

Olé la Vendée - Grande fête des patrimoines vivants
27 août 2023 – Historial de la Vendée
Espace gastronomie

Concours amateur
La Vendée aux fourneaux,
entre tradition et avenir

Règlement du **Concours amateur : La Vendée aux fourneaux, entre tradition et avenir** organisé le dimanche 27 août 2023 dans le cadre de l'événement ***Olé la Vendée, la Grande fête des patrimoines vivants***, programmé par le Département de la Vendée à l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-Boulogne. Ce concours est organisé par l'association **OPCI-EthnoDoc**, co-coordonateur de l'événement.

Article 1 – Organisateur

Ce concours est organisé par l'association loi 1901 OPCI-EthnoDoc (Office pour le patrimoine culturel immatériel), ci nommé "Organisateur", dans le cadre de la deuxième édition de *Olé la Vendée*, événement organisé par le Département de la Vendée et coordonné par les services du Département et par l'équipe de l'OPCI-EthnoDoc. Ce concours est parrainé par Jean-Marc Perochon, chef étoilé du restaurant Les Brisants.

Article 2 – Conditions de participation

Ce concours est à destination d'amateurs de cuisine : personnes dont l'activité professionnelle n'est pas ou n'a jamais été d'être cuisinier/chef/traiteur et les personnes n'ayant pas de diplômes en lien avec cette profession (une certification sur l'honneur vous sera demandée lors de l'inscription). Il est ouvert à toutes les personnes ayant 18 ans au minimum.

Pour candidater, les candidats doivent impérativement remplir un formulaire de participation (voir Article 9).

En amont du concours, les candidats seront évalués sur plusieurs critères décrits à l'article 10 par le parrain de cette édition, le Chef Jean-Marc Perochon. 6 amateurs seront sélectionnés sur dossier pour concourir à la finale.

Article 3 – Jury du concours final

Le Jury du concours final est composé de 2 chefs du département de la Vendée ainsi qu'un formateur, ancien chef de restaurant :

- Sylvain Bourmaud (Chef du restaurant Caillebotte à Challans),
- Arnaud Chevet (Formateur au GRETA-CFA de Vendée, ancien chef de plusieurs restaurants (quelques exemples : Restaurant la Licorne 1 macaron à l'Abbaye de Fontevraud, restaurant le Clovis à Paris etc.),
- Sébastien Moreau (Chef du restaurant L'écume Gourmande à Bouin),
- Jean-Pierre Pouvreau (créateur et ancien gérant et chef du restaurant Le Poucton-Auberge gastronomique en Vendée),

Les chefs seront mobilisés auprès des participants afin de les conseiller dans la préparation de leur recette. Les chefs ne seront pas autorisés à cuisiner mais il seront là dans le but d'épauler les 6 candidats participants.

Article 4 – Conflits d'intérêt

Sont déclarés en conflit d'intérêt les candidats ayant un lien de parenté direct (ascendants et descendants en ligne directe) avec un membre du jury. Ils ne peuvent donc pas concourir.

Article 5 – Thème du concours

Les candidats devront proposer une revisite du fameux jambon-moquette façon "street-food". Afin de pouvoir préparer dans de bonnes conditions les plats, ils devront joindre, à leur dossier de candidature, leur recette, en précisant les ingrédients nécessaires pour réaliser deux assiettes ainsi que les quantités nécessaires à cette réalisation. Un panier de 15 euros pour deux assiettes leur sera imposé. Les assiettes seront identiques et seront fournies aux candidats. Leur diamètre pour le dressage est de 18 cm.

En ce qui concerne les essais préalables réalisés en amont de la fête, les produits seront à la charge des candidats.

Précision : les candidats devront réaliser une recette avec de la moquette cuite à l'avance. Le choix du type de jambon est laissé à l'appréciation du candidat.

Le jour du concours, le 27 août 2027, l'organisation fournira les ingrédients aux 6 candidats sélectionnés en fonction de ce que ces derniers auront indiqué sur leur recette.

Article 6 – Le matériel

Le matériel sera en partie fourni et prêté par les organisateurs. Voici la liste du matériel fourni :

- 6 tables de travail en inox
- 2 réfrigérateurs ventilés inox 1 porte : 670 L 120.00 950.00 240.00 670 L 220 W 230 V. Dim 73 x 80 x ht 206 cm

- 6 lave mains inox (35 X 40 X 90)
- 12 jerrycan pour lavage des mains
- 2 fours
- 6 plaques à induction 3500W.

Les candidats pourront également apporter leurs propres matériels sans que ces derniers ne soient utilisés pour la cuisson (exemples : mixeur, couteaux, planche à découper, saladier...).

Les candidats retenus devront fournir à l'Organisateur la liste du matériel qu'ils souhaitent apporter.

Le jury est souverain et ses décisions sont sans appel.

Les assiettes, au nombre de 2 par candidat, seront fournies. Le diamètre de la surface de dressage sera de 18 cm. Le candidat une photo du type d'assiette sur le formulaire de candidature.

Article 7 – Remise de prix

La remise des prix a lieu après les dégustations et la démonstration du parrain le Chef Jean-Marc Perochon. Les candidats sont tenus de rester jusqu'à la fin de la remise des prix.

- Le 1er prix : deux menus (sans les vins) découverte du terroir Vendéen au restaurant Les Brisants d'une valeur de 264 euros (offert par le chef Jean-Marc Perochon, parrain du concours).
- 2e prix : deux menus dégustation au restaurant l'Ecume gourmande d'une valeur de 150 euros (offert par le chef Sébastien Moreau).
- 3e prix : deux menus « Marô Dégustation - 6 moments » d'une valeur de 124 euros au restaurant Caillebotte (offert par le chef Sylvain Bourmaud).

Chaque participant au concours se verra remettre deux entrées à l'Historial de la Vendée (d'une valeur moyenne de 8 euros) et le tablier qui lui aura été prêté pour le concours. Pour les remercier de leur participation, les trois autres participants recevront un lot d'une valeur d'environ 30 euros correspondant à un mixeur plongeant.

Article 8 – Déroulement du concours final

Le concours aura lieu le dimanche 27 août de 10h15 à 12h45. Les candidats sont invités à se présenter à 9h00 afin de commencer leur installation. Aucun candidat ne sera autorisé à se présenter sur l'espace du concours après 9h45.

Article 9 – Modalités d'inscription au concours

La participation au concours est gratuite. Les candidats souhaitant participer doivent obligatoirement remplir un formulaire où devront être indiqués les éléments suivants (la non fourniture de l'ensemble des éléments entraînera la disqualification du candidat) :

- Ses Coordonnées (Nom, Prénom, adresse postale, numéro de téléphone, adresse e-mail
- Sa motivation pour participer au concours et/ou pour réaliser sa recette
- La présentation de sa recette : nom éventuel, description
- La fiche technique de la recette : liste des ingrédients, ustensiles éventuellement, différentes étapes de réalisation...
- Une photo de sa recette à adresser par mail à : lavendeeauxfourneaux@opci-ethnodoc.fr
- L'Attestation de sa lecture et de son acceptation du règlement
- Un certification sur l'honneur de pas être diplômé en cuisine ou métiers de bouche, de ne pas exercer ou n'avoir jamais exercé une activité de cuisinier/chef/traiteur (voir article 2).
- Une attestation sur l'honneur d'absence de lien de parenté avec les membres du jury

Le dossier de candidature est disponible via ce lien :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScfSDMUj87uZIK5b3n02JGLHcJ13Rcz1fqjZ-SnfFJceA1JrQ/viewform>

Les candidats doivent faire parvenir leur dossier de candidature complété avant le 28 juillet 2023 à 12h00. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale, seront contactés par téléphone et mail. Le dossier de candidature fait foi de participation. Les organisateurs considèrent qu'à partir du moment où le candidat est informé de sa sélection et sans contre-indication de sa part, sa participation est actée.

Article 10 – Sélection des candidats

Le dossier sera analysé par le parrain de cette édition, le Chef Jean-Marc Perochon ainsi que par l'équipe organisatrice du concours. Ils procéderont à la sélection des six candidats selon les critères suivants :

- faisabilité de la recette
- respect des consignes
- originalité/innovation: intitulé, descriptif du plat, photo
- cohérence de la proposition

Les 6 finalistes seront informés par mail des modalités pratiques de participation : date et horaire de convocation, rappel du matériel mis à disposition, déroulé de l'épreuve etc. Le candidat devra accuser réception de cet envoi afin de prévenir l'Organisateur.

Article 11 – Concours final

L'épreuve finale se tiendra le dimanche 27 août à l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-

Boulogne dans le cadre de l'événement ***Olé la Vendée***.

Les candidats disposeront d'1h30 pour réaliser leur recette (de 10h15 à 11h45). Ils seront évalués selon les critères suivants :

- respect du thème et des consignes du sujet du concours
- présentation de l'assiette
- respect du coût et des consignes
- originalité et créativité : nom, innovation, goût
- cohérence
- présentation et exactitude de la fiche technique (quantités des denrées et techniques à réaliser)

Rappels :

- Le jour de l'épreuve finale, seul le candidat amateur sera autorisé à cuisiner et à intervenir sur la préparation de la recette. Il pourra bénéficier de conseils des chefs qui l'accompagneront.
- Les candidats disposeront du matériel et de l'équipement qui sera mis à disposition mais chaque candidat pourra apporter en sus le matériel nécessaire ou spécifique à la préparation de sa recette (en dehors du matériel de cuisson)

Article 12 - Confidentialité

Conformément à la Loi informatique et Liberté du 6 janvier 1978, les coordonnées des participants pourront être traitées sur support papier ou par traitement automatisé. Ces informations sont destinées à l'Organisateur. Conformément aux articles 38 et suivants de ladite loi, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et de radiation des données les concernant sur simple demande écrite adressée à Association OPCI-EthnoDoc, 4 place L. de la Rochejaquelein, 85300 Le Perrier.

Afin de ne pas entraver d'éventuelles démarches de dépôt de droits en propriété intellectuelle des entreprises candidates, les membres du jury et autres participants s'engagent à garder confidentielles l'ensemble des informations qui leur sont communiquées dans le cadre du présent concours.

Article 13 – Communication et droit à l'image

En amont du concours, aucune communication sur les candidats sera effectuée, seules quelques informations seront données lors de communications sur les réseaux sociaux, au travers de la presse et sur le site de l'Organisateur sans nommage des candidats, retenus ou non.

Le jour du concours, les organisateurs sont susceptibles de présenter les candidats via des outils de communication. Si des journalistes sont présents, ils pourront souhaiter interviewer les candidats et le gagnant. A son arrivée, le candidat devra signer une

autorisation d'utilisation de son image à des fins de communication et de sauvegarde.

Article 14 - Responsabilité de l'Organisateur

L'Organisateur ne pourra être tenu responsable si les données relatives à l'inscription d'un participant ne lui parvenaient pas pour une quelconque raison ou lui arrivaient illisibles ou impossibles à traiter. L'Organisateur ne pourrait être tenu responsable d'un préjudice d'aucune nature (personnelle, physique, matérielle, financière ou autre) survenu à l'occasion de la participation d'un participant au Concours. La responsabilité de l'Organisateur est strictement limitée à la délivrance du lot effectivement et valablement gagné.

L'Organisateur ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable si le Concours devait être écourté, prorogé, modifié, interrompu, reporté ou annulé pour des raisons indépendantes de sa volonté. L'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas de perturbations qui pourraient affecter le bon déroulement du Concours. Enfin, la responsabilité de l'Organisateur ne peut être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir durant la journée passée aux restaurants Les Brisants, L'écume Gourmande et Caillebotte.

Article 15 - Engagement, acceptation du règlement et réclamation

La participation au Concours implique l'acceptation entière et sans réserve du Règlement.

Le candidat s'engage à remettre une recette respectant le thème choisi. Les candidats acceptent la médiatisation de leurs projets ainsi que l'ensemble des conséquences qui pourraient en résulter. Le candidat s'engage à créer sa propre recette. Il s'engage à la partager avec l'Organisateur.

Toute réclamation se rapportant à l'application, à l'interprétation du Règlement ainsi qu'à l'organisation ou au déroulement du Concours devra être faite par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 1 mois après la fin du Concours. Cette réclamation devra être adressée à Association OPCI-EthnoDoc, 4 place L. de la Rochejaquelein, 85300 Le Perrier.

La loi qui s'applique est la loi française. Les participants sont donc soumis à la réglementation française applicable aux jeux. Tout litige né à l'occasion du présent Jeu et qui ne pourra être réglé à l'amiable sera soumis aux tribunaux compétents.

Article 16 - Dépôt et consultation du règlement

La participation au Concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement dans son intégralité, tel que déposé auprès de l'étude de la SELARL MOCAËR CLAVIERE VIOTTI, Huissiers de Justice Associés à NORT SUR ERDRE (44390), 8 Rue de la Paix.