

« 15^{ème} TROPHEE Baron ROMEYER - EUROTOQUES – LE BRABANT WALLON 2019»

19 mars 2019
REGLEMENT

1. But du concours

Le Baron ROMEYER, Président fondateur d'Euro-Toques international organise en partenariat avec l'ASBL « Euro-Toques Belgique » et Le Brabant wallon, un concours ouvert aux écoles de l'enseignement secondaire de plein exercice organisé ou subventionné par la Communauté française et la Vlaamse Gemeenschap, tous réseaux confondus, organisant une option hôtellerie, restauration ou alimentation.

Les organisateurs soumettront les étudiants des années terminales et/ou de spécialisation hôtelière, sélectionnés par chaque école participante, à la réalisation d'un menu complet (entrée, plat, dessert).

Chaque école ne pourra présenter qu'une équipe composée de **trois étudiants, encadrés par un professionnel en activité issu de la province ou étant un ancien élève de l'école ou un tuteur de stage, choisi par l'institution scolaire et non issu d'un restaurant étoilé par les Guides gastronomiques**. Les écoles fourniront un certificat de fréquentation scolaire pour les élèves composant l'équipe. Sont exclus comme coach, les enseignants en exercice dans les écoles participantes, même à titre partiel.

Toute communication se fera par email à l'adresse trophee.romeyer.belgique@gmail.com.

L'école gagnante s'engage à accueillir la finale du concours de l'année suivante dans son établissement selon les critères établis et dans l'esprit du Trophée. L'école mettra à disposition des organisateurs (Euro-Toques Belgique) les locaux suffisants pour la bonne organisation du Trophée, accueillera les équipes, jurys, partenaires, presse et invités dans les règles de l'art, organisera et offrira, à l'occasion de la cérémonie de remise des prix, une réception clôturant celle-ci.

2. Lieu choisi pour la finale

Ecole Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer
Quai aux Huîtres, 31
1300 Wavre
Tél. : 010/22 33 76

3. Les épreuves

A. Dossier de sélection

Les élèves « coachés » par le Chef cuisinier, **non issu d'un restaurant étoilé, au moment de la clôture des inscriptions, choisi dans leur province ou ancien élève de l'établissement ou tuteur de stage,** détaillent leurs recettes sur base d'un menu imposé par Euro-Toques Belgique dont les caractéristiques sont les suivantes :

Pour l'entrée : ***Aumônières farcies (farce au choix) à base de plaque de pâte fraîche de chez Pasta della Mamma (feuilles en 30/40 PF-0345 fines)
Magret de canard gras de chez Upignac***

Pour le plat : ***L'entrée servie accompagnée de Martin's Waterloo Triple Blonde
Bœuf Bleu des Prés de chez Jean Gotta, morceaux au choix,
Assortiment de fruits ou légumes de saison et sauce au choix***

Pour le dessert: ***Pâte à choux et crème pâtissière à base d'œufs Columbus
Sauce chaude ou froide à base de chocolat Valrhona au choix***

Les recettes (en format Microsoft Word), le bon d'économat et le calcul du prix de revient (en format Microsoft Excel) doivent être envoyées par email à l'adresse suivante : trophee.romeyer.belgique@gmail.com pour le **19 novembre 2018 au plus tard**

La langue véhiculaire d'EURO-TOQUES au niveau international étant le français, les dossiers devront être introduits en **français et en néerlandais OU en français et en allemand**

Le jury sélectionnera 6 écoles qui seront averties par courrier transmis le **6 décembre 2018**, au plus tard.

B. L'épreuve finale

- ☞ L'épreuve finale se tiendra dans les infrastructures de l'École Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer à Wavre, le **19 mars 2019**.
Ce jour-là, les élèves de chaque école sélectionnée, coachés par « leur professionnel » prépareront le menu imposé en suivant les recettes élaborées dans leur dossier de sélection.
- ☞ Les professeurs de ces élèves ne seront pas admis en cuisine ni dans le couloir y menant. Ceux-ci travaillent sous la direction exclusive du coach qui -idéalement- aura préparé la finale avec son équipe, les semaines précédentes.
Le « coach » ne sera pas autorisé à intervenir personnellement dans les travaux de préparation des différentes recettes ni à goûter. Son rôle se limite à conseiller et diriger la manœuvre.
- ☞ Les différentes équipes utiliseront le **matériel** « classique » et les fours disponibles à l'EHPPR à Wavre.
Seul le petit matériel personnel sera autorisé.
Le matériel « spécifique » souhaité devra être indiqué sur la fiche technique rentrée par l'école et soumis à l'approbation du jury
Toute introduction de matériel autre que celui autorisé en matériel « spécifique » sera interdite sous peine d'élimination
Un contrôle complet du matériel et des marchandises sera prévu ¼ h avant l'entrée de l'équipe en cuisine.
- ☞ Le prix de revient maximum pour 10 cts est de 300 € (hors produits fournis) (factures à l'appui)
Les produits fournis sont : les magrets de canard gras de chez Upignac, les œufs Columbus, les plaques de pâte de Pasta della Mamma, la bière Waterloo Triple de chez Martin's, les pièces de bœuf Bleu des Prés de chez Jean Gotta.

A produits identiques, les candidats veilleront à utiliser des produits provenant de chez nos partenaires
- ☞ Les écoles (Direction, Chef d'atelier, professeur et coach) seront invitées à visiter préalablement les installations de l'École Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer à Wavre pour juger des installations et de l'équipement, **jeudi 10 janvier 2019**, à 11h.
- ☞ Toutes les recettes seront élaborées sur place obligatoirement. Aucune préparation, même partielle (fond de sauce, pâte feuilletée, ...), issue des écoles sélectionnées ne sera acceptée par le jury observant le déroulement des opérations, en cuisine.

L'entrée sera dressée sur assiette blanche neutre (diam 31 cm) fournie par l'organisation

La grosse pièce sera dressée sur assiette blanche neutre (diam 31 cm) fournie par l'organisation.

Le dessert sera dressé sur plat (47 x 27 cm) de présentation, fourni par l'organisation, pour 4 personnes et présentée au jury de table puis il sera dressé sur assiette individuelle blanche neutre (diam 23 cm) (10) fournie par l'organisation.

Dans tous les cas, l'ensemble de la préparation devra se trouver sur l'assiette. Il est interdit d'ajouter verrines, cassolettes, ramequins, ... sur ou à côté de l'assiette. Seule une saucière complémentaire (fournie par l'organisation) sera acceptée.

8 assiettes seront destinées aux jurys de dégustation, une assiette sera dressée à titre d'assiette témoin et une assiette pour les photos.

L'assiette témoin fera l'objet de photographies réalisées par un photographe professionnel.

Les préparations devront être élaborées pour 10 cts

Horaire de passage

→	8h45	réception de l'école 1
→	9h00	début de la préparation de l'école 1
→	12h30	envoi de l'entrée de l'école 1
→	13h15	envoi de la grosse pièce de l'école 1
→	13h50	présentation du plat de dessert de l'école 1
→	14h00	envoi du dessert de l'école 1

Un décalage de 15 minutes interviendra entre chaque école. **L'envoi de chaque plat doit se faire en une seule fois.** Tout retard au dit horaire sera pénalisé. L'ordre de passage est tiré au sort par des représentants EURO-TOQUES le jour du concours. EURO-TOQUES mettra à disposition 2 coordinateurs neutres, l'un en salle, l'autre en cuisine qui ne participeront pas à la cotation.

En cas de retard de 10 minutes et plus, l'envoi du plat sera automatiquement reporté en fin d'envoi. Les retards ainsi que les températures de services ne seront cotées que par le Président du jury de cuisine.

4. Les critères de cotation

Les critères d'appréciation seront les suivants :

- respect des goûts
- respect de la température de service
- respect des cuissons (dans le cas de l'agneau : rosé)
- présentation des plats et assiettes
- respect des appellations
- respect de la fiche technique
- respect de l'horaire sous peine de pénalités
- respect des règles d'hygiène (en cuisine)
- coaching
- créativité

5. Les jurys

Le jury en salle sera placé sous la haute présidence du Président d'Euro-Toques Belgique qui assure la composition du jury qui comprendra des représentants d'Euro-Toques – professionnels (6), du Brabant wallon (3), de l'école accueillante (3), des partenaires, de la presse spécialisée et d'experts (12).

Trois jurys différents seront composés (1 pour l'entrée, 1 pour le plat et 1 pour le dessert)

Un devoir de réserve et de discrétion est à respecter entre les jurys et les coaches. Toute divulgation d'information pourra entraîner l'exclusion du juré ou du coach responsable, ce qui entraînerait l'éviction complète du team

Une tenue vestimentaire irréprochable est demandée aux jurys et coaches. La tenue professionnelle complète est exigée (pantalon, veste, tablier et toque)

L'ensemble des candidats, jurys et coaches devra prévoir une tenue complète de réserve en cas de problème.

Un jury en cuisine, uniquement composé de professionnels du secteur, sera placé sous la responsabilité de d'un président de Jury (Xavier Adam), et jugera les élèves au niveau professionnel.

Monsieur Jean Castadot actuel Président d'Euro-Toques Belgique assurera la Présidence du concours.

Monsieur Gaétan Bousman, Administrateur d'Euro-Toques et Monsieur Philippe Votquenne, Secrétaire général, assurent le secrétariat du concours

Les décisions du jury sont irrévocables. Chaque membre du jury donne sa cote individuellement et en toute indépendance.

Un Conseil de recours, composé de Jean Castadot (Président d'Euro-Toques Belgique et Président du Concours), Gaétan Bousman (secrétaire du Concours), Philippe Votquenne (Secrétaire du Concours) de Christophe Baert (vice-Président d'Euro-Toques Belgique) et de Xavier Adam (Président du jury de cuisine) sera chargé d'examiner les plaintes éventuelles. Celles-ci devront être déposées par écrit au plus tard 1 heure après le dernier envoi.

En cas de doute ou pour légiférer au sujet de points non prévus au corps du présent règlement et en cas d'égalité, les décisions Conseil de recours sont souveraines.

La remise des points et les délibérations se feront sous contrôle d'un homme de lois.

Les candidats accordent à Euro-Toques Belgique et à l'EHPPR le droit d'utiliser leurs images (photo, vidéo, enregistrement sonore) dans le cadre de la promotion et de l'information du Trophée Baron Romeyer ou des activités d'Euro-Toque et de l'EHPPR y attendant.

Les candidats acceptent que les recettes élaborées ou transmises dans le cadre du concours soient utilisées par les organisateurs et partenaires à des fins promotionnelles. Celles-ci pourront être éditées, photographiées et réalisées.

6. Récompenses et remise des prix

La proclamation des résultats et la remise des prix se dérouleront le jour de la finale, à partir de 17h à l'occasion d'une réception, dans les locaux de l'EHPPR à Wavre, en présence du jury, de la presse et des sponsors. Les trois premiers lauréats sont classés de la manière suivante :

- *Le « Trophée Pierre ROMEYER » sera décerné au premier prix.*
- *Le « Trophée EUROTOQUES » sera décerné au deuxième.*
- *Le « Trophée « Le Brabant wallon » au troisième.*

De nombreux prix offerts par les sponsors partenaires récompenseront l'ensemble des finalistes.