

REGLEMENT TROPHEE JEAN DELAVEYNE 2024

Président :

Patrick DRUART

Tél : 06 40 67 40 52 – mail : contact@toquesfrancaises.fr

Vices- Présidents

Bernard Leprince - MOF 1997

Francois Adamski -MOF 2007- Bocuse d'or 2001

TROPHEE JEAN DELAVEYNE 2018

1. -	Trophée	2
2. -	Règlement	2
	Article 1 : Calendrier de mise en place du Trophée Jean Delaveyne	2
	Article 2 : Profil des candidats (es)	2
	Article 3 : Matières premières	2
	Article 4 : Thème du Trophée	2
	Article 5 : Déroulement des épreuves	2
	Article 6 : Le Jury	3
	Article 7 : Inscription	5
	Article 8 : Modification du règlement	5
	Article 9 : Partenaires	5
	Article 10 : Exploitation publicitaire	5
	Article 11 : Remise des prix	5
	Article 12 Litige	5
	Article 13 Acceptation du présent règlement	5
	Article 14 Hébergement	6
	Article 15 Assurance	

1. - Trophée

Ce Trophée restera à la garde du vainqueur pendant une année. Il devrait être exposé et restera dans l'établissement où le candidat travaille à la date de son inscription au Trophée. Il sera remis en jeu tous les deux ans et restera la propriété de l'Association « LES TOQUES FRANÇAISES » dont le siège social:

20 rue Médéric
75017 paris – France
FRANCE

Le vainqueur du Trophée devra contracter un contrat d'assurance à cet effet. Il devra le restituer aux organisateurs un mois avant la date de l'édition suivante, afin de laisser le temps aux organisateurs de faire graver le Trophée. Il sera convié l'année suivante à participer au Jury et à venir remettre le Trophée.

2. - Règlement

Article 1 : Calendrier de mise en place du Trophée Jean Delaveyne

- 15 juin 2023 : choix du thème du trophée
- 10 septembre 2023 : envoi de communiqué de presse appel à concours
- 10 décembre 2023 : date limite des inscriptions
- 24 avril 2024 : date limite de dépôt des dossiers
- 10 mai 2024 : lecture et sélection des recettes
- 30 mai 2024 : envoi des résultats aux candidats et annonce des finalistes auprès de la presse
- 5 Novembre 2024 : finale du 15ème Trophée Jean Delaveyne

Article 2 : Profil des candidats(es)

Sont admis(es) à prendre part au Concours toutes les personnes professionnelles des métiers de bouche, (cuisiniers(es), pâtissiers(es), traiteur, grand amateur, âgées de 23 ans minimum au 31 décembre de l'année du Concours. Les candidats(es) devront en outre justifier d'expérience professionnelle. Ce Trophée est ouvert à toutes personnes travaillant dans un établissement ouvert au public, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire, chef à domicile ou professeur dans un établissement hôtelier.

Un seul candidat ne pourra être retenu par établissement et administration.

Ce concours est également ouvert aux candidats étrangers remplissant les conditions ci-dessus.

Les membres du Bureau de l'Association « Les Toques Françaises », et les Administrateurs de la dite association ne peuvent participer au Trophée.

Article 3 : **Matières premières**

Toutes les matières premières nécessaires à la réalisation des plats du candidat, seront à apporter par lui (exception faite de certains produits qui pourront être offerts gracieusement par nos partenaires, cette liste sera communiquée aux finalistes). Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat.

Article 4 : **Thème du Trophée**

Le thème du Trophée est officiellement annoncé le 15 juin 2023, les organisateurs pourront modifier le Thème après la sélection des finalistes.

Article 5 : **Déroulement des épreuves**

Les épreuves se dérouleront en deux étapes :

Sélection des candidats :

La sélection des candidats s'effectuera sur l'appréciation par le Jury, des recettes et des fiches techniques avec photos.

Ces recettes et fiches techniques comprendront tous les paramètres utiles à la fabrication des recettes ainsi qu'à la connaissance de leurs coûts matières premières. Le dossier devra être accompagné des photos des plats réalisés.

Les candidats ayant eu les meilleurs résultats pourront participer à la finale à Paris. Les candidats seront informés de leur participation à la finale le 30 mai 2024, par lettre recommandée avec accusé de réception, ainsi que la suite du déroulement de l'épreuve. Les candidats non retenus, en seront informés par simple lettre.

Finale à Paris :

Les épreuves finales, se dérouleront le **mardi 5 novembre 2024** à Paris sur le Salon Equiphôtel Porte de Versailles, Paris. (Les organisateurs pourront modifier le lieu de la finale). Les candidats sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale, les recettes par lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économats et fiches techniques, qui auront été adressés à l'organisateur.

L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort à leur arrivée en cuisine. Ils seront assistés d'un commis qui sera également tiré au sort. Seule la prestation du candidat sera jugée, sauf pour le prix meilleur commis. Les candidats débiteront leur épreuve de 15 minutes en 15 minutes suivant l'ordre de passage déterminé par le tirage au sort.

Les candidats disposeront de quatre heures trente (4h30) pour la réalisation de la totalité de l'épreuve de deux 2 plats et un plat surpris révélé la veille du concours pour le prix du Commis.

Le matériel nécessaire autorisé à la réalisation des recettes devra être apporté par les candidats, celui-ci devra tenir sur une échelle de 20 niveaux format pâtissier 600x400mm, complémentaire à la liste du matériel fourni par l'organisation et son partenaire Equipe 'Hôtel.

Article 6 : Le Jury

Le Jury sera composé d'un Président et d'un président d'honneur,
8 personnes minimum par poste :

- surveillance et notation cuisine
- dégustation plat composé
- dégustation dessert composé
- Jury découpe pour le service

Et un jury composé par 4 personnes

- jury plat spécial

Tous les membres du Jury seront des personnalités des métiers de bouche, (M.O.F, Chefs étoilés, et Présidents d'Associations).

La liste complète des membres du Jury ayant répondu présents, sera diffusée avec le dossier de presse du Trophée.

Le Jury pourra statuer valablement en cas d'absence d'un ou plusieurs membres conviés aux dégustations.

En cas d'égalité la voix du Président du jury sera prépondérante.

Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la conception du menu, de la réalisation des fiches techniques et bons d'économats, ainsi que de l'esthétique des plats d'après les critères de notation ci-dessous :

Notation lors des éliminatoires :

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| • L'originalité | notation sur 40 points |
| • Fiches techniques | notation sur 15 points |
| • Bons d'économats* | notation sur 10 points |
| • Esthétique de 2 plats réalisés | notation sur 60 points |
| • Dossier de candidature | notation sur 15 points |

Soit un total de 140 points.

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale. En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 20 jours avant l'épreuve finale par lettre recommandée avec accusé de réception.

Notation lors de la finale :

Cuisine : sur total de 100 points

Organisation
Hygiène
Technicité dans la réalisation
Gestion des commis
Utilisation rationnelle des matières premières
L'Envoie
Temps 1-2 minutes
Temps 3-5 minutes

Plat surprise :

Notation sur 20 points

1er plat : Soit un sous total de 200 points

Plat : Volaille de Janzé

Le plat sera composé de deux poulets de Janzé :

Les deux poulets seront à travailler sur place. (Les cuisses réservées pour la garniture.)

Les coffres contisés à votre choix, ils devront être rôtis.

Ils devront être présentés en pièce entière sur carcasses prêtes à découper et servis sur un canapé ou crouton.

Un jus ou sauce devra être réalisé pour l'accompagner. Service en saucière.

Le service, pour 8 personnes, se fera sur plat libre de maximum 50x70.

Deux garnitures à réaliser

-La première, une tourte chaude de 25 cm diamètre

Une pièce pour 8 personnes.

Elle devra être dressée sur un plat et sera découpée par le service.

-Base des cuisses, de foie gras et de champignon l'interprétation est libre

Un coulis de champignons accompagnera la tourte .

- La deuxième : Garniture libre à la convenance du candidat de couleur verte.

La volaille sera fournie par notre partenaire Janzé.

Les fonds de veau, fond blanc et sauces Demi-Glace Naturelle Chef® et le jus de bœuf en flocons Chef, seront fournis par l'organisation et les partenaires du concours Transgourmet et Nestlé.*

La truffe blanche, le caviar et molécule de synthèse sont interdits.

Poulet de Janzé

Respect de la recette

Chaleur, Assaisonnement

Jus libre

Dégustation

Présentation

Texture, cuisson

Découpe

Garnitures

Tourte

Respect de la recette
Chaleur
Assaisonnement
Dégustation (équilibre des saveurs)
Utilisation du Foie gras
Champignons
Présentation

Garniture Libre verte

Présentation cuisson
Chaleur
Assaisonnement
Respect du thème

Utilisation du foie gras (prix Rougié)

Utilisation
Chaleur
Assaisonnement
Originalité et créativité

2^{ème} plat : Soit un sous total de 120 points

Dessert : Version contemporaine des profiteroles (libre)

Vous devrez y intégrer un fruit exotique (ananas, mangue ou passion), chocolat et café
Les desserts devront être servis sur 8 assiettes fournies par l'organisation.
Le chocolat Cacao Barry et les fruits et le café seront fournis par nos partenaires Transgourmet, Nespresso et Cacao Barry ;

** Seule la crème supérieure Gastronomique fournie par notre partenaire President Professionnel devra être utilisée lors du Trophée

Service a l'assiette

Hauteur et Régularité
Cuisson
Harmonie du goût
Accord dessert et café
Travail du sucre

Le Jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise.
Le Jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement.

Temps de l'envoi des plats

Temps +de 3 minutes

Pénalité de 40 points

Au-delà de ces 5 minutes de retard, le plat sera envoyé après celui des autres concurrents avec une pénalité de 40 points.

Article 7 : Inscription

Dès la parution dans la presse professionnelle de l'avis du Trophée, tout professionnel mentionné suivant l'Article 1 pourra faire acte de candidature.

Pour cela, le candidat devra remplir et adresser, au secrétariat des « Toques Françaises », à l'adresse ci-après, La fiche d'inscription et attestation de l'engagement du trophée, voir page 8.

Le dossier complet des recettes, des fiches techniques et des photos des plats l'accompagnant devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 30 avril 2024, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi. L'adresse à laquelle devra être envoyé ce document est la suivante :

Patrick DRUART - 5, rue Eblé 75007 Paris

Les candidats ne sont pas autorisés à contacter les jurys en amont du 15ème Trophée Delaveyne.

Pour toutes informations techniques sur le sujet, les responsables du comité d'organisation, Patrick Druart , Bernard Leprince, François Adamski et Fabrice Pottier

au 06-40-67-40-52

Article 8 : Modification du règlement

L'organisateur du trophée se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur.

En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard quinze jours avant le déroulement des épreuves et cela par lettre recommandée avec accusé de réception ou sera remis en main propre le jour du final du trophée.

Article 9 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que se soit, participation financière pour l'organisation du Trophée, cadeaux aux candidats, contribution au cocktail offert lors de la proclamation des résultats ou au dîner de gala. Les partenaires seront présents dans le dossier de presse et sur tous supports relatifs à cette manifestation, distribués par l'organisateur, compte-rendu presse etc...

Article 10 : Exploitation publicitaire

Les recettes originales resteront la propriété de l'Association « Les Toques Françaises », organisatrice du Trophée Jean Delaveyne.

L'organisateur se réserve le droit d'effectuer toute l'exploitation publicitaire de la manifestation. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéo prises dans le cadre du présent Trophée.

De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit par la présidence des Toques Françaises. Les finalistes du trophée signeront avant le début de l'épreuve le document « Cession du image ».

Article 11 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu le soir de la finale : le 5 Novembre 2024 à partir de 17 heures, en présence de nombreuses personnalités des métiers de bouche, officiels et de la presse. Tous les candidats devront être en tenue professionnelle complète (pantalon noir, veste de cuisine fournie par Les Toques Françaises, tablier, toque). A l'issue de cette remise des prix un cocktail dînatoire suivra. Chaque finaliste recevra 6 invitations pour le cocktail du gala.

Article 12 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent Trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du Jury.

Article 13 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite « lu et approuvé, bon pour accord », daté et signé.

Article 14 : Hébergement

Organisateur du trophée fournira une chambre d'hôtel à chaque finaliste le 4 Novembre 2024 et le 5 Novembre 2024 si besoin.

Article 15 : Assurance

Les candidats devront être assurés civilement pendant toute la durée de la finale du trophée. Les candidats seront assurés au cas où un accident surviendrait lors de l'épreuve culinaire sur le site d'EQUIPHOTEL, le 5 Novembre 2024. Toutefois, l'accident devra être en relation directe avec le Trophée.

Comité d'organisation du Trophée Jean DELAVEYNE

Juin 2023

**Fiche d’inscription et Attestation d’engagement
au 15^{ème} Trophée Jean DELAVEYNE
(à retourner au plus tard le 15 decembre 2024)**

- Nom
- Prénom
- Date de naissance
- Adresse
- Numéro de téléphone (fixe et portable)
- Courriel
- Nom de l’employeur
- Adresse de l’employeur

Je soussigne, Madame/Monsieur....., accepte le règlement du 15^{ème} Trophée Jean DELAVEYNE, atteste à participer et à envoyer un dossier complet avec fiches techniques et photos pour la sélection des finalistes du trophée au plus tard le 30 avril 2024.

Ecrire la mention « Lu et approuvé »

Date

Signature