



# CONCOURS «ROGER VERGÉ»

## Promotion Jacques Maximin 2020

Concours international organisé dans le cadre de la  
14<sup>ème</sup> édition du Festival International de la Gastronomie  
LES ETOILES DE MOUGINS 13 & 14 JUIN 2020

### I. PRÉSENTATION DU CONCOURS

Le concours Roger Vergé est ouvert à tous les cuisiniers professionnels qualifiés, âgés de 35 ans maximum. Le jury est présidé par le chef Jacques MAXIMIN, MOF 1979 et coordonné par le chef Christophe QUANTIN, MOF 1994. Quatre candidats sont sélectionnés parmi les dossiers reçus et concourront pour la finale qui aura lieu en public dimanche 14 juin 2020, à l'Espace Concours du festival. Les candidats devront réaliser un plat autour du thème « Savarin de Légumes Verts » et un dessert de cuisine « Tourte de Blettes en interprétation libre » en 5 heures. Ils seront jugés sur leur démarche de recherche, le choix, l'originalité et la réalisation des recettes.

### II. INSCRIPTION AU CONCOURS

L'inscription se fait par l'envoi de :

- la fiche d'inscription
- l'autorisation de participation au concours
- Le présent règlement signé
- Le dossier de candidature composé de :
  - 1 - L'intitulé du plat et la photo du plat
  - 2 - Les critères du choix de la recette
  - 3 - La fiche technique d'exécution (réalisation du plat, progression horaire, prix de revient d'une portion)
  - 4 - La liste des ingrédients bruts apportés par le candidat le jour de l'épreuve (nom des produits + quantités)
  - 5 - La motivation de la candidature

} Ces deux documents sont téléchargeables exclusivement sur le site internet [www.lesetoilesdemougins.com](http://www.lesetoilesdemougins.com)

#### UTILISER 1 PAGE PAR POINT ENONCÉ

**Les textes doivent être rédigés sur papier blanc sans en-tête, sur ordinateur uniquement.**

Le dossier de candidature doit être envoyé en deux exemplaires à l'adresse suivante, avant le 30 avril 2020 :

**Les Etoiles de Mougins / Concours International du Jeune Chef  
Mairie de Mougins - 72 chemin de l'Horizon - 06250 Mougins - France**

Toute demande de renseignements doit être adressée uniquement par courriel à :

**[concourslesetoiles@villedemougins.com](mailto:concourslesetoiles@villedemougins.com)  
en précisant l'objet : Concours Roger Vergé**

Aucune indication ne sera fournie par téléphone.

**Tout dossier de candidature incomplet et/ou non conforme sera considéré comme nul.**

### III. PRESELECTION DU CONCOURS

Pour préserver l'anonymat du candidat, seul le dossier de candidature sera remis au jury de présélection. Aussi, ni l'identité ni l'établissement ne devront figurer sur ces documents.

Les candidats seront jugés sur leur démarche de recherche, le choix, l'originalité et la réalisation des recettes.

4 candidats sont sélectionnés sur dossier par un jury composé de professionnels.

**L'annonce des 4 candidats retenus pour concourir sera effectuée début mai par courriel, et vaudra convocation pour l'épreuve finale pratique le 14 juin 2020.**

L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse courriel 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 valides. Les décisions du jury sont sans appel.

### IV. LE CONCOURS

- Les 4 candidats sélectionnés concourront dimanche 14 juin 2020 sur l'espace «Concours» du Festival.
- Le concours a lieu en public.

Pour l'édition 2020, les thèmes retenus sont :

- ➔ **Plat : Huit savarins individuels de légumes verts, garnis chacun d'un bouquet de légumes, accompagnés de huit artichauts farcis « façon barigoule », jus, sauce ou coulis de légume(s) libre**
- ➔ **Dessert : Tourte de blettes accompagnée d'un sabayon au marc de Provence (1 tourte pour 8 personnes)**

- Chaque candidat doit reproduire son plat de présélection lors de la finale.
- La liste du matériel mis à disposition des candidats le jour du concours est consultable sur le site internet.
- Les candidats doivent se munir :
  - de leur valise (outils professionnels) ;
  - des ingrédients bruts énoncés dans la liste envoyée lors de l'inscription. En dehors de cette liste, aucun produit supplémentaire n'est accordé le jour du concours. Un contrôle des denrées (nature et quantité) est effectué avant l'épreuve par le jury technique ;
  - du matériel utile pour l'exécution de la recette et qui ne figurerait pas dans la liste communiquée sur le site internet.
- Chaque candidat bénéficie de l'aide d'un commis, mis à disposition par tirage au sort.
- L'épreuve pratique se déroule en 5h00.
- L'ordre de passage des candidats est tiré au sort. Les candidats commencent leur épreuve à 15 minutes d'intervalle, en respectant l'ordre de présentation fixé par le jury.
- Chaque préparation sera dressée sur un/des contenants fournis par le candidat.
- Chaque candidat a ensuite 1 minute pour présenter oralement ses plats au Chef Christophe QUANTIN, vice-président MOF Cuisine.
- Le poste de travail doit être nettoyé par le candidat et son commis.

## V. CONDITIONS GENERALES DU CONCOURS

### V.1 Convocation

Le transport et l'éventuel hébergement sont à la charge des candidats.

S'ils le désirent, les candidats pourront, la veille, apporter et déposer leurs matériels personnels et mettre leurs denrées en chambre froide. L'organisateur du concours ne pourra être tenu pour responsable en cas de problème.

L'heure de convocation est précisée aux candidats retenus lors des résultats de la présélection.

Chaque candidat doit se présenter sur l'espace concours à l'heure indiquée sur sa convocation.

Tout candidat qui n'est pas présent à l'heure et ne présente pas sa carte d'identité au début de l'épreuve est disqualifié.

L'heure de début et de fin d'épreuve est précisée à chaque candidat par le jury.

Toute violation du présent règlement entraîne l'exclusion immédiate du candidat. Les décisions du jury sont sans appel.

### V.2 Organisation

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'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, il était amené à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours. Aucun dédommagement ne peut 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 peut donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion peut se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Une veste de cuisine, une toque, un tablier bavette et un tour de cou sont fournis par l'organisation, à chaque candidat sélectionné, et remis le jour du concours lors du contrôle d'identité. Ils devront être portés lors du concours.

L'organisateur ne peut être tenu pour responsable en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant la finale.

### V.3 Communication

L'organisateur se réserve le droit de diffuser les coordonnées des candidats aux partenaires du concours.

Les participants sont 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 apparaîtrait 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.

## VI. NOTATION

La notation est établie sur la base de 210 points :

• Dossier de sélection (10% des 100 points maxi)	10
• Originalité du plat, optimisation de produits de saison	10
• Réalisation technique de la recette	70
• Organisation et hygiène du travail	20
• Présentation orale du plat aux membres du jury	10
• Présentation du plat (propreté des supports, aspects visuels des éléments, respect du thème)	30
• Dégustation (cuissons, assaisonnement, textures)	60

Tout dépassement de temps est pénalisé comme suit :

- 0,5 point par minute de retard, jusqu'à 5 minutes
- 1 point par minute de retard au-delà de 5 minutes
- Elimination au bout de 20 minutes

## VII.COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles.

Pour l'édition 2020, il est présidé par le Chef Jacques MAXIMIN, MOF 1979, entouré de membres répartis comme suit :

- 6 membres du jury Dégustation « Plat »
- 6 membres du jury Dégustation « Dessert »
- 3 membres du jury Technique Cuisine

Les participants ne peuvent 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 membres du jury sur leurs choix et/ou décisions.

## VIII. PRIX

Les récompenses sont :

### 1<sup>er</sup> prix :

- Trophée Roger Vergé
- Trophée des Étoiles de Mougins
- Dotation de 4 000€
- Différents lots offerts par les partenaires

### 2<sup>e</sup> prix :

- Dotation de 1 000€
- Différents lots offerts par les partenaires

### 3<sup>e</sup> - 4<sup>e</sup> prix :

- Différents lots offerts par les partenaires

Un diplôme est remis à tous les participants ainsi qu'une invitation à la soirée de clôture du Festival, le dimanche 14 juin 2020.

### Mention manuscrite :

«**Accepte le règlement du concours**»

À ....., le .....

Signature du candidat

