



CONCOURS AMATEUR

Promotion Xavier MALANDRAN 2018

Concours International organisé dans le cadre de la
13^{ème} édition du Festival International de la Gastronomie
LES ETOILES DE MOUGINS 2 & 3 JUIN 2018

I. PRÉSENTATION DU CONCOURS

- Le concours des Etoiles de Mougins est uniquement réservé aux cuisiniers amateurs. Aucun frais d'inscription n'est demandé.
- Le jury, présidé par Xavier Malandran sélectionne 4 candidats qui concourront pour la finale samedi 2 juin 2018.
- Les candidats doivent réaliser une entrée autour du thème **«La courgette dans tous ses états »**

II. PRESELECTION DU CONCOURS

- Les candidats seront sélectionnés sur dossier par un jury composé de professionnels.
- L'inscription se fait par l'envoi de la fiche d'inscription téléchargeable exclusivement sur le site internet www.lesetoiledemougins.com, accompagnée du dossier de candidature. **Les textes doivent être rédigés sur papier blanc sans en-tête, dactylographiés.**
- Le dossier de candidature (en 2 exemplaires) sera composé de :
 - L'intitulé du plat
 - La photo du plat
 - Les critères du choix de la recette
 - La fiche technique d'exécution (détailler la réalisation, préciser les coûts, le prix de revient d'une assiette) : le budget total de la recette ne pourra excéder 50 euros.
 - La liste des ingrédients bruts apportés par le candidat le jour de l'épreuve (nom des produits et quantités)
- Les candidats sont jugés sur leur démarche de recherche, le choix et l'originalité de la recette.
- Le dossier complet doit être envoyé à l'adresse suivante avant le 1^{er} mai :

**Les Etoiles de Mougins / Concours International du Jeune Pâtissier
Mairie de Mougins – 72, chemin de l'Horizon – CS61000 - 06251 Mougins cedex - France**

Toute demande de renseignements doit être adressée uniquement par mail à organisation@lesetoiledemougins.com, aucune indication ne sera fournie par téléphone.

- Tout dossier de candidature incomplet sera considéré comme nul. L'annonce des 4 candidats retenus pour le concours sera effectuée mi-mai par email et vaudra convocation pour l'épreuve finale pratique le 2 juin 2018.
- L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse email invalide ou si, pour des raisons techniques, le destinataire ne le recevait pas. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées email valides. Les décisions du jury sont sans appel.

III. LE CONCOURS : sur le thème **«La courgette dans tous ses états »**

- Les 4 candidats concourront samedi 2 juin sur l'espace « concours » du festival.
- Le concours a lieu en public.
- Sur place, les candidats devront réaliser le plat de présélection, soit : « La courgette dans tous ses états ».
- Les candidats devront se munir
 - De leurs outils personnels
 - Des plats/assiettes nécessaires pour présenter leur recette.
 - Des ingrédients bruts énoncés dans la liste envoyée lors de l'inscription. En dehors de cette liste aucun produit supplémentaire ne sera accordé le jour du concours.
- L'épreuve se déroule en 1h30, les ordres de passage sont tirés au sort (les candidats commencent à intervalles de 15 minutes respectant l'ordre de présentation fixé par le jury)
- Les candidats devront dresser leur préparation sur 6 assiettes. Ils auront ensuite 1 minute pour présenter leur plat au jury. Le poste de dressage des assiettes doit être nettoyé par le candidat.

IV. CONDITIONS GÉNÉRALES DU CONCOURS

- Le transport et l'éventuel hébergement pour participer à l'épreuve restent à la charge des candidats.
 - L'organisateur fournit une veste de cuisine à chaque candidat sélectionné. Cette veste devra être portée lors du concours.
 - L'heure de convocation est transmise aux candidats retenus lors des résultats de la présélection.
 - Chaque candidat doit se présenter sur l'espace concours à l'heure fixée par sa convocation.
 - Tout candidat n'étant pas à l'heure et ne présentant pas sa carte d'identité au début de l'épreuve sera disqualifié.
 - L'heure de début et de fin d'épreuve sera précisée à chaque candidat par le jury.
 - Toute violation au présent règlement entraînera l'exclusion immédiate du candidat. Les décisions du jury sont sans appel.
 - L'organisateur se réserve le droit de reporter ou d'annuler le concours sans avoir à en motiver les raisons. L'organisateur décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, il était amené à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les candidats.
 - La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisateur pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.
- Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et/ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.
- L'organisateur décline toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant la finale.
 - L'organisateur se réserve le droit de diffuser les coordonnées des candidats aux partenaires du concours.
 - Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du Festival, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leurs lots. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

V. NOTATION

La notation est établie sur la base de 100 points :

- 10 points pour la démarche du choix de la recette
- 10 points pour la présentation
- 30 points pour la réalisation de la recette (originalité et interprétation)
- 30 points pour la dégustation (cuisson, assaisonnement, respect du thème)
- 15 points pour les conditions de réalisation et la technique (propreté, respect du travail des autres concurrents, utilisation du commis...)
- 5 points pour l'utilisation des produits de saison.

Tout dépassement de temps sera pénalisé (0,5 point par minute de retard jusqu'à 5 minutes, 1 point par minute au-delà de 5 minutes. Élimination au bout de 20 minutes).

VI. LES PRIX

Les récompenses sont :

1^{er} prix :

- le Trophée des Etoiles de Mougins
- un séjour d'une nuit avec petit-déjeuner dans un établissement « les Collectionneurs » (en semaine).
- un stage en immersion « Vis ma vie » dans les cuisines du restaurant étoilé du Mas Candille***** à Mougins
- différents lots offerts par nos partenaires

2^{ème}, 3^{ème}, finaliste :

- différents lots offerts par nos partenaires

Un diplôme sera remis à tous les participants ainsi qu'une invitation à la soirée des Chefs samedi 2 juin 2018.

