



RÈGLEMENT DU 16^e CONCOURS DÉNOMMÉ « LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2020 »

Article 1 - Organisation

La Société ADOCOM-RP, dont le siège social est sis 11, rue du Chemin Vert – 75011 Paris, mandatée par le CIFOG (Comité Interprofessionnel du Foie Gras), organise sous l'égide du « Cercle des Amoureux du Foie Gras » un concours annuel de recettes à base de Foie Gras qui s'inscrit dans le cadre du « Foie Gras Patrimoine Culturel Gastronomique » (loi du 17 octobre 2005).

Le concours 2020 se déroulera en 3 phases :

- **la clôture de la réception des dossiers recettes proposées et photographiées a lieu le 10 septembre 2020, minuit**
- **le pré-jury sélectionnera sur dossier les 6 finalistes et des suppléants**
- **la finale aura lieu mi-October 2020 date à déterminer, à Paris, avec les 6 finalistes sélectionnés**

Article 2 - Conditions de participation

Ce concours professionnel est ouvert à tous les jeunes âgés de **16 à 25 ans*** futurs cuisiniers et cuisinières, pâtissier(e)s, charcutier(e)s, en écoles, en apprentissage ou candidat(e)s libres en cuisine**.

Il est ouvert à toute personne physique résidant en France métropolitaine incluant la Corse, à l'exclusion du personnel de l'organisateur et de celui des sociétés ayant participé à l'élaboration du concours et de leur famille (parents, frères et sœurs ou toute autre personne résidant dans le même foyer). La société organisatrice ne saurait être tenue responsable dans le cas d'un mauvais acheminement du courrier postal ou électronique.

** pour les candidats mineurs une autorisation parentale sera demandée*

*** RHF (Restauration Hors Foyer)*

Article 3 - Principe :

Création d'une recette sur le thème : « MAGRET, CONFIT, FOIE GRAS : FAITES-EN TOUT UN PLAT ! »

Il s'agit de réaliser une assiette originale mettant à l'honneur le Foie Gras (cru ou prêt-à-consommer), le Magret (cru ou fumé) et le Confit de canard (déjà cuisiné).

Il peut s'agir d'une seule recette associant Foie Gras, Magret et Confit, ou de plusieurs éléments réunis dans une assiette pour former un plat complet.

L'assiette sera fournie par l'organisation le jour de la finale : il s'agit d'une assiette blanche ronde (diamètre total 30 cm, diamètre intérieur 20 cm)

Les 6 participants sélectionnés pour la finale, disposeront de 1h30 minutes pour réaliser 4 présentations individuelles et identiques de leur recette (ne pas présenter à temps entraîne une pénalité).

Cette réalisation lors de la finale devra être conforme à la photo envoyée dans le dossier de participation.

Le tirage au sort du passage devant le jury est réalisé avant l'entrée en cuisine.

Le Prix Spécial « André Daguin »***

Pour honorer la mémoire d'André Daguin, véritable ambassadeur du Patrimoine Gastronomique Français et inventeur du Magret, qui a été le Président du Jury du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires pendant 15 ans, un Prix spécial « André Daguin » sera remis à l'un des 6 finalistes. Le Jury de cette 16^e édition attribuera ce Prix Spécial au finaliste dont la recette rappellera le plus les valeurs incarnées par le Chef étoilé : une cuisine de terroir chaleureuse, revisitée et magnifiée.

**** Ce Prix Spécial sera attribué à l'un des 6 finalistes, en plus de la dotation du Challenge Foie Gras 2020, détaillée dans l'article 9. La teneur de ce Prix sera révélée le jour de la finale.*

Article 4 - Modalité d'inscription et de participation au concours

Participer : Dossier de participation

Pour participer à ce concours gratuit et sans obligation d'achat, le candidat **doit envoyer son dossier recette complété de façon lisible et les photos de sa recette avant le 10 septembre 2020 minuit**. Le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site leblogdufoiegras.com ou peut être envoyée par courriel sur simple appel téléphonique au 01 48 05 19 00 ou demande par mail sur anais@adocom.fr.

Une fois complété avec :

- 2 photographies de bonne qualité de la recette Foie Gras-Magret-Confit
- L'intitulé de la recette comprenant obligatoirement les mentions Foie Gras, Magret et Confit
- La liste complète des ingrédients utilisés pour 4 personnes
- Les étapes de réalisation de la recette
- Les informations personnelles sur le candidat

ce dossier est à envoyer à l'adresse suivante :

- par courrier : **ADOCOM-RP, Challenge Foie Gras, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris**
- ou par courriel : **anais@adocom.fr**

Une permanence téléphonique sera assurée par Françoise et Anaïs de l'Agence ADOCOM-RP pour aider les candidats, les professeurs ou les chefs au 01 48 05 19 00, ou au 06 64 70 42 40 (Anaïs).

Article 6 - Particularité de participation

En participant à ce concours, chaque concurrent accepte que :

- Pour des raisons évidentes de confidentialité et risque de copie, de ne pas divulguer leurs créations avant l'annonce des résultats, notamment sur les réseaux sociaux.
- En cas de sélection, de venir à Paris participer à la finale en octobre 2020 (date à préciser) et d'y présenter sa création sur le thème « **Magret, Confit, Foie Gras : Faites-en tout un plat !** » et à la remise des Prix.
- Sa création adressée à l'Organisation pour le pré-jury et le jury devient propriété du CIFOG. Les lauréats pourront faire mention de leur création primée par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, dans leurs futurs cartes et menus ou ceux de l'Établissement dans lequel ils travaillent.
- Le jour de la finale, pour présentation au jury, la recette devra être réalisée 4 fois en 1h30 par le candidat dans l'assiette blanche ronde fournie aux candidats (diamètre total 30 cm, diamètre intérieur 20 cm).
- Les candidats viennent avec leurs petits équipements de cuisine dont ils auront besoin ainsi que les produits et ingrédients nécessaires à la réalisation et à la présentation de leur recette, **exceptés le Foie Gras, le Magret et le Confit qui seront fournis par l'Organisation en fonction des quantités indiquées par les candidats dans leur recette.** En outre, le candidat aura à sa disposition la photo de sa recette afin que sa réalisation soit conforme à celle remise dans son dossier de participation
- L'Organisation fournira torchons, toques ainsi que des vestes personnalisées que les finalistes porteront obligatoirement pour les photos et vidéos lors des épreuves et lors de la cérémonie de remise des Prix. Le candidat viendra avec les autres vêtements de sa tenue de cuisine : pantalon, tablier et chaussures de cuisine, etc.
- L'épreuve sera filmée et retransmise sur les réseaux sociaux de l'organisateur CIFOG - Cercle des Amoureux du Foie Gras et en d'autres périodes.

Article 7 - Prise en charge et remboursements

- **Les achats d'ingrédients** utiles à la réalisation de la recette de chaque lauréat lors de la finale sont remboursés par l'Organisation **à hauteur de 70€** (sur factures fournisseurs), sachant que le Foie Gras, le Magret et le Confit sont fournis par l'Organisation en fonction des quantités indiquées par le candidat.
- **Les frais de déplacement du candidat** (train billets seconde classe, ou factures d'essence et fiches péages pour les déplacements en voiture) sont également remboursés sur justificatifs.
- **La nuit à l'hôtel et le petit-déjeuner du candidat sont réservés et payés par l'Organisation.** Le nom de l'hôtel et sa localisation à Paris seront communiqués aux finalistes en temps utiles.
- Une somme de **60€** est allouée à chaque finaliste pour **son dîner à Paris la veille de la finale** avec un remboursement sur justificatifs.
- Les remboursements des frais peuvent être faits sur place ou sur envois des justificatifs par mail à anais@adocom.fr ou par courrier à Adocom-RP-11 rue du Chemin Vert 75011 Paris. Le paiement sera envoyé par chèque à l'adresse indiquée sur la fiche d'inscription du finaliste. Ce règlement en remboursement est fait par retour.

À noter que sauf pour les finalistes **mineurs**, les frais des éventuels des accompagnateurs ne sont pas pris en charge.

Article 8 - Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur les points suivants :

Prénom, Nom.....



GRAND JURY
CIFOG-ADOCOM-RP

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2020
Thème : "Magret, Confit, Foie Gras : Faites-en tout un plat !"

FICHE D'ÉVALUATION DES CANDIDATS FINALISTES

Note	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6
Prénom, Nom du Candidat						
Respect du thème du concours : Magret, Confit, Foie Gras : Faites-en tout un plat !	/10					
Exactitude de présentation des 4 assiettes à l'heure de sortie prévue	/10					
Dégustation : goût, association de saveurs, assaisonnement, etc.	/30					
Présentation : originalité, créativité de la recette	/10					
TOTAL	/60					
Attribution du Prix Spécial André Daguin* Merci de cocher la case du candidat choisi						
Commentaire éventuel						

À noter que Guy LEGAY applique de son côté une note sur le comportement du candidat en cuisine

*Pour honorer la mémoire d'André Daguin, le Jury attribuera ce Prix Spécial au finaliste dont la recette rappellera le plus les valeurs incarnées par le Chef étoilé : une cuisine de terroir chaleureuse, revisitée et magnifiée.

Prénom, Nom : Guy LEGAY



GRAND JURY
CIFOG-ADOCOM-RP

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2020
Thème : "Magret, Confit, Foie Gras : Faites-en tout un plat !"

FICHE D'ÉVALUATION DES CANDIDATS FINALISTES

	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6
Prénom, Nom du Candidat						
Note globale /20 Attitude du candidat en cuisine Mise en place Propreté, gâchis Respect du temps						
Attribution du Prix Spécial André Daguin* Merci de cocher la case du candidat choisi						
Commentaire éventuel						

*Pour honorer la mémoire d'André Daguin, le Jury attribuera ce Prix Spécial au finaliste dont la recette rappellera le plus les valeurs incarnées par le Chef étoilé : une cuisine de terroir chaleureuse, revisitée et magnifiée.

Le Pré-Jury se réunira mi-septembre 2020 et les 6 candidats dont les dossiers auront été retenus seront immédiatement prévenus par téléphone et par lettre recommandée. Les candidats non-sélectionnés seront également prévenus des résultats par courrier et recevront un diplôme de participation.

Le jour de la finale, le **Grand Jury** qui dégustera les plats des candidats se compose de :

- Chefs de cuisine et Professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche,
- Maîtres (es) Foie Gras Membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras,
- Professionnels de la filière française du Foie Gras
- Journalistes gastronomiques et responsables réseaux sociaux.

Article 9 - Les dotations

Les gagnants recevront, par ordre, les lots suivants :

1^{er} Prix

- **Une dotation en numéraire de 1 300 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional utile à son CV et book professionnel
- Une présence dans le www.leblogdufoiegras.com et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 2 000 €

2^e Prix

- **Une dotation en numéraire de 900 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog www.leblogdufoiegras.com et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 600€

3^e Prix :

- **Une dotation en numéraire de 800 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog www.leblogdufoiegras.com et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 500 €.

Les 4^e, 5^e et 6^e Prix :

- **Une dotation en numéraire de 700 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat

- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog www.leblogdufoiegras.com et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 400 €.

Tous les participants non sélectionnés pour la finale recevront le « Diplôme de Participation » au Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2020.

Article 10

Les gagnants ne pourront considérer leur Prix comme définitivement acquis qu'après réception d'un courrier officiel de l'organisateur. Les Prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation, ni à la remise de leur contre-valeur en argent (totale ou partielle), ni à leur échange ou remplacement pour quelque cause que ce soit (la dotation par chèque étant envoyée en recommandé avec accusé de réception).

Si les circonstances l'exigent, la société organisatrice se réserve le droit de remplacer le lot gagné par un lot de même valeur et de caractéristiques proches. La non-acceptation des lots, pour quelque raison que ce soit, n'entraîne aucune contrepartie financière ou autre. De même les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événement indépendants de leur volonté, ils étaient amenés à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger ou le reporter. Ces changements pourront faire toutefois l'objet d'une information préalable par tous les moyens appropriés : téléphone, courrier postal, courriel.

Article 11

Les informations nominatives transmises à l'occasion du concours feront l'objet d'un traitement informatique. Conformément à la Loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi du 6 août 2004 et au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) n. 2016/679, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement de leurs données personnelles, d'un droit d'opposition et de limitation au traitement, d'un droit à la portabilité de leurs données, du droit de retirer leur consentement à tout moment, du droit d'introduire une réclamation auprès d'une autorité de contrôle ainsi qu'un droit de définir des directives relatives au sort de leurs données personnelles après leur décès. Ces droits peuvent être exercés en écrivant à la société organisatrice : ADOCOM-RP, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris.

Article 12

Les gagnants autorisent la Société Organisatrice et la Société Mandataire à utiliser à titre publicitaire ou de relations publiques ou sur les réseaux sociaux en tant que tels sans limites de durée, leurs noms, adresses, photos et vidéos prises le jour de la finale et de remise des Prix (en cuisine, sur podium, etc.) et leurs recettes telles quelles, ou modifiées, adaptées, réécrites ou rephotographiées pour une meilleure compréhension des consommateurs, et cèdent leurs droits d'auteur, sans que cela ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque, autre que l'attribution de leur lot.

Chaque finaliste est libre de s'opposer à toute capture de son image et à l'utilisation de ses droits d'images par la Société Organisatrice. Il devra alors en faire la demande écrite, au plus tard le 10 septembre 2020 à l'adresse suivante : ADOCOM-RP – 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris. Aucune demande ne pourra être honorée si les conditions indiquées ci-dessus ne sont pas remplies, et aucune demande ne pourra être effectuée par téléphone.

Article 13

Les gagnants autorisent toutes vérifications concernant leur identité et leur domicile. Toute fausse indication d'identité ou d'adresse entraîne l'élimination immédiate de la participation.

Article 14

Le présent règlement du concours est déposé en l'Étude BOUVET-LLOPIS-MULLER, Huissiers de Justice Associés, 354 rue Saint Honoré, 75001 Paris.

Le présent règlement est consultable sur les sites internet cités, il peut aussi être obtenu par simple demande écrite adressée à la Société Organisatrice : ADOCOM-RP - Challenge Foie Gras - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris ou par téléphone au 01 48 05 19 00.

Toute participation à ce Concours (envoi de la fiche d'inscription et du dossier de participation) implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement qui est soumis au droit français et a valeur de contrat entre la Société Organisatrice et le candidat.

Article 15

Le fait de ne pas demander le règlement à la Société Organisatrice suppose qu'il a été téléchargé ou obtenu d'une autre façon par le Candidat.

S'agissant d'un concours, aucune indemnité ne sera accordée au titre de frais engagés pour la participation.

Article 16

Toute contestation ou réclamation relative à ce concours ne sera prise en compte que si elle est adressée avant le 30 octobre 2020 le cachet de la poste faisant foi. Elle devra être formulée par lettre simple adressée à la société organisatrice. Cette lettre devra indiquer la date précise de participation au concours, les coordonnées complètes du participant et le motif exact de la contestation. Aucun autre mode de contestation ou de réclamation ne pourra être pris en compte.

FIN