



5^{ème} Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves d'Écoles Hôtelières et CFA

Édition 2024

MODALITES DE PARTICIPATION

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA – BP 1211 - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON.

Article I : Généralités

a) Les organisateurs

La société PATE CROUTE.FR - LA MAISON DU PATE CROUTE, SARL au capital de 4.000 € dont le siège social est situé 191 Route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST, immatriculée au RCS de Lyon sous le n° 804 632 164.

Madame Audrey MERLE, Messieurs Christophe MARGUIN, Gilles DEMANGE et Arnaud BERNOLLIN,

lesquels, dans le cadre de la Confrérie du Pâté Croûte, lancent la 5^{ème} édition du Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA, Edition 2024.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux élèves des écoles hôtelières et centre de formation des apprentis en boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie & cuisine. Sont exclus, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

c) Le concours

Le concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA » 2024 se déroulera en **plusieurs phases** :





- **Un appel à candidature du Lundi 2 Septembre au Mercredi 30 Octobre 2024.** Les candidats envoient le dossier de candidature en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON, par dépôt directement à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi. Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu'au Mercredi 30 Octobre 2024 (cachet de la poste faisant foi).
- **Une sélection de 12 candidats** sera faite **sur dossier** au plus tard le Mercredi 6 Novembre 2024 par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les candidats qui participeront à **la finale**.
- **Une finale le Lundi 2 Décembre** organisée en matinée à Lyon. Elle départagera les candidats retenus.

NB :

« LA RECETTE OU LA FORME PRESENTÉE AUX EPREUVES DE SÉLECTION SERA ENREGISTRÉE ET NE POURRA EN AUCUN CAS ETRE MODIFIÉE POUR LA SUITE DU CONCOURS. »

d) Constitution des membres du jury et dispositions particulières

d.1 Rôle du jury et du Directeur technique et organisation

Le Jury de Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA est composé de chefs membres des Toques Blanches Lyonnaises ainsi que d'un Vice-Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes. Le maître d'apprentissage ou les professeurs de l'établissement dans lequel travaille ou se forme un candidat, ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis sur les lieux où se déroulent les épreuves.

Le directeur technique veille à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rend compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le directeur technique ne participe pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

d.2 Directeur Technique et organisation : Christophe Marguin



NB :

« LES MEMBRES DU JURY NE DEVRONT AVOIR AUCUN CONTACT AVEC LES CANDIDATS, COMMANDITAIRES, PARTENAIRES, INVITÉS, AVANT ET PENDANT LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE.

SEUL LE DIRECTEUR TECHNIQUE SERA EN RELATION AVEC L'HUISSIER, LES CANDIDATS, L'ORGANISATEUR ET LES MEMBRES DU JURY. »

e) la recette :

Pâté Croûte de viande – recette personnelle et libre sauf pour l'usage de la truffe
(qui est proscrit au motif d'équité entre les concurrents)

Le candidat doit exécuter un pâté-croûte de viande (pour 14 tranches minimum) d'après sa recette enregistrée lors des sélections.

NB :

« TOUTE MODIFICATION DE RECETTE OU DE FORME ENTRE LE PÂTÉ-CROÛTE RETENU A UNE ÉPREUVE DE SÉLECTION ET CELUI PRÉSENTÉ A LA FINALE SERA ÉLIMINATOIRE »

Article II : Étapes de sélections

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 12 candidats qui participeront à la finale du Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA le Lundi 2 Décembre 2024 en matinée à Lyon.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du Lundi 2 Septembre jusqu'au Mercredi 30 Octobre 2024, minuit, cachet de la poste faisant foi par dépôt directement à l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON, par dépôt directement à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi.

Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu'au Mercredi 30 Octobre 2024 minuit (cachet de la poste faisant foi).



Les appels à candidature se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements d'apprentissage, de restauration ou via le site Internet www.championnatdumondepatecroute.com. L'obtention du dossier de candidature pourra également être fait à lrevel@pate-croute.fr.

b) Inscription à l'étape de sélection :

Les participants devront remplir un bulletin d'inscription téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroute.com ou à demander par mail à lrevel@pate-croute.fr.

Le bulletin d'inscription est disponible à partir du 1^{er} Juillet 2024.

La réception des candidatures aura lieu à partir du 2 Septembre et jusqu'au 30 Octobre 2024. L'ensemble du dossier de candidature devra être transmis avant le 30 Octobre 2024, minuit.

Soit par courrier avec AR ou par dépôt (le cachet de la poste ou du cabinet faisant foi) à l'étude de :

Maitre Dalmais, huissier de Justice - 41 rue Paul Chenavard, 69001 LYON

Horaires d'ouverture tous les jours du lundi au vendredi : 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 (17h00 le vendredi)

Soit sur le site www.championnatdumondepatecroute.com. Un accusé de réception sera envoyé pour valider l'inscription

Seuls l'accusé de réception (postal ou digital) ou le récépissé de l'étude valident la participation du candidat au concours.

NB :

« L'ATTENTION EST ATTIRÉE SUR LE FAIT QUE LES DÉPÔTS DES DOSSIERS EN LIGNE SONT MOINS QUALITATIFS EN TERMES DE VISUELS, CAR ILS SONT IMPRIMÉS EN VUE DE LA SÉLECTION. LES ENVOIS COURRIERS PERMETTENT AUX CANDIDATS DE MAITRISER LA PRÉSENTATION DE LEUR DOSSIER ET UNE IMPRESSION DES VISUELS DE PLUS HAUTE QUALITE »



c) Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (Assiettes neutre, absence de repères type papier à lettre, moules...)

Le dossier de présélection doit contenir :

- Le bulletin de candidature dûment complété **avec le nom de la recette (aucun élément ne doit pouvoir identifier l'école, le CFA, le lieu d'apprentissage ou une indication géographique) et les principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- La ou les photos de présentation de la recette, de bonne qualité et sur papier photo : **tranche sur assiette blanche et pâté entier. Aucun élément ne doit pouvoir identifier l'école, le CFA, le lieu d'apprentissage ou une indication géographique sur les photos**
- Un dossier de présentation volant du candidat, libre de forme avec photo (ne pas l'intégrer au dossier de candidature)

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE REFERENCE A L'ECOLE, AU CFA OU AU LIEU D'APPRENTISSAGE NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ELIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PATE CROUTE DEVANT CONCOURIR, SUR INTERNET OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de présélection devra être renvoyé à l'adresse suivante avant le Mercredi 30 Octobre, minuit (cachet de la poste faisant foi), déposé à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi.

Étude de Maître Robin Dalmais

Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA

41 r Paul Chenavard

69001 LYON Cedex 01





Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu'au Mercredi 30 Octobre 2024 minuit.

d) Sélection des 12 finalistes

Après réception des dossiers, la commission composée de membres du jury, étudiera chaque recette et photo anonymement et sélectionnera 12 candidats (les organisateurs se réservent le droit d'attribuer jusqu'à 2 Wild Card) qui concourront à la finale qui se déroulera à Lyon, le 2 Décembre 2024 en matinée, à Lyon.

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente. Les organisateurs se réservent le droit d'attribuer jusqu'à 2 Wild Cards à des candidats pour la finale.

e) Communication des résultats de la sélection :

Les 12 candidats retenus à l'issue de la sélection, pour la participation à la finale du Lundi 2 Décembre 2024 seront prévenus au plus tard le Mercredi 6 Novembre 2024.

NB :

« AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTÉE À LA RECETTE ET A LA FORME ENTRE LES PRE-SELECTIONS ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIERE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR PÂTÉ-CROÛTE ET LEUR RECETTE, ET CE PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'A LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES REGLES ELIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT »

Article III : La finale du concours du « Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA »

Les 12 candidats retenus lors de la sélection participeront à la finale du concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA » le Lundi 2 Décembre 2024 en matinée à Lyon.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de diffuser toutes les images du concours sur son site ou à la Presse et aux partenaires.



Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale. L'attribution des prix est à la propriété du candidat, personne physique ayant participé au championnat et ne pourra être utilisée ou revendiquée par quiconque, sans l'accord express du candidat.

a) Modalités d'évaluation des candidats

Les finalistes seront jugés sur une réalisation :

- Un pâté-croûte de viande recette libre et enregistrée lors des sélections.

Les 2 pâtés seront réceptionnés par l'équipe d'organisation le matin du concours qui veillera à leur anonymat.

Chaque tranche de pâté-croûte sera découpée et dressée sur assiette (fournie par l'organisateur) par le candidat pour les membres du jury. Il pourra assaisonner les tranches mais ne pourra pas décorer les assiettes.

NB : « TOUTE GARNITURE DES ASSIETTES OU PLATEAU DE PRÉSENTATION EST INTERDITE »

Le deuxième pâté sera présenté entier sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur. Celui-ci sera conservé par le candidat puis présenté lors de la réception du Championnat du Monde de Pâté-Croûte qui se déroulera le Lundi 2 Décembre au soir.

b) Notation :

La croûte, l'aspect et le goût sont notés séparément, d'après une grille de notation déterminée par le Directeur technique.

Les candidats obtiendront une note sur 200 points :

- Présentation pièce : /20 points
- Présentation tranche : /20 points
- Cuisson et assaisonnement gelée : /30 points
- Dégustation et cuisson pâte : /30 points
- Dégustation ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce...) : /100 points

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).



Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

RECETTE

Le candidat doit exécuter un pâté-croûte de viande d'après sa recette enregistrée lors des sélections pour 14 personnes.

Toute modification de forme entre le pâté retenu à la sélection et la finale sera éliminatoire.

Article IV : Les prix

Quatre prix seront décernés dans cet ordre :

- Lauréat
- 2ème Prix
- 3ème Prix
- Prix Richelieu

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix attribué dans l'ordre ci-dessus.

La liste des dotations sera remise ultérieurement.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Articles V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors du cocktail déjeunatoire le Lundi 2 Décembre 2024 sous contrôle d'huissier à Lyon.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet.

Le vainqueur de cette finale nationale est appelé à participer à la soirée du Championnat du Monde de pâté-croûte qui se tiendra le soir-même à Lyon.

Article VI : Droits à l'image



Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectuées dans le cadre du concours du « Championnat de France des élèves d'écoles hôtelières et des CFA ».

Pour tous les finalistes, l'utilisation de leur titre ne peut se faire sans l'autorisation expresse du comité d'organisation et l'utilisation du logo du championnat est réservé.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA » implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite par mail à lrevel@pate-croute.fr ou sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre : CDMPC - Confrérie du Pâté Croûte – 191 route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST.

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.