



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Délégation Départementale de l'Association Française des Maîtres
Restaurateurs Alpes-Maritimes

Président : Monsieur Matteo Mansi

Site : <http://maitres-restaurateurs.club/>



Salon-concours Manger Bien

Site : salon.concoursmangerbien.com

Mail : salon.mangerbien@gmail.com

Coordination - Chargée de projet

Contact : Marie Dougy

Mobile : 06 22 63 64 86

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Objet du concours

La Délégation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs des Alpes Maritimes organise à Falicon, le Salon-Concours Manger Bien. Ce Salon comprend un concours culinaire, pour cette première édition 2016, il s'agit d'un défi entre professeur et élève.

Les premiers participants sont : Madame Frédérique Vidal, la Présidente UNS, et Monsieur Emmanuel Ethis, Recteur de l'Académie de Nice. Ils appellent ainsi professeurs et élèves de leur réseau à venir les défier et s'inscrire au concours culinaire, ils sont au titre d'invités dénommé : le binôme VIP.

La 1ère étape : il s'agit d'un concours de pré-sélection en ligne. Il sera retenu 3 binômes uniquement, soit composés de 2 professeurs et 2 étudiants.

La 2ème étape : Les recettes "Sans Allergène" retenues pour la présélection seront inscrite au Menu des restaurateurs partenaires inscrit à l'opération "Partenaire Restaurateur".

La 3ème étape : Les binômes nominés par dossier (en ligne) cuisineront pour le «concours» lors du Salon-Concours Manger Bien qui aura lieu le week-end du 19 et 20 mars 2016.

A cette occasion, il sera demandé aux quatre binômes sélectionnés de cuisiner un menu : Entrée et Plat, ou Plat et Dessert. Un panier garni imposé sera distribué à chaque équipe, le menu devra être composé en fonction de celui-ci. Les binômes disposeront de 2 heures 30 de temps pour réaliser leur menu. Le « concours » se déroulera devant le jury et le grand public.

Article 2 : Les participants

Ce concours est ouvert gratuitement à tous les professeurs et étudiants de l'Université de Nice Sophia-Antipolis, et du Rectorat de l'Académie de Nice sauf ceux issus du cursus hôtellerie restauration.

Les étudiants et les professeurs retenus à la présélection seront inscrits pour le "concours" en binôme. En cas de désistement de l'un des binômes le jour de l'épreuve, la personne restante pourra participer aux épreuves seule. Les participants seront encadrés par les professionnels sollicités par le Président de la Délégation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs des Alpes-Maritimes.

Les étudiants mineurs doivent présenter l'accord de leur représentant légal. Tous les participants s'engagent à être titulaire d'une responsabilité civile.

Siret : 5231562900013 TVA intra communautaire : FR40524315629

Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :

Service Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06

CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .



Article 3 : Le concours

Article 3-1 : Les inscriptions

Pour participer au concours, il est demandé aux étudiants et professeurs intéressés de retourner par mail les informations indiquées sur le site:

<http://salon-concoursmangerbien.com/concours/> dès le 28 janvier 2016 à 8h.

La date limite des inscriptions est fixée au **8 mars 2016** à minuit (date du mail faisant foi).

Le mail pour valider la réception est uniquement : salon.mangerbien@gmail.com

Toute inscription incomplète ou hors délai ne sera pas prise en compte.

Article 3-2: Le jury pour la Pré-sélection :

La nomination des participants sera effectuée par un jury composé par M. Jean-Pierre Rous, Vice président de Délégation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs des Alpes-Maritimes et Président de l'Association Slow Food à Monaco, M. Sandras Marcel (Chef cuisinier Saveur-Vivre) et Mme. Truc Florence (Diplômée Viticulture-Œnologie et restauratrice de la CoffeeBiothèque à Antibes), les membres du Comité de Pilotage 2016 du Salon-concours Manger Bien seront appelés à participer.

La nomination des binômes aura lieu le 9 mars 2016. L'équipe organisatrice informera la personne de contact de chacun des binômes par téléphone et par mail. Les binômes sélectionnés s'engagent à être présents à la date du concours.

Article 3-2 a: Le jury pour le concours :

Madame le Maire de Falicon, Madame Gisèle KRUPPERT, Monsieur Jean Claude Guillon, Past Président International Disciples Escoffier, Monsieur Christian Morisset Maître-Restaurateur Figuier Saint Esprit à Antibes, Monsieur Mattéo Mansi Président de Délégation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs des Alpes-Maritimes.

Article 3-3 : Le déroulement du concours

Le concours aura lieu les 19 et 20 mars 2016 à Falicon. Quatre binômes seront sélectionnés pour cette épreuve. Le premier jour, les participants devront préparer un menu (entrée plat dessert). Les ingrédients et les instructions seront donnés le jour J de l'épreuve. Les participants auront un temps limité pour composer leur recette qu'ils devront ensuite présenter au jury (2 heures 30). Une fois les délibérations du jury faites, deux binômes seront recontacté pour la finale qui aura lieu le Dimanche 20 mars 2016. Les deux binômes restant seront ensuite départagés suite à l'épreuve de la finale qui proposera trois recettes imposées (et détaillées) pour un menu complet (entrée plat dessert). Les deux binômes assisteront à la Remise des Trophées qui les récompensera par ordre de classement. Tous les participants (les quatre binômes) du concours seront récompensés.

Article 3-3-1 : Le matériel mis à disposition

L'organisateur met à disposition des quatre binômes un poste de travail équipé d'un matériel de base. Le matériel proposé sera identique d'un binôme à l'autre.

Article 3-3-2 : Les devoirs des participants

Les participants veilleront à ne pas gêner le travail de leurs voisins concurrents et à laisser leur plan de travail propre. Il est exigé de la part des participants de se rendre le jour des épreuves de façon présentable.

Siret : 5231562900013 TVA intra communautaire : FR40524315629

Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :
Service Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06
CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .



Article 3-3-3 : L'attribution des points

L'évaluation reposera sur un système d'attribution de points sur un total maximal de 20 points :

- 10 points pour la qualité gustative
- 5 points pour la créativité
- 5 points pour la présentation

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat.

Article 3-3-4 : Les prix

Les quatre binômes seront récompensés lors de la remise des Trophées par ordre de classement. Les Trophées à remporter seront les suivants :

- **1er prix** : Diffusé sur le site Salon-concoursmangerbien.com 17 mars 2016.
- **2ème prix** : Diffusé sur le site Salon-concoursmangerbien.com 17 mars 2016.

Les prix restent tenus secret jusqu'au 17 mars 2016.

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la nature et la valeur des prix en cas de nécessité.

La remise des prix aura lieu le dimanche 20 mars 2016 à Falicon, à l'heure indiquée dans le programme communiqué sur le site : Salon-concoursmangerbien.com.

Article 4 : Cession des droits

Les binômes participants devront autoriser les organisateurs à filmer et photographier leur prestation et à en reproduire et diffuser les supports ainsi que pour les organisateurs.

Article 5 : Œuvre originale

Tout binôme s'engage à faire parvenir aux organisateurs une recette dont ils sont eux-mêmes les auteurs et qui n'a pas été primée dans un autre concours. La recette réalisée par leur soin fera l'objet d'une photo communiquée au dossier de participation et indispensable. Aucun plagiat ne sera toléré. Au cas où les organisateurs récompenseraient la recette d'un participant dont il n'est pas l'auteur, et si l'auteur véritable se manifestait et se retournait contre les organisateurs, ceux-ci se réservent le droit de se retourner à leur tour contre le participant.

Article 6 : Droit d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le concours et le salon et modification au programme ainsi que la composition des comités de jury, et le barème de notation. Toutes modifications seront obligatoirement précisées sur le site officiel : <http://salon-concoursmangerbien.com>.

Article 7 : Informatique et libertés

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Les participants sont informés que les données à caractère personnel concernant sont enregistrées dans le cadre de ce concours et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation selon les modalités du présent règlement.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à l'ensemble des données les concernant.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Délégation Départementale de l'Association Française des Maîtres
Restaurateurs Alpes-Maritimes

Président : Monsieur Matteo Mansi

Site : <http://maitres-restaurateurs.club/>

Article 8 : Acceptation du règlement

La participation à ce concours implique le plein accord des participants à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de ce concours, qui seront définitives et exécutoires. Le non-respect du règlement entraîne l'annulation de la candidature. Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs dans l'esprit qui a prévalu à la conception de l'opération.

La marque et conception du "Salon-concoursmangerbien" avec le site et réseaux sociaux afférents est conçu par Monsieur Mattéo Mansi. Il est convenu d'un accord d'exploitation et de développement pour la promotion touristique et culturelle de la ville de Falicon, ainsi qu'un partenariat solidaire et responsable avec l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs.

Bonne chance à tous les participants du Salon-concours Manger Bien - édition 2016 ,
Merci.



Salon-concours Manger Bien

Site : salon.concoursmangerbien.com

Mail : salon.mangerbien@gmail.com

Coordination - Chargée de projet

Contact : Marie Dougy

Mobile : 06 22 63 64 86

Siret : 5231562900013 TVA intra communautaire : FR40524315629

Accompagné par la Chambre du Commerce et d'Industrie du département des Alpes-Maritimes. Adresse :

Service Tourisme Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06

CCI Nice Côte d'Azur 20 boulevard Carabacel - - 06000 Nice .