



**REGLEMENT DU 9^{ème} CONCOURS DENOMME
« LE CHALLENGE FOIE GRAS SAINT MARTIN
DES JEUNES CREATEURS CULINAIRES PROFESSIONNELS 2013 »**

Article 1 :

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).

Pour le concours 2013, **la clôture des inscriptions a lieu le 30 juin 2013 minuit** et la réception des recettes proposées, et photographiées avec un court descriptif pour **le 6 septembre 2013**.

Article 2 :

Cette année 2013, le concours dénommé « **Challenge Foie Gras St Martin des Jeunes Créateurs Culinaires 2013** » a pour thème :

« Déclinaisons de Foie Gras et Magret pour Apéros Gourmets »

Il consiste en la création de 3 bouchées (style tapas, tartines, amuse-bouches...) présentées sur une assiette blanche rectangulaire* mise à disposition le jour de la finale.

Le choix de la base des bouchées (pain, fruits, légumes, fleurs comestibles etc.) de même que des coulis, marmelades et chutneys (facultatifs) associés éventuellement aux recettes de bouchées sont laissés au choix du candidat, toutefois, le Foie Gras et le Magret doivent être bien visibles sur les créations. Les éléments de décoration de l'assiette : piques, brochettes, petites coupelles, verrines, autres... sont également laissés au choix du finaliste qui devra avec sa recette suggérer une boisson.

Ce concours professionnel est ouvert à tous les jeunes âgés de **16 à 24 ans**, futurs cuisiniers ou cuisinières, charcutiers, en écoles, en apprentissage ou candidats libres en cuisine. (Pour les candidats mineurs une autorisation parentale sera demandée).

Article 3 :

Pour participer à ce concours gratuit et sans obligation d'achat, le candidat **doit s'inscrire avant le 30 juin 2013 minuit, en envoyant la fiche d'inscription** (voir article 7), **sur papier libre** (cachet de la poste faisant foi) ou par courriel en indiquant :

- **Ses nom, prénom, date de naissance, adresse précise avec numéro de téléphone, portable et adresse mail,**
- **Son statut (candidat libre, en apprentissage ou en école de cuisine, pâtisserie, etc..),**
- **L'Etablissement fréquenté (s'il y a lieu) : adresse, téléphone, et nom du Directeur, du Professeur.**

A l'adresse suivante :

**ADOCOM-RP
Challenge Foie Gras Saint Martin
11, rue du Chemin Vert
75011 Paris**

**Ou par mail à adocom@adocom.fr.
Ou sur simple appel téléphonique la fiche d'inscription sera envoyée par mail.
Ou téléchargeable sur le site Internet www.adocom.fr**

* voir photo dimensionnée de l'assiette en dernière page

Article 4 :

A réception de la fiche d'inscription, l'organisation adressera le dossier de participation qui sera à retourner avec :

- **2 Photographies de la recette.**
- **Informations sur les ingrédients à réunir pour cette recette.**
- **Etapes de réalisation de façon succincte.**
- **Utilisation impérative de « Foie Gras entier** » Prêt-à-Consommer et de Magret sous la forme : fumé, séché ou à cuisiner**

A l'adresse suivante :

**ADOCOM-RP
Challenge Foie Gras Saint Martin
11, rue du Chemin Vert
75011 Paris ou par Internet adocom@adocom.fr.**

La participation au concours est ouverte 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, 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.

Article 5 :

En participant à ce concours, chaque concurrent accepte que :

- Sa création adressée à l'Organisation pour les pré-jurys et le jury devient propriété du CIFOG. Toutefois les lauréats **pourront faire mention de leur création primée par le Cercle des Amoureux du Foie Gras dans leurs futures cartes et menus ou ceux de l'Etablissement où ils travaillent.**
- En cas de sélection, de venir à Paris participer à la finale en octobre 2013 et y présenter sa création sur le thème « **Déclinaisons de Foie Gras et Magret pour Apéros Gourmets** ». Les assiettes seront fournies par l'organisation le Jour J. La recette devra être réalisée en 1h15. **Le Foie Gras entier prêt à consommer et le magret (cru, fumé, séché selon besoins de la recette) seront fournis le jour de la finale par l'organisation**

Particularité : les candidats viennent avec leurs matériels, équipements et produits utiles à la réalisation et présentation de leur recette ; leurs achats d'ingrédients et autres, utiles à leurs réalisations lors de la finale étant remboursés par l'Organisation.

Le déplacement du candidat (train billets seconde classe ou voiture factures essence et fiches péages), sa nuit à l'hôtel, son petit-déjeuner étant réservés et payés par l'Organisation. Le nom de l'hôtel et sa localisation à Paris étant communiqués par courrier aux finalistes.

Les finalistes apportent leur tenue de cuisinier : calot, veste, pantalons, chaussures qu'ils revêtiront avant d'entrer en cuisine.

Article 6 :

L'évaluation porte sur les points suivants :

- L'association Foie Gras / Magret / Accompagnement doit être originale et excellente gustativement lors du test final. Les accompagnements ne devront pas masquer ou modifier le goût du Foie Gras ni du Magret.
- Cette association doit être créative, esthétique et présentée sur une assiette rectangulaire blanche.

Le Pré-Jury se réunira courant septembre 2013 et le Grand Jury le jour de la Finale, seront composés de :

- Chefs de cuisine et Professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche,
- Célébrités du monde des Arts des Sciences des Lettres et des médias,
- Maîtres es Foie Gras,
- Membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras,
- Journalistes gastronomiques.

** L'une des trois appellations réglementées.

Article 7 :

La fiche d'inscription au concours peut être téléchargée sur le site **www.adocom.fr** (cliquer sur la phrase « Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2013 », puis sur « fiche d'inscription »), ou sur demande en s'adressant directement à l'agence ADOCOM au 11, rue du Chemin Vert – 75011 Paris, Tél : 01 48 05 19 00 – Fax : 01 43 55 35 08 – Courriel : adocom@adocom.fr.

L'inscription doit être faite avant le **30 juin 2013** et la réception des recettes/photos doit parvenir avant **le 6 septembre 2013**, soit par courrier à ADOCOM-RP, soit par courriel à adocom@adocom.fr. **Une permanence téléphonique étant assurée pour aider les candidats et Professeurs au 01.48.05.19.00.**

Une présélection de recettes sera faite, puis **6 finalistes** résidant en France métropolitaine, incluant la Corse, réaliseront leur création cet automne à Paris.

Pour les finalistes, les modalités du déroulement et le programme détaillé de la Finale seront communiqués par la Société Organisatrice.

Article 8 :

Les gagnants recevront par ordre, les lots suivants :

1^{er} Prix :

- **Une dotation de 1200 euros +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale dans un grand Etablissement Parisien.
- Le Diplôme de lauréat.
- Le Trophée du concours.
- Un dossier de presse personnalisé au nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication, avec photos et sa médiatisation Presse au plan national et régional.
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train ou voiture.
- La nuit d'hôtel et dîner la veille de la finale + petit-déjeuner pour 1 personne (réservée par l'Organisation).

Le tout d'une valeur de 1800 euros.

2^e Prix

- **Une dotation de 700 euros+**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale dans un grand Etablissement Parisien.
- Le Diplôme de lauréat.
- Le Trophée du concours.
- Un dossier de presse personnalisé au nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication, avec photos et sa médiatisation Presse au plan national et régional.
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train ou voiture.
- La nuit d'hôtel et dîner la veille de la finale + petit-déjeuner pour 1 personne (réservée par l'Organisation).

Le tout d'une valeur de 1300 euros.

3^{ème} Prix :

- **Une dotation de 600 euros +**
- L'invitation du lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale dans un grand Etablissement Parisien.
- Le Diplôme du lauréat.
- Le Trophée du concours.
- Un dossier de presse personnalisé au nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication, avec photos et sa médiatisation Presse au plan national et régional.
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train ou voiture
- La nuit d'hôtel et dîner la veille de la finale + petit-déjeuner pour 1 personne (réservée par l'Organisation).

Le tout d'une valeur de 1200 euros.

Les 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} Prix :

- **Une dotation de 400 euros +**
- L'invitation du lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale dans un grand établissement Parisien.
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours.
- Un dossier de presse personnalisé au nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication, avec photos et sa médiatisation Presse au plan national et régional.
- Le coût du déplacement Aller & retour à Paris (1 personne) par train ou voiture.
- La nuit d'hôtel et dîner la veille de la finale + petit-déjeuner pour 1 personne (réservée par l'Organisation).

Le tout d'une valeur de 1000 euros.

Les chèques seront remis ou envoyés à l'adresse indiquée sur le bulletin de participation du gagnant ou, précisée à l'Organisation lors de la finale à Paris.

Tous les participants non sélectionnés pour la finale recevront Le « Diplôme de Participation » au Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2013.

Article 9 :

A la fin du concours, les participants présélectionnés seront contactés par ADOCOM-RP par voie postale, par téléphone ou par mail. 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, mail...

Article 10 :

Les informations nominatives transmises à l'occasion du concours feront l'objet d'un traitement informatique. Conformément à la Loi n°78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi du 6 Août 2004, les participants disposent d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant, en écrivant à la société organisatrice :

ADOCOM-RP - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris.

L'utilisation d'une recette appartenant à un tiers, entraîne l'annulation de la participation, et la restitution du gain le cas échéant.

Article 11 :

Les gagnants autorisent la Société Organisatrice et la Société Mandataire à utiliser à titre publicitaire ou de relations publiques en tant que tels sans limite de durée, leurs noms, adresses, photos prises le jour de la finale (en cuisine, sur podium etc...) et leurs recettes telles quelles, ou modifiées, adaptées ou réécrites 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 15 septembre 2013 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 12 :

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 13 :

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

Le présent règlement est consultable sur le site internet cité, 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.

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 14 :

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.

Les frais de déplacement à Paris : train en seconde classe pour une personne ou frais de voiture seront remboursés sur justificatifs selon les modalités précisées à l'article 5.

Une somme de 40 € sera allouée à chaque finaliste pour son dîner à Paris la veille de la finale sur présentation de la note de restaurant, cela pour chacun des 6 finalistes uniquement et pour les petits achats de dernière minute à hauteur de 40 € également selon les modalités précisées à l'article 5.

La chambre et le petit déjeuner pour 1 personne seront pris en charge par l'Organisation dans le cadre de la valeur du Prix. Les frais des éventuels accompagnateurs ne sont pas pris en charge.

Article 15

Toute contestation ou réclamation relative à ce concours ne sera prise en compte que si elle est adressée avant le 30 octobre 2013, 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.

Voir ci-après la fiche d'inscription 2013

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CREATEURS CULINAIRES 2013

SUR LE THEME :

« DECLINAISONS DE FOIE GRAS ET MAGRET POUR APEROS GOURMETS »

OUVERT AUX 15-24 ANS, ELEVES ET APPRENTIS

FICHE D'INSCRIPTION

(à télécharger, à remplir et à retourner à ADOCOM)

Nom, Prénom :

Date de Naissance :

Téléphone :

Mail :

- **En Ecole de Cuisine**

Etablissement :

Diplôme préparé :

Nom du Professeur :

Ou

- **En apprentissage en restaurant**

Nom et adresse de l'Etablissement :

Nom du Chef de Cuisine :

Ou

- **Candidat Libre**

Nom et adresse de l'établissement (s'il y a lieu) :

**Merci de votre participation
Françoise et Emma
pour l'équipe Adocom**

Date de clôture des inscriptions : **30 juin 2013**

Date d'envoi des recettes et photos : avant le 6 septembre 2013 :

par courriel : adocom@adocom.fr ou

par courrier : Adocom 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris - Tél : 01 48 05 19 00

Merci de votre inscription

Pour toutes informations complémentaires demander Françoise ou Emma

Forme et côtes de l'assiette blanche qui sera fournie en 6 exemplaires le jour de la finale pour les jurés.

