

Concours culinaire RATIONAL

Présidé par M César Troisgros

« Cuisinons pour demain »

Règlement

Article 1. Objet

La société RATIONAL France organise un concours culinaire en 2020, dont la finale aura lieu lors du salon EquipHotel à Paris le mardi 17 novembre 2020 à 16h.

Le parrain de ce concours est M. César Troisgros, de la Maison Troisgros à Ouches (42).

Ce concours est ouvert aux élèves/étudiants d'écoles et lycées hôteliers pour les sélections régionales. Le candidat concourra avec un binôme de son choix : élève de son école, professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier.

Le thème retenu est la valorisation d'une recette, composée essentiellement de végétaux. Les protéines animales utilisées (viande, poisson) seront les condiments du plat. L'assiette visera à mettre en avant la santé et le bien-être, l'environnement, la tradition et l'innovation, les produits locaux, aussi bien que la notion de transmission entre des cuisiniers en activité et des élèves.

La préparation devra comporter au moins une méthode traditionnelle et une méthode moderne, et utiliser un four mixte RATIONAL. La recette est censée pouvoir être présentée à la carte d'un restaurant.

L'assiette présentée sera basée sur le panier suivant, sélectionné par Monsieur César Troisgros :

- Courge (variété au choix des candidats)
- Sarrasin (flocons, graines, farine ou autre)
- Persil (variété au choix des candidats)
- 1 protéine au choix des candidats
- Condiments, épices, assaisonnement... libres et au choix des candidats

Ce panier sera également celui de la finale ; Monsieur César Troisgros ajoutera un ingrédient « surprise » pour cette finale.

Le jury évaluera l'assiette présentée au travers de son originalité et de la qualité de la présentation. Les candidats devront exposer oralement leurs convictions, le choix de leur plat ainsi que leurs inspirations dans une vidéo courte d'environ 1 minute.

Article 2. Participants

La participation à ce concours est ouverte à l'ensemble des élèves et étudiants des écoles hôtelières de France métropolitaine.

Chaque établissement enseignant ne peut présenter qu'un seul candidat, qui pourra s'inscrire avant le 15 septembre 2020 avec son binôme sur renvoi d'un formulaire à marketingfrance@rational-online.com.

Le dossier sera à rendre pour le 30 septembre 2020 selon les modalités décrites dans l'article 5.

Le nom des finalistes sélectionnés sera annoncé le 16 octobre 2020.

Les candidats sélectionnés seront acheminés et logés par RATIONAL à Paris et participeront à la finale le mardi 17 novembre 2020 à Paris.

Article 3. Acception du règlement

Les participants doivent prendre connaissance du principe et du règlement du concours. Tout envoi du bulletin d'inscription vaudra acceptation sans réserve du présent règlement.

Article 4. Inscription

Chaque participant doit remplir le bulletin d'inscription présent dans le dossier, avec :

- Ses nom, prénom, adresse de l'établissement, adresse email et téléphone,
- Un courrier de l'établissement (chef d'établissement ou professeur),
- Sa motivation pour le concours et une première idée de recette.

Le bulletin est à retourner à :

RATIONAL France
Concours RATIONAL
4 Rue de la Charente
68270 Wittenheim

Ou par courriel à : marketingfrance@rational-online.com pour le 15 septembre 2020 au plus tard.
(Le cachet de la poste faisant foi ou la date de réception du message électronique).

Article 5. Etapes du concours

Sélection :

Les candidats devront renvoyer leur dossier pour le 30 septembre 2020 à l'adresse marketingfrance@rational-online.com, ou imprimé à :

RATIONAL France
Concours RATIONAL
4 Rue de la Charente
68270 Wittenheim

Ce dossier devra contenir

- 2 photos de la réalisation de la recette,
- Une photo de la cuisson avec un four mixte RATIONAL,
- 1 photo de l'assiette terminée,
- 1 vidéo courte (environ 1 minute) où le candidat présentera son assiette les méthodes utilisées (1 traditionnelle, 1 moderne) et son inspiration,
- La recette sur un document PDF ou papier.

A l'issue de cette épreuve sur dossier, cinq candidats au niveau national seront sélectionnés le 16 octobre pour participer à la finale à Paris le 17 novembre à 16h.

Finale à EquipHotel :

La phase finale du concours aura lieu sur l'espace concours d'EquipHotel, le mardi 17 novembre à 16h.

Sur place, ils auront 1h pour préparer une recette qui sera cuite dans le four mixte RATIONAL qui sera à leur disposition, et présenter leurs assiettes au jury.

Le jury sera composé de M. César Troisgros, d'un chef de la maison RATIONAL, et de trois autres personnes choisies par M. César Troisgros, pas nécessairement issues du monde de la gastronomie.

En fin d'épreuve les candidats assureront le nettoyage de l'espace mis à leur disposition.

Article 6. Prix

A l'issue de la finale, des prix seront remis à chacun des membres des binômes lauréats :

1^{er} prix : 1 dîner et une nuit pour deux à la maison Troisgros
(valeur 1900€) 1 journée de formation à la permaculture à la Ferme Biologique du Bec Hellouin (27)
1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL

2^{ème} prix : 1 repas pour deux à la maison Troisgros
(valeur 950€) 1 livre « Vivre avec la terre » – Méthode de la ferme du Bec Hellouin
1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL

Du 3^{ème} au 5^{ème} prix : 1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL
(valeur 500€)

Aucun des prix ne pourra être échangé ou remplacé. Il ne sera attribué qu'un prix par participant. Le transport et l'hébergement seront pris en charge par les lauréats.

Article 7. Frais

Tous les frais liés à la sélection seront pris en charge par les candidats ou leur établissement.

Les frais d'acheminement (par train), d'hébergement et de repas à Paris seront pris en charge par le comité d'organisation du concours.

Article 8. Responsabilité

L'organisation se réserve le droit d'écourter, prolonger, modifier ou annuler le concours pour quelque raison que ce soit. Aucun dédommagement ne pourra en l'occurrence être demandé.

L'organisation décline toute responsabilité sur tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des transports et ou des voies de circulation.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé ou de contourner le règlement. Toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours se verra exclue sans préavis.

Enfin, les candidats ne pourront en aucun cas contester le choix du jury ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs décisions.

Article 9. Communication

La participation au concours organisé par RATIONAL implique que chaque participant :

- Autorise RATIONAL à utiliser les recettes de ses plats et de citer son nom et son établissement d'exercice à l'occasion d'annonces presse, d'éditions de documents de communication, ou de toute autre publication faisant référence au concours,
- Autorise RATIONAL et les médias à réaliser des photos et vidéos durant les épreuves pratiques du concours et à utiliser ces images pour toute publication à la suite du concours.
- Autorise RATIONAL à utiliser les photos et les recettes pour la réalisation d'un recueil de cuisine.

Ces autorisations ne donnent droit à aucune rémunération ou avantage. Elles sont limitées à cinq ans à partir du début du concours.

Article 10. Vie privée

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données, les candidats disposent d'un droit d'accès, d'opposition, modification ou suppression des informations les concernant. Ce droit peut être exercé sur simple demande écrite adressée à l'organisateur dont l'adresse figure dans l'article 1 de ce règlement.

Fait à Wittenheim (68) – Juin 2020