



## CROC' LA MER 2022

### RÉGLEMENT

« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits de la Mer, La Cité de la Mer organise la 1<sup>ère</sup> édition du concours CROC'la Mer» ouvert aux amateurs au niveau National

#### ARTICLE 1 : ORGANISATION

La société La Cité de la Mer, société au capital de 1 534 826.48 euros, immatriculée au RCS de Cherbourg sous le numéro 43193588100026, sise au Gare Maritime Transatlantique 50100 Cherbourg (ci-après la « Société Organisatrice ») organise un concours dans l'esprit de joutes culinaires, sans obligation d'achat, intitulé « CROC'La Mer » (ci-après le « Concours »), qui se tiendra le **Samedi 17 septembre 2022 à La Cité de la Mer à Cherbourg.**

#### ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

- **2.1 Conditions d'Inscription**

Chaque candidat devra être majeur et personnellement assuré en responsabilité civile.

Une seule candidature est autorisée par candidat

Les collaborateurs de la Société Organisatrice et les membres du jury ne peuvent présenter leur candidature.

Le Concours est ouvert aux Amateurs (n'exerçant pas la profession de glaciers, boulangers, pâtisseries ou cuisiniers)

- **2.2 Données des Participants**

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de la société organisatrice pendant la durée du trophée. (l'annexe 3 précise l'usage fait des données personnelles)

- **2.3 Dossier d'inscription**

Les éléments du dossier d'inscription sont :

« Catégorie « Amateurs » :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bulletin d'inscription daté et signé</li><li>• Recette et justificatif (pour la recette)</li><li>• Bon d'économat (pour la recette)</li><li>• Fiche technique de progression (pour la recette)</li><li>• Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur pour chaque recette</li></ul>



### ARTICLE 3 : SÉLECTION DES CANDIDATS

Le comité d'organisation du Concours se réunira afin de sélectionner un thème pour le concours. Le comité se compose de la Société Organisatrice et de Marie SAUCE CONSEIL.

Le dossier d'inscription doit être complété et envoyé par courrier ou par mail **avant le 15 avril 2022**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE-BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet, sauce.pmarie@gmail.com**.

Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

Le comité d'organisation sélectionnera de façon impartiale les 36 finalistes et 2 suppléants sur l'appréciation du dossier technique.

Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats au plus tard le 15 juin 2022.

Les Candidats devront confirmer leur présence à la finale avant le 30 juin 2022.

### ARTICLE 4 : DÉROULÉ DE LA FINALE

- **4.1 Épreuve**

Chaque finaliste dispose de 45 minutes pour réaliser :

- 6 assiettes identiques autour des produits suivants : **Maquereau et crevettes, travaillées autour de produits 100% normands.**

Tout doit être réalisé sur place. Les ingrédients seront fournis par l'organisation. Les assiettes de présentation sont également fournies par l'organisation.

Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine à la fin de l'épreuve

- **4.2 Thème**

Le thème 2022 du Concours est : **la « Mer Nourricière »**

- **4.3 Attribution des postes et ordre de passage**

Pour chaque candidat l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort

A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats est déterminé par tirage au sort.

- **4.4 Matières premières**

Les produits nécessaires à la réalisation seront fournis par l'organisation.

- **4.5 Matériel autorisé**

Les candidats ne seront pas autorisés à apporter de matériel. Ils devront s'adapter au concept même de joutes culinaires et donc au matériel mis à disposition par l'organisation.



## ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

- **5.1 Jury**

Le jury est constitué par catégorie de :

- 1 président
- 4 commissaires
- 6 jurés « dégustation » amateurs

Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques.

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury et la Société Organisatrice ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

- **5.2 Barème de notation**

Chaque candidat sera jugé sur les critères suivants :

**1. TECHNIQUE**

Technicité du travail	20 pts
Respect du thème imposé	30 pts
Comportement candidat	10 pts

**TOTAL 60 pts**

**2. DÉGUSTATION**

Présentation	15 pts
Respect du thème	10 pts
Originalité de la recette, créativité	15 pts
Goût (harmonie des ingrédients)	30 pts
Texture	10 pts
<b>TOTAL</b>	<b>80 pts</b>

- **5.3 Pénalités de retard**

Chaque candidat sera éliminé en cas de retard à l'envoi.



#### **ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX**

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera. La remise des prix aura lieu **le SAMEDI 17 SEPTEMBRE 2022 À 19H30 à La Cité de La Mer** en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

#### Prix attribués

<b><u>Catégorie « Amateurs »</u></b>
<p><u>Premier :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 Trophée « Croc'La Mer»</li><li>1 diplôme</li><li>1 cadeau d'une valeur de 500€</li><li>1 Pass annuel pour La Cité de la Mer</li><li>1 Livre de La Cité de la Mer</li></ul>
<p><u>Second :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 diplôme</li><li>1 panier de la boutique d'une valeur de 50€</li><li>1 Pass annuel pour La Cité de la Mer</li><li>1 Livre de La Cité de la Mer</li></ul>
<p><u>Troisième :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 diplôme</li><li>1 Pass annuel pour La Cité de la Mer</li><li>1 Livre de La Cité de la Mer</li></ul>
<p><u>33 autres candidats</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1 diplôme</li><li>2 entrées gratuites par candidat</li></ul>

#### **ARTICLE 7 : RESPONSABILITÉS**

La Société Organisatrice du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats.

La Société Organisatrice décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.



## ARTICLE 8 : DIVERS

- **8.1 Droit à l'image**

Chaque finaliste autorise gracieusement La Société Organisatrice à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale à La Cité de La Mer, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et suppléants et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes et suppléants. Les supports pourront être diffuser sur l'ensemble des supports de la Société Organisatrice.

Les finalistes et suppléants autorisent gracieusement la Société Organisatrice à exploiter les recettes.

De plus chaque candidat devra aviser la Société Organisatrice de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par la Société Organisatrice, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.

- **8.2 Accès au règlement**

Le règlement sera adressé au candidat par voix postale ou par mail sur simple demande auprès de la Société Organisatrice.



**BULLETIN D'INSCRIPTION**

**A retourner au plus tard le 15 AVRIL 2022**

**Nom :**

**Prénom :**

**Date de Naissance :**

**Adresse personnelle :**

**Profession :**

**Tél :**

**E-mail :**

**POUR LA CATEGORIE « AMATEURS » :**

Je certifie ne pas exercer l'activité de glacier, pâtissier, boulanger restaurateur

Nom

Signature

Je, soussigné \_\_\_\_\_, certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement de CROC'La Mer

**Fait à :**

**Le**

**Signature :**



## RECETTES ET JUSTIFICATIONS

**Nom DU CANDIDAT :**

**Nom du Plat :**

**Justification des recettes :**

## FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

*Joindre une photo du plat*



**Nom du candidat :**

**Nom du Plat :**

**Descriptif de progression :**




**BON D'ECONOMAT**

**Nom du candidat :**

**Nom du Plat :**
