



CONCOURS

Trophée René Lasserre

Parrainés par l'association des Maîtres Restaurateurs

Salon Equip Hôtel

10 Novembre 2016

Paris, Porte de Versailles

Détails du concours

L'association des Maîtres restaurateurs a pour mission de promouvoir une restauration de qualité avec une cuisine élaborée sur place à base de produits frais servie en salle par des professionnels expérimentés. Cette ambition quotidienne est portée par des chefs et des responsables de salle soucieux de faire partager leur passion aux jeunes.

Philosophie du concours :

Organisés lors du salon professionnel Equip Hotel, Le trophée René Lasserre est un concours ouvert aux meilleurs élèves de salle des centres de formation hôteliers. Sur un principe dynamique d'épreuves de 15 à 30 minutes, les candidats devant un public important, dans un espace scénique particulièrement soigné. Les épreuves sont filmées et projetées sur 2 grands écrans, tout cela accompagné d'une ambiance musicale et d'un animateur.

Sélection pour le concours limité à 8 élèves en salle

Un dossier complet composé de deux documents devra être envoyé soit par mail à l'adresse suivante : lenouveauservice@hotmail.fr avec comme objet « trophée René Lasserre », soit par courrier postal à l'adresse suivante : *Gil Galasso, trophée René Lasserre, Lycée hôtelier Biarritz Atlantique, 2 rue Francis Jammes, 64 100 Biarritz :*

- _ Une fiche d'inscription
- _ Un questionnaire destiné à sélectionner les 8 finalistes

Plus d'informations à l'adresse suivante :

<http://nouveauservice.wordpress.com/2014/05/05/trophee-rene-lasserre/>

Déroulement du concours

Les concurrents sont convoqués le **10 novembre 2016** à 11 h 30 et leur repas sera pris en charge par le comité d'organisation.

Ils devront être tous présents en tenue avec leur matériel à 13 heures 00

Par tirage au sort une lettre sera attribuée à chaque concurrent.

A 14 heures début des épreuves dans le back office.

A 14 heures 30, début des épreuves sur le podium

Les candidats s'affronteront en $\frac{1}{4}$ de finale durant **10 minutes** sur le podium sur le thème de la découpe d'une **orange**. La technique est libre, le résultat doit être la présentation de segments (suprêmes) ou de tranches, qui doivent compléter un dessert.

A face à B

C face à D

E face à F

G face à H

A l'issue de ces $\frac{1}{4}$ de finales les jurys sélectionneront 4 élèves. En cas d'égalité des questions de culture générale sur les produits seront posées aux candidats pour les départager.

Après un nouveau tirage au sort se dérouleront deux nouvelles épreuves de $\frac{1}{2}$ finale de 10 minutes sur le podium (après 5 minutes en back up) sur le thème de la découpe d'un poulet rôti à présenter sur plat pour 4 personnes.

A l'issue de ces $\frac{1}{2}$ finales et suivant les mêmes modalités, les jurys désigneront 2 élèves pour disputer les finales.

La finale en salle aura une durée de 5 minutes en back up et 10 minutes sur le podium.

Le thème sera le tranchage d'une bande de saumon fumé (présentation sur plat).

Tous les candidats participant au concours seront généreusement récompensés par les Maîtres Restaurateurs et leurs partenaires.

Le candidat lauréat et son école seront promus dans la presse régionale, la presse professionnelle nationale et chez nos partenaires nationaux annonçant cet événement.

REGLEMENT

Article 1 : Lieu du concours

Salon Equip Hôtel, Porte de Versailles, Paris

Le 10 novembre 2016, arrivée des candidats à 11 h 30 , début des joutes à 14 h 30,

Article 2 : Choix des candidats

Ce concours est ouvert aux élèves, étudiants et apprentis en formation dans des établissements de formation hôtelière, privés ou public, français ou étrangers. Le candidat sera représenté par le proviseur ou le directeur de son établissement scolaire. La sélection pour la participation sera faite par le comité d'organisation d'après le questionnaire qui doit être rempli à l'adresse suivante :

<https://nouveauservice.wordpress.com/trophee-rene-lasserre/>

Le candidat devra nous retourner la **fiche d'inscription** et le **questionnaire** proposés à la même adresse en respectant la date limite de retour. L'inscription sera définitive qu'après la confirmation par le comité d'organisation de la sélection du candidat. Cette confirmation sera envoyée directement à l'établissement de formation.

L'élève sélectionné sera accompagné si possible le jour du concours par son professeur. L'élève représentera son établissement et concourra donc au nom de son centre de formation. Il devra se présenter en tenue professionnelle,

Article 3 : les Jurys

Le jury sera composé de professionnels du Service à table MOF et d'autres professionnels du monde du spectacle.

Président du Jury : **Monsieur Gil Galasso**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel 2003

Article 4 : organisation des joutes

Le tirage au sort des candidats sera effectué par le président du comité d'organisation. Les résultats sont rendus publics dès la fin des délibérations. Le président de chaque jury expliquera les motivations des choix du jury. Des questions de culture du métier seront éventuellement soumises aux candidats afin de départager les candidats dans le cas d'égalité lors des épreuves.

Article 5 : liste des produits à utiliser

La liste des produits et des producteurs que le candidat devra découper lors des différentes épreuves sera communiquée ultérieurement :

Il s'agit :

- D'une orange (qualité et producteur à venir)
- D'un poulet fermier rôti (qualité et producteur à venir)
- D'une bande de saumon fumé (qualité et producteur à venir)

Article 6 : promotion de l'événement

Le comité d'organisation du concours utilisera toute information transmise par le candidat (photo, CV...) et son établissement pour faire la promotion de cet événement dans les media qu'il jugera utile.

Article 7 : Contestation des résultats, annulation du concours

Pour toute contestation éventuelle, seul le jury de chaque catégorie est souverain dans les choix et la proclamation des résultats. Le comité d'organisation est seul habilité à annuler le concours, à en modifier les règles.