



T R O P H É E
H A E B E R L I N

2020 - MULHOUSE

- R È G L E M E N T -

RÈGLEMENT

TROPHÉE HAEBERLIN

Édition 2020 présidée par les chefs Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco

Mulhouse, lundi 15 juin 2020

INTRODUCTION

Le Trophée Haeberlin s'inscrit dans les traditions portées par la haute gastronomie française : sublimer des produits de qualité issus de nos terroirs, conjuguer les meilleures compétences des différents corps de métier, transmettre ces valeurs au sein de formations d'excellence aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

ARTICLE I : COMPOSITION DE L'ÉQUIPE

À l'occasion de ce nouvel "opus 2020", seront sélectionnées et réunies pour concourir quatre équipes mixtes composées :

- d'un.e cuisinier.e,
- d'un.e sommelier.e,
- d'un.e maître d'hôtel.

Un.e commis de cuisine ainsi qu'un.e commis maître d'hôtel seront proposés par un lycée hôtelier ou un centre de formation local pour compléter chaque équipe.

CONDITIONS DE PARTICIPATION AU TROPHÉE :

- Les équipes sont composées d'un.e cuisinier.e, d'un.e sommelier.e et d'un.e maître d'hôtel, travaillant dans un même restaurant à vocation gastronomique. Une fois la candidature retenue, la composition de l'équipe ne pourra pas changer, sauf cas de force majeure ;
- Les épreuves se déroulent en langue française ;
- L'établissement devra être exploité par le même propriétaire et ce jusqu'à la finale en juin 2020.

ARTICLE 2 : CANDIDATURE

Les équipes souhaitant participer au Trophée sont invitées à soumettre leur candidature sur le site www.trophee-haeberlin.fr en remplissant le formulaire d'inscription et en transmettant les éléments de dossier ci-dessous avant le 31 décembre 2019 (Cachet de la poste faisant foi pour l'inscription par courrier, date électronique pour les inscriptions électroniques) :

- Le formulaire d'inscription (disponible sur www.trophee-haeberlin.fr)
- Un CV de chaque membre de l'équipe
- Une photo de l'équipe
- Une lettre de motivation d'une page maximum
- Une attestation de l'employeur mentionnant que les trois membres de l'équipe sont employés dans son établissement

Les dossiers de candidature sont à adresser par email à contact@trophee-haeberlin.fr

Ou par courrier à :

Trophée Haeberlin
Auberge de l'III
2 rue de Collonges au Mont d'Or
68970 Illhaeusern

ARTICLE 3 : PRÉSÉLECTION, ÉVALUATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Un jury présidé par Marc HAEBERLIN va évaluer les dossiers de candidature pour en sélectionner quatre, sur la base du respect des articles 1 et 2 du présent règlement.

Les quatre équipes sélectionnées seront informées par courrier électronique le 13 janvier 2020. Cette sélection fera l'objet d'un communiqué de presse.

Elles recevront ultérieurement un ensemble de documents précisant les modalités pratiques : liste des équipements et matériels disponibles, denrées complémentaires, consignes spécifiques...

La décision de ce jury de sélection est sans appel.

ARTICLE 4 : PRODUITS ET MATÉRIELS À APPORTER PAR LES CANDIDATS

CUISINE :

Toutes les denrées alimentaires et les ingrédients à l'état brut sont apportés par les équipes à l'exception de l'ingrédient principal : le veau.

Aliments autorisés : trois litres de fond blanc.
Aliments non autorisés : aliments transformés, truffe et caviar.

Une liste du matériel fourni par l'organisation sera adressée dès que possible aux équipes.

La platerie, saucière et autres ustensiles pour le dressage sont fournis par le candidat.

RESTAURANT :

Chaque équipe apporte tout le matériel des arts de la table (vaisselle pour le dressage et la présentation de l'ananas, verrerie, nappage et serviette...), les produits spécifiques pour le flambage hors alcool.

Possibilité de se munir de petit matériel ou petit outillage ne figurant pas sur la liste de matériel envoyée aux équipes finalistes.

SOMMELLERIE :

Chaque équipe fournit le matériel pour l'épreuve de l'Irish coffee, le vin proposé pour l'accord mets et vins pour la réalisation du carré de veau.

Dans tous les cas, chaque équipe est responsable de son matériel. L'organisation se décharge d'éventuelles dégradations ou disparitions. Le matériel mis à disposition doit être restitué en nombre et en bon état à la fin des épreuves.

ARTICLE 5 : INGRÉDIENTS ET MATÉRIELS COMPLÉMENTAIRES FOURNIS PAR L'ORGANISATION

CUISINE :

L'ingrédient principal : le carré de veau.

La bière servant à réaliser la sauce d'accompagnement (une sélection sera fournie ultérieurement).

Une liste de petit matériel fournie ultérieurement.

Vestes, tabliers et toques siglés Trophée Haerberlin sont fournis par l'organisation.

RESTAURANT :

La table et le guéridon, les chaises, l'économat pour le flambage sur la base d'un bon d'économat à compléter qui sera à rendre un mois avant la compétition par mail à l'adresse : contact@trophee-haeberlin.fr

SOMMELLERIE :

L'économat pour l'Irish coffee.

Le nom des partenaires du Trophée avec la liste des produits disponibles pour les épreuves de cuisine, restaurant et sommellerie, notamment pour la bière, les alcools pour le flambage et l'Irish Coffee sera communiqué ultérieurement.

ARTICLE 6 : JOUR DU CONCOURS

LIEU :

Le concours se déroule à l'UHA-Fonderie, 16 rue de la Fonderie 68100 Mulhouse.

DATE :

Le concours a lieu le lundi 15 juin à partir de 08 heures.

HORAIRES :

Les épreuves des trois métiers se déroulent en même temps, en complémentarité. Les horaires de passage seront communiqués aux équipes qualifiées. Un tirage au sort le jour du concours, le 15 juin 2020 déterminera l'ordre de passage

CONTRÔLE :

Le matériel et les denrées seront contrôlés par l'organisation le matin de l'épreuve, toute infraction au règlement et/ou tricherie sera éliminatoire. Tous les produits apportés par le candidat doivent être bruts. Aucun produit taillé, tranché ou ayant subi une cuisson ne sera autorisé.

ARTICLE 7 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

CUISINE

Le thème retenu pour l'édition 2020 est le Veau.

Le/la candidat.e compose un plat pour six personnes comportant :

- 1 carré de veau 5 côtes premières, cuit sur os, et servi entier. Cuisson libre –

Garniture 1 : Libre, à base de ris de veau –

Garniture 2 : 2 pièces de tarte de légumes d'un diamètre 16 cm –

Garniture 3 : Libre

- Jus ou sauce d'accompagnement libre réalisé à base de bière d'Alsace (parmi la liste fournie par l'organisation), servi séparément en saucière. La bière est fournie.

Le temps imparti est de 30 minutes pour la mise en place du poste de travail et la vérification des denrées et de 3 heures pour la réalisation de la recette.

L'équipe réalise sa recette face au public, assistée tout au long de sa préparation par un commis issu du lycée professionnel ou d'un centre de formation d'apprentis (CFA). Les commis attribués aux équipes sont tirés au sort le matin de l'épreuve.

Chaque candidat.e dispose d'un poste de travail équipé. Il est rappelé qu'une liste mentionnant le détail du gros et du petit matériel disponible est adressée à chaque équipe.

Le/la cuisinier.e est responsable de l'entretien de son poste de travail. Il/elle gère, si nécessaire, le reconditionnement des denrées restantes. Il/elle ne participe pas au service de table.

Le dressage devra être effectué sur un ou des plats libres, non fourni(s) par l'organisation.

RESTAURANT

Le/la candidat.e est évalué sur la base de trois épreuves :

- La découpe et le service du carré de veau.
- La découpe technique d'un ananas face au public, puis la réalisation du flambage de ce fruit. La présentation de l'ananas flambé est libre.
- Une épreuve d'éloquence en deux parties.

La première partie évalue la capacité à présenter le plat préparé par la cuisine et à répondre aux questions du jury.

La deuxième partie consiste en une présentation de cinq minutes sur un sujet donné qui est communiqué au moment de la sélection des équipes.

Le maître d'hôtel est aussi invité à réaliser, avec le sommelier, un dressage d'une table ronde pour six personnes à partir du matériel choisi et apporté par le/la candidat.e.

SOMMELLERIE

Le candidat est évalué sur la base de trois épreuves :

- Le choix du vin et son argumentation pour réaliser l'accord mets et vin, ainsi que le service du vin à table ;
- La dégustation à l'aveugle d'une sélection de boissons, vins, spiritueux, constituée par le jury ainsi qu'un questionnaire oral de dix questions. Les quatre candidats concourent en même temps dans une épreuve fondée sur la rapidité des réponses.
- La réalisation d'un Irish Coffee dans un temps imparti.

ARTICLE 8 : JURY

Les épreuves sont évaluées par deux jurys complémentaires :

Un jury technique, volant, francophone composé, de chefs, de sommeliers membres de l'Association des Sommeliers d'Alsace (ASA) et de maîtres d'hôtel.

Un jury général dédié à chacun des métiers :

- des grands chefs de renommée nationale et internationale pour la cuisine ;
- des sommeliers distingués dans les concours nationaux et internationaux pour la sommellerie ;
- des maître d'hôtel Meilleurs Ouvriers de France ou primés dans les concours internationaux.

Le jury est présidé par Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco.

ARTICLE 9 : ÉVALUATION

Le jury s'appuie sur les valeurs portées par la famille Haeberlin. Une attention particulière est accordée à :

- la cohésion d'équipe
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la saisonnalité

Les épreuves sont évaluées sur la base d'un barème communiqué le jour de la sélection des équipes.

L'harmonisation de la notation et le recueil des points sont effectués par un commissaire à la notation nommé à cet effet. Un huissier sera présent pour certifier la décision du jury.

ARTICLE 10 : PRIX

La remise du Trophée Haerberlin aura lieu le lundi 15 juin 2020 en fin de journée.

- L'équipe victorieuse sera récompensée d'un chèque de 12 000 euros et d'un Trophée réalisé par un artiste qu'elle pourra conserver jusqu'au prochain Trophée et d'une reproduction du trophée.
- Une dotation de 6 000 euros ainsi qu'une reproduction du trophée récompense la deuxième équipe.
- Une dotation de 2 400 euros ainsi qu'une reproduction du trophée récompense la troisième.
- Une dotation de 1 200 euros ainsi qu'une reproduction du trophée récompense la quatrième.

Des lots de partenaires du Trophée pourront compléter ces prix.

ARTICLE 11 : DROITS INTELLECTUELS

Les participants autorisent expressément l'association organisatrice Trophée HAEBERLIN à publier et exploiter le nom des candidats, des entreprises, les recettes, images, prises de son ou vidéo qui auront été collectées dans le cadre de ce concours, pour une durée indéterminée, sur tout support et dans le monde entier.

La diffusion du nom, des références, des images ou supports, photographies des participants, recettes, tout élément du concours, n'ouvre droit à aucune contrepartie financière.

ARTICLE 12 : RESPONSABILITÉ JURIDIQUES ET ASSURANCES

L'association organisatrice Trophée HAEBERLIN se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité. Sa responsabilité ne peut être engagée si des événements indépendants de sa volonté l'obligeraient à écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

L'association organisatrice Trophée HAEBERLIN ne saurait engager sa responsabilité en cas d'incident empêchant la connexion des candidats, ou l'envoi postal, entraînant la perte, le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse, un enregistrement incomplet du courrier ou dossier des participants par voie postale ou électronique.

L'association organisatrice Trophée HAEBERLIN ne saurait engager sa responsabilité du fait de toute information inexacte causée, soit par les utilisateurs, soit par tout équipement ou programme associé à l'organisation du présent concours (ex : accès Internet, Mail, ou autre incident technique).

L'association organisatrice Trophée HAEBERLIN se réserve le droit de modifier les lots, sous réserve qu'ils soient de nature et de valeurs équivalentes. Les prix sont nominatifs.

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. Le comité organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

ARTICLE 13 : LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Les informations nominatives recueillies dans le présent concours sont traitées conformément à la RGPD. Les candidats acceptent donc que les données enregistrées puissent être utilisées dans le cadre du concours et qu'elles soient nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Les participants ont un droit d'accès et de correction, de rectification, d'annulation des informations recueillies dans le cadre de la présélection et de la sélection.

ARTICLE 14 : REMBOURSEMENT

Les frais d'hébergement et de restauration (dimanche soir et lundi soir) et de déplacement des candidats retenus (à l'exclusion des personnes accompagnatrices) sont pris en charge par l'association organisatrice Trophée HAEBERLIN.

ARTICLE 15 : CONTACT

Tous les contacts entre les candidats et l'association organisatrice Trophée HAEBERLIN ne peuvent se faire que par le mail : contact@trophee-haeb Berlin.fr ou par courrier à l'adresse :

Association Trophée Haeb Berlin

Auberge de l'III

2 rue de Collonges au Mont d'Or

68970 ILLHAEUSERN



.....

Article 16 : Approbation du règlement :

Les candidatures des équipes présélectionnées ne seront validées qu'après approbation du présent règlement qui est à compléter par tous les membres de l'équipe et adressé par courrier recommandé à :

Trophée Haeberlin
Auberge de l'III
2 rue de Collonges au Mont d'Or
68970 ILLHAEUSERN

Nom de l'établissement :

Nous soussignés les candidats :

Cuisine : Nom Prénom :

Restaurant : Nom Prénom :

Sommellerie : Nom..... Prénom :

Certifions avoir lu et compris le règlement et en approuvons les clauses sans réserve.

Date :

Lieu :

Signatures :

Cuisinier

Restaurant

Sommellerie

Mis à jour le 12/02/20