

Règlement du Concours Championnat Suisse des Ecailler.es 2024

Sous la présidence de Monsieur Jacks KOHLER
Concours organisé le dimanche 10 novembre 2024 par PALEXPO SA et l'Association Suisse des Ecaillers (ères) (ci-après l'"Organisateur") dans le cadre du Cook'n'show 2024 à Palexpo (ci-après le "Concours")

ARTICLE 1 – Composition du comité de l'Association suisse des écaillers

Président:	Jacks Kohler	mail@les-trois-suisse.ch
Vice-président:	Albert Gavillet	gavilletalbert@gmail.com
Secrétariat:	En cours de nomination	
Caissier / Internet:	Philippe Loup	philippe.loup@bluewin.ch
Responsable de Jury:	Philippe Tisserand	philippe@anitafaitmaison.com
Membre du comité et Sponsoring:	Philippe Siffert	siffert@lacotel.ch
Membre du comité et Sponsoring:	Michel Jaunin	michel@icebergcitronne.ch
Membre du comité:	Richard Zurcher	richard.zurcher@gmail.com

Composition du comité d'organisation du championnat Suisse des Ecailler.es 2024:

- Président du Concours: Jacks Kohler
- Président du jury: Thierry Bréhonnet
- Experts produits: Laurent Isoux
- Juges (binôme) du Concours: 4 équipes de 2 juges (8 juges au total)
- Animateurs du Concours: Alexis Sbriglio et Marcel Lesoille
- Responsable communication: Palexpo SA

ARTICLE 2 – Choix des candidatures

Écailler.es – cuisinier.es – employé.es – patron.nes – professionnel.les, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant ou autre profession.

Le Comité d'organisation sélectionne sur dossier professionnel 8 candidats.es selon l'ordre d'inscription.
Le Comité d'organisation décide seul et en dernier ressort de l'acceptation des candidats.es au Concours.

ARTICLE 3 – Modalités d'inscription

A – Inscription:

Les candidat.es doit remplir un bulletin d'inscription (voir modèle en Annexe 1).

Les bulletins d'inscription sont à adresser à :

Association Suisse des Ecaillers
« Championnat Suisse 2024 »
Chemin des vignes 2
1587 Montmagny

ou par mail à l'adresse

mail@les-trois-suisse.ch

Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides ne sera pas pris en considération.

En s'inscrivant au Concours, le candidat s'engage à respecter le présent règlement, chaque étape du Concours ainsi qu'à se rendre disponible à la date du Concours.

B – Date limite d'inscription:

La date limite d'envoi de l'inscription est fixée au **7 octobre 2024**, le cachet de la poste ou la réception du mail faisant foi.

C – Confirmation d'inscription:

Les candidat.es sélectionné.es recevront rapidement après le délai d'inscription une confirmation d'inscription. L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse courriel erronée ou invalide du candidat ou si, pour des raisons techniques, ce dernier ne recevait pas de confirmation d'inscription.

ARTICLE 4 – Candidatures non retenues

Le Comité d'organisation renverra le dossier complet au candidat, par courrier ou e-mail.

ARTICLE 5 – Désistement d'un.e candidat.e

En cas de désistement d'un.e ou de plusieurs concurrent.es, le Comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un.e ou plusieurs remplaçant.es.

ARTICLE 6 – Constitution des membres du jury

Les membres du jury sont sélectionnés par le Comité d'organisation. Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

A – Membres du jury:

9 membres seront désignés, répartis comme suit:

- 1 Président du jury;
- 8 membres professionnels.

B – Discrétion:

Les membres du jury ne doivent avoir aucun contact avec les candidat.es, commanditaires, partenaires, invité.es, avant et pendant le déroulement du Concours. Pour le bon déroulement du Concours, seul le Président du jury est en relation avec l'animateur.

ARTICLE 7 – Concours – généralités

A – Thème et contraintes

Le concours est constitué de 2 épreuves:

- Epreuve de rapidité: l'épreuve consiste à ouvrir, détacher et dresser 36 pièces d'huîtres (27 creuses et 9 plates) le plus rapidement possible (voir article 9);
- Réalisation d'un plateau de fruits de mer, coquillages crus, mollusques et crustacés cuits.

B – Déroulement du concours

14h00: Arrivée des candidat.es et du jury;
15h00 – 15h15: Présentation des candidat.es, des membres du jury et de l'Organisateur du Concours;
15h15 – 15h45: Epreuve de rapidité;
15h45 – 16h30: Dégustation des huîtres par le public le temps de préparer les fruits de mer pour le Concours;
16h30 – 17h30: Réalisation du plateau de fruits de mer selon l'inspiration des candidat.es;
17h30 – 18h30: Délibération du jury;
18h30: Résultats et remise des prix.

Arrivée du/de la candidat.e:

Le/la candidat.e doit se présenter le dimanche 10 novembre 2024 à 14h00 précises sur la zone concours du Cook'n'show avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité et un certificat de travail justifiant de l'établissement qu'il/elle représente.

Temps imparti:

- Epreuve de vitesse: 30 minutes;
- Réalisation du plateau: 1 heure.

C – Matériel:

Le/ la candidat.e doit apporter le matériel nécessaire à l'ouverture d'huîtres (couteaux à huîtres) et à la réalisation du plateau de fruits de mer: couteaux, autres ustensiles et éléments décoratifs. Les plateaux, les trépieds, la glace et les algues sont fournis par l'Organisateur.

D – Tenue vestimentaire:

Pendant le Concours, le/la candidat.e porte sa tenue professionnelle personnelle avec la veste fournie par l'Organisateur.

E – Produits autres que ceux fournis par l'Organisateur pour la réalisation du plateau (voir liste à l'article 8):

Le Comité d'organisation autorise l'adjonction d'éléments décoratifs alimentaires ou non alimentaires en rapport avec la profession et respectant les règles d'hygiène en vigueur.

F – Point important du concours:

Le plateau doit être obligatoirement transportable. Il sera jugé sur la table de présentation.

G – Discretion:

Le/la candidat.e ne doit pas être en contact avec les membres du jury, commanditaires, partenaires, invité.es, avant et pendant le déroulement du Concours.

H – Responsabilité:

L'Organisateur décline toute responsabilité en cas de blessure ou autres incidents. Il appartient donc au/à la candidat.e de souscrire toute police d'assurance qu'il/elle estimerait opportune.

I – Exclusion d'un.e candidat.e:

En cas de non-respect du règlement par un.e candidat.e ou un membre du jury, le Président du Concours et le Comité d'organisation se réunissent pour décider de l'exclusion du/de la candidat.e ou du membre du jury en question. L'exclusion est consignée sur le procès-verbal.

J – Contestation, litige, imprévu:

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement du Concours, le Comité d'organisation appliquera le présent règlement. Si le litige porte sur un point non prévu dans le présent règlement, seuls le Président du Concours et le Comité d'organisation sont compétents pour statuer.

K – Hygiène:

Le/la candidat.e doit travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité (le/la candidat.e est perçu.e de tous côtés par le public).

ARTICLE 8 – Concours – Produits et matériel mis à disposition**A – Plateaux:**

Les plateaux en inox doivent tous être obligatoirement utilisés (50, 40, 30 cm de diamètre). Trois trépieds sont également à disposition des candidat.es, dont un doit être obligatoirement utilisé pour la présentation du plateau.

B – Table de travail:

Le/la candidat.e travaille sur une table nappée avec un plastique transparent par-dessus.

C – Produits fournis par l'Organisateur pour chaque candidat.e:

Produits mis à disposition pour l'épreuve de rapidité:

- 9 huîtres Marennes Oléron N° 3;
- 9 huîtres Ancelin N° 2;
- 9 huîtres de Bretagne N° 2;
- 9 huîtres plates.

Produits mis à disposition pour la réalisation du plateau de fruits de mer:

- 6 huîtres Marennes Oléron N° 3;
- 6 huîtres Ancelin N° 2;
- 6 huîtres de Bretagne N° 2;
- 6 huîtres plates N 0;
- 6 praires grosses;
- 6 clams;
- 6 palourdes grosses;
- 12 crevettes cuites 30/40;
- 6 crevettes cuites 10/20;
- 1 poignée de bigorneaux cuits;
- 1 poignée de crevettes grises;
- 6 langoustines cuites 10/15;
- 1 tourteau 4/600;
- 2 homards 4/600;
- 12 bulots cuits gros;
- 4 oursins;
- Produit surprise.

Ainsi que:

- 3 plateaux, 3 trépieds;
- Glace écaillée, algues, coquilles Saint-Jacques propres;
- Citrons, vinaigrette.

D – Pièces défectueuses:

Les pièces défectueuses (cassées, etc.) seront remplacées par l'expert produit.

E – Remplacement de certains produits:

L'Organisateur se réserve le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.

ARTICLE 9 – Critères de notation**A – Généralités:**

Les produits doivent être travaillés de manière à être facilement dégustés et accessibles aux convives.

B – Modèle de la fiche remplie par le jury:Epreuve de rapidité:

Points attribués: Présentation générale du plateau, aspect technique et maîtrise professionnelle.

Critères pour l'attribution des points:

1. Rapidité;
2. Qualité d'ouverture;
3. Muscle adducteur sectionné, prêt à la dégustation;
4. Dressage sur le plateau.

Barème des points:

1. 15 points pour le premier;
2. 10 points pour le second;
3. 5 points pour le troisième.

Les points acquis s'ajoutent au total des points du Concours.

Réalisation du plateau de fruits mer à la dégustation:

Points attribués selon le tableau suivant :

Critères	Barème des points	Points donnés
Tenue vestimentaire (5 pts max.) Préparation poste de travail et maintien propreté (5 pts max.)	1 à 10	
Méthode (5 pts max.) Organisation (5 pts max.) Comportement (5 pts max.)	1 à 15	
Respect de l'hygiène (10 pts max.) Respect d'implantation entre le cru et le cuit (10 pts max.)	1 à 20	
Maîtrise professionnelle (15 pts max.) Technique ouverture (20 pts max.)	1 à 35	Sur l'ensemble des coquillages ouverts
Esthétique (10 pts max.) Équilibre de la présentation (15 pts max.) Impression d'ensemble (10 pts max.)	1 à 35	
Adaptation à la dégustation	1 à 5	
TOTAL	120	

Maîtrise professionnelle – Technique d'ouverture

Pénalités liées à l'ouverture et la présentation des produits selon tableau suivant:

Intitulés	Nombre de pièces	Points à attribuer	Objet	Points Obtenus
Huîtres Marennes N°3	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres Bretagne N°2	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres Ancelin N°2	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres plates	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Praires	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Palourdes grosses	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Clams	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Crevette cuites 30/40	12	1 à 12	Tête ne tenant plus au corps	
Crevette cuites 10/20	6	1 à 6		
Langoustines 10/15	6	1 à 6	Pattes détachées. Tête ne tenant plus au corps	
Gros bulots cuits	12	1 à 4	Présentation	
Crevettes grises	1 poignée	1 à 4	Présentation	
Bigorneaux cuits	1 poignée	1 à 4	Présentation	
Tourteaux 4/600 gr	1	1 à 10	Préparation et présentation	
Homards 4/600 gr	2	1 à 10	Préparation et présentation	
Oursins	4	2 à 8	Ouverture et nettoyage	
Produit surprise	3	4 à 12	Présentation	
TOTAL				

Tableau général:

Points présentation générale du plateau et aspect technique	Points d'ouverture et présentation des produits	Points Concours de vitesse	Total obtenu

Concours de vitesse attribution de points uniquement du 1^{er} au 3^{ème} :

- 1^{er} 15 points
- 2^{ème} 10 points
- 3^{ème} 5 points

ARTICLE 10 – Résultats**A – Désignation du/ de la vainqueur.e:**

Le/la candidat.e ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré.e vainqueur.e du
« Championnat Suisse des Écailler.es 2024 ».

Si deux candidat.es ont la même note, la meilleure note technique désignera le/la vainqueur.e.

Si le/la vainqueur.e est de nationalité suisse, il/elle pourra représenter son pays au Championnat du monde des Écaillers en 2025 (déplacements et hébergement non pris en charge par l'Organisateur).

Les suivants.es seront classé.es en fonction des points obtenus.

B – Remise des récompenses:

Les candidat.es seront récompensé.es comme suit (trophée, prime, diplôme):

Classement	Trophée	Prime	Diplôme
Premier.e	Plateau gravé 50 cm de diamètre	800 CHF + une place au Championnat du monde des écaillers 2025	1 diplôme
Deuxième	Plateau gravé 40 cm de diamètre	500 CHF	1 diplôme
Troisième	Plateau gravé 30 cm de diamètre	300 CHF	1 diplôme
Quatrième au/à la huitième			1 diplôme

Le présent règlement est à disposition à l'adresse : www.les-ecailleurs.ch

ARTICLE 10 – Divers

A – Force majeure

En cas de survenance de raisons impérieuses ou en cas de force majeure (selon sa définition généralement reconnue en droit suisse), l'Organisateur est en droit de différer la tenue du Concours, d'en abrégé ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le candidat ne puissent se désister ni prétendre à un dédommagement.

B – Droit à l'image et données personnelles

Chaque candidat au Concours accepte d'être filmé(e) et photographié(e) dans le cadre du Concours.

Ces vidéos, prises de sons et photographies seront utilisées par l'Organisateur, directement ou indirectement, sur les différents supports de communication liés au Concours, respectivement au Cook'n'show (site internet, réseaux sociaux, tout support de communication (papier et/ou digital), etc.). L'utilisation pourra intervenir en tout temps, sans limite de temps après la survenance du Concours. Par conséquent, l'Organisateur pourra conserver, et faire conserver, toute vidéo, prise de son et photographie concernant les candidats au Concours pour une durée illimitée et utiliser l'un ou l'autre de ces éléments, sans limite de temps, en rapport avec la promotion du Concours et/ou du Cook'n'show.

Chaque candidat au Concours s'engage à n'apporter aucune restriction ultérieure à la validité de la présente autorisation, notamment du fait de son droit à l'image, sans aucune contreprestation en échange.

Dans le cadre de son inscription, le candidat au Concours accepte que les données personnelles communiquées à l'Organisateur soient traitées par l'Organisateur et Palexpo SA pour la mise en œuvre du Concours et en rapport avec la promotion du Cook'n'show selon ce qui précède.

C – Lieu du Concours

Lieu du Concours/de la manifestation

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 1 – Evénement Cook'n'show

D – Droit applicable et for

L'ensemble des relations sont soumises au droit suisse. En cas de litige, les tribunaux ordinaires du Canton de Genève sont seuls compétents.

Annexe 1 – Bulletin d'inscription:

À retourner à

Association Suisse des Écaillers Chemin des vignes 2 1587 Montmagny ou mail@les-trois-suisse.ch
--

CANDIDAT

Nom – prénom		Photo d'identité En pdf Ou annexée A coller
Date naissance		
Adresse personnelle		
Tél. fixe	Prof	
Tél. portable	Courriel	

ENTREPRISE OU EMPLOYEUR DU CANDIDAT:

Enseigne de l'Établissement		
Nom de la société telle qu'inscrite au RC		
Adresse		
Tél. fixe	Direct	
Tél. portable	Courriel	

Par sa signature le candidat au Concours a lu et accepte le présent règlement.

Prénom + nom

Signature