

RÈGLEMENT

CONCOURS du Gratin Dauphinois & Fondue au fromage

Article 1 – Organisation du Concours

La société PM Expo dont le siège est situé au 11 Avenue Marie Reynoard - 38100 GRENOBLE, organise le « Concours du Gratin Dauphinois & Fondue au fromage », ci-après nommé le « concours » dans le cadre de la 3^{ème} édition du Salon Dauphinois qui aura lieu du 14 au 16 octobre 2018.

Article 2 – Objet du concours

Ce concours s'intègre dans le programme d'animation du Salon Dauphinois. Il a pour objet de promouvoir à travers les meilleures recettes de professionnels, deux spécialités emblématiques de la région : le Gratin dauphinois et la Fondue au fromage.

Les participants sont invités à choisir une catégorie parmi les deux proposées :

- Catégorie « Gratin Dauphinois »
- Catégorie « Fondue au fromage »

Pré-sélection :

- A l'issue des pré-sélections, 8 finalistes (4 par catégorie) seront sélectionnés pour participer à la Finale qui aura lieu le mardi 16 octobre sur le Salon Dauphinois.

Planning : le concours se déroule ainsi en 3 temps forts :

1. **Inscription et dépôt des candidatures** : du 27/08/2018 au 27/09/2018 minuit par email
2. **Pré-sélection des finalistes** : le lundi 1^{er} octobre à l'IMT de Grenoble
3. **Finale** : le mardi 16 octobre sur le Salon Dauphinois, Alpexpo Grenoble
 - de 11h à 11h30 pour la Catégorie « Gratin Dauphinois »
 - de 11h30 à 12h pour la Catégorie « Fondue au fromage »
 - 12h30 : remise des prix sur le stand de l'UMIH38

Article 3 – Validité de la participation

Préalablement à toute participation au concours, les participants doivent prendre connaissance du présent règlement du concours et accepter sans aucune réserve celui-ci.

Le concours est ouvert à tout professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, à l'exclusion des personnes ayant directement travaillé à l'organisation, qui s'interdisent d'y participer directement.

Sont exclus également les proches des membres du jury (famille, proches collaborateurs). La participation est limitée à une candidature par participant et par catégorie.

Toute déclaration mensongère d'un participant entraînera son exclusion du concours et la non attribution du lot qu'il aurait éventuellement pu gagner, sans que la responsabilité de l'organisateur puisse être engagée.

L'organisateur se réserve le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement contraire à l'esprit de la compétition du concours. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

Article 4 – Inscription, Pré-sélection des finalistes et Finale

Article 4.1 – Inscription

Les personnes désirant participer au concours doivent impérativement envoyer leur candidature par email à contact@salondauphinois.fr avant **le jeudi 27 septembre 2018 minuit**.

Les éléments de candidature à envoyer comprennent :

- Les informations personnelles du candidat :
 - NOM, Prénom

- adresse email
- numéro de téléphone
- établissement dans lequel il travaille (Nom et adresse postale)
- La recette :
 - Catégorie choisie : Gratin Dauphinois ou Fondue au fromage
 - Intitulé
 - Fiche technique (pour 1 grand plat ou 4 petits plats)
 - Photo
 - Court texte expliquant pourquoi sa recette est la meilleure

Article 4.3 – Pré-sélection et critères de notation

Seuls les dossiers de candidature complets et envoyés dans les temps seront acceptés. La recette doit être une création personnelle. Un récépissé de bonne réception vous sera envoyé en retour par email.

Les candidats dont les dossiers sont complets et conformes, seront avertis par email le vendredi 28 septembre de leur participation à la journée de dégustation qui aura lieu le lundi 1^{er} octobre 2018 à l'IMT de Grenoble.

Le jury sera composé de 3 personnes minimum (professionnels de la restauration et comité d'organisateur).

Les 8 finalistes sélectionnés (4 par catégorie) seront informés le jour même de leur sélection.

Les candidats doivent respecter la contrainte suivante :

- Venir avec le gratin déjà cuisiné (1 grand plat ou 4 petits plats) OU la fondue déjà préparée (1 grand caquelon ou 4 petits caquelons)
- Et qu'il ne reste plus qu'à réchauffer OU finir la cuisson

L'IMT mettra à disposition des fours pour réchauffer les gratins.

Pour la fondue, les candidats devront amener réchauds, caquelons et pics, ainsi que tout autre ingrédient pouvant accompagner leur plat.

La sélection des 8 finalistes (4 pour chacune des deux catégories) se fait par le comité d'organisation du concours sur les critères suivants :

- Gratin Dauphinois :
 - Esthétique et présentation : 0 à 5
 - Cuisson et texture : 0 à 7
 - Goût et équilibre des saveurs : 0 à 8
- Fondue au fromage :
 - Choix des fromages et accompagnements : 0 à 8
 - Goût et équilibre des saveurs : 0 à 12

Article 5 – Déroulement de la Finale

Article 5.1 – Informations pratiques

L'épreuve pratique de la Finale du concours pour les 4 candidats finalistes (4 par catégorie) se déroulera lors du Salon Dauphinois à Alpexpo, Grenoble le mardi 16 octobre 2018 selon le planning suivant :

Catégorie Gratin Dauphinois

- **10h30** : Accueil et installation des 4 candidats finalistes de la Catégorie « Gratin Dauphinois » sur le stand MERENCHOLE pour réchauffer leurs plats
- **11h à 11h30** : Dégustation par le jury au centre de l'espace animation du salon (allée centrale)

Catégorie Fondue au fromage

- **11h** : Accueil et installation des 4 candidats finalistes de la Catégorie « fondue au fromage » sur le stand animation culinaire dans l'allée centrale
- **11h30 à 12h** : Dégustation par le jury

Pour tous : **12h30** : Annonce des résultats et remise des prix sur le stand de L'UMIH

Le jury sera composé de 3 personnes différentes selon la catégorie (professionnels de la restauration et comité d'organisateur).

Les candidats finalistes devront se rendre sur le lieu du concours par leur propre moyen.

Les candidats se doivent de participer à l'ensemble de l'épreuve pour laquelle ils sont qualifiés. Si un candidat est absent lors du lancement de l'épreuve, il sera alors éliminé du concours.

L'organisateur se réserve le droit d'exclure un candidat si toutefois il apparaît inapte à la compétition. Par cette mesure, la personne exclue se verra disqualifiée. Aucun recours ne sera possible suite à cette exclusion réfléchie par l'organisation.

Article 5.2 – Ingrédients et matériel

Ingrédients - L'achat des ingrédients listés dans les recettes des candidats sera à la charge des candidats.

Les candidats devront reproduire la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés. Aucun changement modifiant les ingrédients, leur quantité et le matériel nécessaire ne sera accepté.

- Catégorie Gratin Dauphinois :
 - L'organisateur met à la disposition de chaque candidat un four pour réchauffer le gratin.
 - Chaque candidat devra apporter son plat à gratin avec le gratin prêt à réchauffer.
- Catégorie Fondue au fromage :
 - Chaque candidat apportera son propre caquelon (nous fournir la fiche technique du matériel au préalable).
 - Chaque candidat devra apporter sa préparation de fondue et tout autre ingrédient pouvant accompagner leur plat.

Article 5.3 – Déroulement de l'épreuve

Durant l'épreuve, les candidats seront autonomes sur la réchauffe et présentation de leur plat. Ils pourront demander assistance à l'organisateur en cas de mauvais fonctionnement d'un matériel, et suivre les conseils du fournisseur de matériel.

Envoi au jury : les candidats apporteront leurs plats au jury, à tour de rôle avec une très courte explication orale (1 min max).

Chaque candidat remportera son matériel sale (pas de vaisselle sur place après l'épreuve).

Remise des prix : 12h30

A l'issue des délibérations du jury, la remise des prix aura lieu sur le stand de l'UMIH38.

Article 5.4 – Critères de notation

Tous les candidats devront présenter leur plat (dans un plat à gratin ou dans un caquelon) pour le jury, notées sur 20 points selon les critères suivant :

- Gratin Dauphinois :
 - Esthétique et présentation : 0 à 5
 - Cuisson et texture : 0 à 7
 - Goût et équilibre des saveurs : 0 à 8
- Fondue au fromage :
 - Choix des fromages et accompagnements : 0 à 8
 - Goût et équilibre des saveurs : 0 à 12

Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera sanctionné dans la notation finale. Les candidats finalistes ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou les décisions des jurys lors des différentes phases du concours et/ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part du (des) jury(s) sur leurs choix et/ou décisions, ses choix et sa décision étant sans appel.

Article 6 – Dotations

1er prix Catégorie Gratin Dauphinois :

- Le Trophée Gratin Dauphinois 2018

- Une ½ page de publi-rédactionnel dans le magazine hebdomadaire Les Affiches de Grenoble et du Dauphiné

1er prix Catégorie Fondue au fromage :

- Le Trophée Fondue au Fromage 2018
- Une ½ page de publi-rédactionnel dans le magazine hebdomadaire Les Affiches de Grenoble et du Dauphiné

Les dotations seront acceptées telles qu'elles seront présentées. Aucun changement pour quelque raison que ce soit ne pourra être demandé par les gagnants. Les dotations ne pourront donc être ni échangées, ni reprises contre un autre objet, et ne peuvent faire l'objet d'aucune contrepartie financière.

L'organisateur se réserve le droit de modifier et enrichir les dotations jusqu'au jour du concours. Le détail des dotations seront précisés à l'approche de la finale.

Article 7 – Droits et obligations de l'organisateur

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respectera pas le présent règlement.

Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis. En cas de réclamation à ce titre, il appartient au participant ou inscrit d'apporter la preuve qu'il a adopté un comportement conforme au présent règlement.

L'organisateur se réserve le droit d'éliminer tout dossier de participation qui ne respecterait pas le règlement, incomplet ou illisible.

L'organisateur se réserve le droit à tout moment et notamment à l'issue de la sélection de demander aux participants de justifier de leur identité et de la véracité de leurs informations fournies lors de l'inscription. Dans l'hypothèse où l'organisation constaterait que le(s) finaliste(s) n'ai(en)t pas rempli le formulaire d'inscription conformément aux pièces justificatives fournies, elle annulerait sa participation.

Le candidat reconnaît et accepte que la seule obligation de l'organisateur au titre du concours est de soumettre au jury les dossiers de participation recueillis, sous réserve que sa participation soit conforme aux termes et conditions du règlement, mettre à disposition une liste de matériel défini à l'article 5.2, et remettre les lots aux gagnants, selon les critères définis dans le présent règlement.

L'organisateur ne pourra en aucun cas, être tenu responsable si le concours devait être écourté, prorogé, modifié, interrompu 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.

L'organisateur ne pourra en aucun cas être tenu responsable en cas de problèmes d'acheminement de courriers électroniques (notamment en ce qui concerne la réception des recettes ou l'information des finalistes sélectionnés).

A tout moment, le candidat est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées. Par conséquent, il est responsable de la modification de son adresse ou de tout élément de son adresse et il lui appartient en cas de déménagement ou changement de communiquer ses nouvelles coordonnées.

En cas de dommages, l'organisateur décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites devant les juridictions compétentes.

La responsabilité de l'organisateur ne pourra être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir du fait de l'utilisation des lots attribués.

Article 8 – Publicité et droit à l'image

En faisant acte de candidature, les participants cèdent gracieusement les droits d'utilisation, de diffusion ou de reproduction de leur nom, prénom, ville de résidence, photo de recette et image pour la communication de l'organisateur et de ses partenaires pendant deux ans, pour la France, tous supports, dont le support internet.

Article 9 – Informatique et liberté

Les données personnelles recueillies sur les bulletins de participation sont obligatoires. Elles sont destinées à l'organisateur, pour la participation au concours, la gestion des gagnants, l'attribution des dotations et pour satisfaire aux obligations légales et réglementaires.

Elles pourront être communiquées aux prestataires de service et sous-traitants pour l'exécution de travaux effectués pour son compte dans le cadre du présent concours. Elles seront conservées par l'organisateur et pourront être utilisées à informer sur d'autres activités autour de l'alimentation sauf si le participant s'y oppose.

Ces données personnelles pourront donner lieu à l'exercice du droit d'accès, de rectification et d'opposition, par le participant (et son représentant légal), dans les conditions prévues par la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés par courrier adressé à l'organisateur mentionné dans l'article 1.

Article 10 – Modifications du règlement

L'organisateur se réserve le droit de modifier les articles du présent règlement et notamment les règles du concours et les lots attribués, essentiellement pour tenir compte de l'évolution des dispositions légales, réglementaires ou administratives, des décisions judiciaires. Chaque modification fera l'objet d'un avenant au présent règlement.

Article 11 – Réclamations

Pour être prises en compte, les éventuelles contestations relatives à la participation au concours doivent être formulées au plus tard 30 (trente) jours à compter de la clôture des épreuves pratiques, formulée par écrit uniquement et transmises à l'adresse : PM Expo dont le siège est situé au 11 Avenue Marie Reynoard - 38100 GRENOBLE.

A l'exception des cas de fraudes des participants, toute contestation qui surviendrait à l'occasion de l'exécution du présent règlement se résoudra prioritairement de manière amiable entre l'organisation et le participant. A défaut d'accord amiable, tout litige sera porté devant les tribunaux compétents, selon les dispositions de droit commun applicables en vigueur. En cas de contradiction entre les dispositions du présent règlement et tout message et/ou toute information quelconque relative au concours, les dispositions du présent règlement prévaudront.

Article 12 – Règlement du concours

Ce règlement peut être consulté pendant toute la durée du concours sur : <http://www.salondauphinois.fr/>

Une copie numérique du présent règlement peut être adressée à toute personne qui en fait la demande à contact@salondauphinois.fr

CONTACT :

Clémence GRILLET / contact@salondauphinois.fr / 06.69.43.73.32
