



## **PRIX RAGUENEAU AUTOUR DE LA TRUFFE DE SAINTE-ALVERE ET DES VINS DE BERGERAC DURAS**

### **REGLEMENT DU CONCOURS**

#### **I. ORGANISATEURS : La Mairie de Sainte Alvère et l'Interprofession des Vins de Bergerac Duras**

Le prix culinaire a pour but d'associer la Truffe de Sainte Alvère et les Vins de Bergerac au travers d'un concours par équipes composées d'un chef et d'un sommelier. Le chef doit réaliser un plat et un amuse-bouche préparés avec de la Truffe de Sainte Alvère. Le co-équipier sommelier doit choisir un vin pour le plat et un deuxième vin pour l'amuse-bouche : ces vins seront issus du vignoble de Bergerac Duras. Le candidat sommelier justifiera son choix par un commentaire alliance mets-vin, pour l'amuse-bouche et pour le plat, devant le jury lors de la finale.

La prestation cuisine et la prestation sommellerie sont notées chacune sur 50 points.

#### **II. MODALITES DE PARTICIPATION**

Ce concours est ouvert à toutes les équipes composées :

- D'un cuisinier homme ou femme en activité dans un restaurant ayant plus de 2 ans de métier
- D'un ou une responsable des vins en activité dans un restaurant, chargé(e) des commandes en salle avec un minimum de 2 ans de métier.

Les équipes finalistes de la dernière édition (2016) ne pourront pas participer avant un délai de 5 ans à dater de l'année de participation.

Chaque équipe devra renvoyer un dossier de candidature complet comprenant les 3 parties suivantes :

##### **1) sous-dossier partie « amuse-bouche » (3 fiches + 1 photo)**

- la photo de l'amuse-bouche
- la fiche présentant la recette de l'amuse-bouche

- la fiche présentant le commentaire du vin servi avec l'amuse-bouche avec le libellé complet du vin issu d'une des AOC du vignoble de Bergerac Duras définies dans le paragraphe 4 : domaine, AOC, cuvée, millésime
- le bon d'économat pour l'amuse-bouche

**2) sous-dossier partie « plat » (3 fiches + 1 photo)**

- la photo du plat
- la fiche présentant la recette du plat
- la fiche présentant le commentaire du vin servi avec le plat avec le libellé complet du vin issu d'une des AOC du vignoble de Bergerac définies dans le paragraphe 4 : domaine, AOC, cuvée, millésime
- le bon d'économat pour le plat

**3) la fiche d'inscription dûment complétée par les deux candidats co-équipiers**

**III) LES JURYS**

Les jurys du Prix Culinaire de la Truffe et des Vins de Bergerac Duras sont composés de chefs, de journalistes « gastronomie et vins » et de sommeliers avec un minimum de neuf membres, incluant le Président du jury pour la partie « cuisine » et le co-Président pour la partie « sommellerie »).

Le propriétaire, le gérant ou les membres du personnel de l'établissement ou de la société dans lequel ou laquelle travaille un candidat ou l'un de ses proches parents ne peuvent être admis ni au jury, ni sur les lieux où se déroulent les épreuves.

Les commissaires du concours veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves ainsi qu'à la stricte application du règlement. Le commissaire du concours « cuisine » rend compte au jury de la qualité du travail effectué en cuisine. Le commissaire du concours « sommellerie » supervise la préparation des sommeliers et veille au bon déroulement des épreuves et note l'épreuve écrite de dégustation à l'aveugle (5 points sur 50).

Les membres du jury dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes. Le président du jury (chef) et le co-président du jury (sommelier) sont désignés par le comité organisateur.

**IV . LES EPREUVES**

**1ERE ETAPE : SELECTION SUR RECETTE ECRITE ET ASSOCIATION METS VINS**

Les équipes candidates doivent envoyer le dossier complet de candidature au plus tard le **3 décembre 2018 (le cachet de la poste faisant foi)** au Comité d'Organisation du Prix Culinaire de la Truffe de Sainte Alvère et des Vins de Bergerac Duras, IVBD, **1 rue des Récollets, 24100 BERGERAC**. Les dossiers d'inscription seront validés et sélectionnés par le comité de sélection (Commissaires du Concours et membres de l'IVBD).

A l'issue de cette épreuve seront retenus de façon anonyme 5 dossiers dont les équipes participeront à l'épreuve finale.

**Thème de la recette de l'amuse-bouche**

Chaque candidat chef doit proposer un amuse-bouche dont il exécutera 10 pièces.

Le thème imposé est l'association de la truffe de Sainte Alvère et du foie gras IGP Périgord. L'interprétation est libre.

L'amuse-bouche ne doit pas dépasser le poids de 50 grammes et son contenant est libre (à fournir par le candidat en 10 exemplaires pour la finale).

Le coût matière ne doit pas dépasser 20 euros pour 10 pièces (coût de la truffe et du foie gras IGP Périgord non inclus).

### **Thème de la recette du plat**

Chaque candidat chef doit proposer une recette personnelle pour 10 personnes sur le thème suivant :  
Recette utilisant la truffe de Sainte Alvère avec du chapon fermier du Périgord. Le chapon fermier du Périgord sera fourni par l'organisation sous la forme de suprême. Il sera obligatoirement accompagné de deux garnitures et d'une sauce (la sauce sera servie soit sur assiette et/ou en saucière).

Le plat sera dressé à l'assiette individuellement pour 10 personnes. La portion de suprême de chapon fermier ne devra pas dépasser 80 grammes par assiette.

Les assiettes seront fournies par l'organisation du concours (assiette de présentation modèle coupe, diamètre de 31 centimètres, blanche, sans rebords ni inscription)

Le coût matière ne doit pas dépasser 150 euros pour l'ensemble de la réalisation du plat pour 10 personnes (coût de la truffe non inclus).

### **Fourniture des produits**

Un lobe de foie gras IGP Périgord sera fourni à chaque chef pour la réalisation de l'amuse-bouche. La présentation du foie gras : troussé, sous vide... sera conforme aux indications fournies dans la recette.

50 grammes de truffe de Sainte Alvère seront fournis à chaque chef pour la réalisation des deux recettes : amuse-bouche et plat.

10 suprêmes de chapon fermier du Périgord avec peau et manchon seront fournis à chaque candidat.

### **Thème du vin**

Le responsable des vins associé au chef devra présenter deux vins de Bergerac sélectionnés parmi les appellations suivantes :

- Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras rouge, Pécharmant ou Montravel rouge (vins rouges)
- Bergerac sec, Côtes de Duras ou Montravel sec (vins blancs secs)
- Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel (vins blancs liquoreux)
- Côtes de Bergerac blanc, Rosette, Côtes de Montravel ou Côtes de Duras (vins blancs moelleux, ou liquoreux pour le Côtes de Duras)
- Bergerac rosé, Côtes de Duras rosé

Le vin choisi pour accompagner l'amuse-bouche doit être différent de celui qui accompagnera le plat.

Le sommelier rédigera un commentaire en deux parties (présentation du vin et commentaire sur l'alliance mets-vin). Chaque partie devra faire 10 lignes au minimum et 20 lignes au maximum.

Les vins pour les épreuves pratiques devront être fournis par les sommeliers (bouteilles de 75 cl).

Le dossier d'inscription doit être envoyé à l'adresse suivante :

**Comité d'organisation du Prix Culinaire de la Truffe  
de Sainte Alvère et des Vins de Bergerac Duras  
IVBD  
1 rue des Récollets  
24100 BERGERAC**

Date limite d'envoi, cachet de la Poste faisant foi : **3 décembre 2018**

Le dossier complet composé des recettes dactylographiées, des fiches « vins », des bons d'économat précis et les photos de présentation de bonne qualité est soumis au Comité d'Organisation de façon anonyme.

*Lors de la demande de dossier les candidats donneront une adresse e-mail au comité d'organisation qui leur fera parvenir les fiches en format numérique.*

*Les équipes renverront ainsi **par courrier postal** le dossier **dactylographié**.*

Les équipes candidates qui auront envoyé un dossier seront averties par courrier des résultats de la sélection au plus tard le 21 Décembre 2018. Les candidats finalistes recevront un programme détaillé de l'accueil et le déroulé de l'épreuve. **Un forfait de 500 euros TTC par équipe finaliste sera octroyé\*. Le comité organisateur prend en charge l'hébergement la veille et le jour du concours (2 nuitées).**

Les équipes finalistes devront arriver à Bergerac la veille, dimanche 13 Janvier 2019 et participer au dîner de remise des prix le lundi 14 Janvier 2019 dans la région de Bergerac. Un dîner d'accueil des équipes sera également organisé le dimanche 13 janvier 2019.

Le programme détaillé sera joint au courrier.

*\*Le forfait de 500 euros TTC prévu pour l'équipe sera remboursé le jour de la finale sous forme de chèque (signature d'un reçu par le destinataire).*

## **2EME ETAPE : FINALE.**

Elle se déroulera lundi 14 janvier 2019 au Lycée Hôtelier Jean Capelle selon les modalités définies dans le paragraphe V.

## **V. MODALITES DES EPREUVES PRATIQUES**

### **A . Règles générales**

Les denrées nécessaires figurant sur les bons d'économat sont fournies à **l'état brut** par les candidats à l'exception de la truffe de Sainte Alvère, du Foie Gras IGP Périgord et du chapon fermier du Périgord (suprêmes) sont fournis par l'organisation. Tout le petit matériel est accepté.

Un commis cuisinier sera mis à la disposition de chaque chef (élève de l'Ecole hôtelière de Bergerac) pour toute la durée du concours

### **B . déroulement des épreuves pratiques pour les finales de sélection**

Les équipes finalistes arriveront obligatoirement le dimanche 13 Janvier 2019 en fin d'après-midi au Lycée Jean Capelle où elles seront accueillies. Les marchandises nécessaires à l'élaboration des recettes et les vins seront apportés par les candidats au Lycée Hôtelier Jean Capelle. Il est demandé aux candidats de se munir d'une pièce d'identité.

Les équipements seront fournis par l'Ecole Hôtelière et les équipes finalistes pourront apporter tout le petit matériel.

Les candidats cuisiniers et sommeliers seront pris en charge le lundi matin pour le transfert au Marché aux Truffes de Sainte Alvère et seront ensuite conduits au Lycée Hôtelier où se dérouleront les épreuves.

Le programme détaillé et le déroulé des épreuves accompagnera le courrier d'information aux sélectionnés. Le tirage au sort qui désignera l'affectation du plan de travail, le commis ainsi que l'ordre de passage aura lieu la veille en présence des candidats.

Les épreuves ont lieu au Lycée Jean Capelle lundi 14 Janvier 2019 en fin de matinée.

Les candidats sommeliers devront être en tenue de service.

## **Les épreuves de sommellerie :**

Elles se dérouleront en 3 phases

Au début des épreuves les sommeliers sont réunis par le commissaire du concours sommellerie pour le briefing d'installation.

La dégustation à l'aveugle a lieu pendant le travail des chefs en cuisine.

### **a) La dégustation à l'aveugle**

Sa durée est de 15 minutes. Notation sur 5.

Les candidats sommeliers sont réunis dans une salle avec 5 pupitres en présence du commissaire sommelier.

La fiche d'identification du vin dégusté à l'aveugle comprend les rubriques suivantes :

Millésime : noté 2/5  
Appellation : notée 2/5  
Château : noté 1/5

### **b) présentation du premier vin (sur l'amuse-bouche)**

2 sortes de carafes seront mises à disposition de chaque candidat sommelier (une carafe longue et étroite et une carafe évasée)

5 postes équipés de carafes, de seaux, de linceuls, de crachoirs et de verres seront préparés. Le candidat apportera son matériel pour ouvrir les bouteilles.

L'entrée en salle pour le sommelier interviendra 5 minutes avant l'envoi de l'amuse-bouche de son coéquipier. Il préparera la bouteille (installée sur le poste), servira le vin à chaque membre du jury et présentera le vin (château, cuvée, AOC, millésime).

Après le service de l'amuse-bouche, le sommelier commentera l'accord mets-vin. La totalité de la prestation ne doit pas dépasser 5 minutes (chronométrage par le commissaire sommellerie).

### **c) présentation du deuxième vin (vin sur le plat)**

L'entrée en salle pour le sommelier interviendra 5 minutes avant l'envoi du plat de son coéquipier. Il préparera la bouteille (installée sur le poste), servira le vin à chaque membre du jury et présentera le vin (château, cuvée, AOC, millésime).

Après le service du plat, le sommelier commentera l'accord mets-vin. La totalité de la prestation ne doit pas dépasser 5 minutes (chronométrage par le commissaire sommellerie).

## **Les épreuves en cuisine :**

Accueil et préparation des candidats en fin de matinée lundi 14 Janvier 2019 au Lycée Jean Capelle à Bergerac.

Les candidats reçoivent chacun à leur tour les marchandises mentionnées sur leur bon d'économat. Chaque candidat aura 10 minutes pour installer son plan de travail avant le début du concours. Le chef de la première équipe entre en cuisine (selon l'ordre du tirage au sort) puis chaque chef se succède avec un délai de 45 minutes entre chacun :

- envoi de l'amuse-bouche au bout de 3 heures
- envoi du plat au bout de 3 heures 20 minutes

Le déroulé avec la chronologie précise pour chaque équipe sera envoyé aux finalistes.  
Le jury de cuisine peut exiger que soit retiré de la présentation tout élément de décor ou tout artifice non comestible pouvant être considéré comme un signe de reconnaissance.

Les membres du jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après en avoir conféré avec le commissaire du Concours.

## **VI . PRIX**

Les prix sont décernés à l'équipe et à partager entre le cuisinier et le responsable vins.

1<sup>er</sup> Prix : 3 000 euros

2<sup>ème</sup> prix : 2 000 euros

3<sup>ème</sup> au 5<sup>ème</sup> prix : une dotation de 12 magnums et 24 bouteilles 0.75 l de vins des appellations bergeracoises et duraquoises.

Le Jury délibèrera à la suite des épreuves, et la remise des prix se fera le soir même lors du dîner de gala où seront invitées toutes les équipes finalistes.

Les finalistes s'engagent à autoriser l'utilisation de leurs recettes, la publication de leurs noms et photos dans les communiqués de presse établis à la suite du palmarès par la Mairie de Sainte Alvère et l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras ainsi que sur les sites internet et réseaux sociaux respectifs de l'Association pour la Promotion et la Valorisation de la Truffe, d'une part et des Vins de Bergerac Duras d'autre part. Ces utilisations seront uniquement promotionnelles.

## **VII. NOTATION DES EPREUVES**

### **a- Grille de notation sommellerie :**

La dégustation à l'aveugle :

Sa durée est de 15 minutes. Notation sur 5.

Millésime : noté 2/5

Appellation : notée 2/5

Château : noté 1/5

1<sup>ER</sup> VIN : servi avec l'amuse-bouche (notation sur 15)

3 points pour le service

12 points pour la présentation du vin en accord avec le mets

NB : dans la présentation du vin le jury tiendra compte de l'habileté avec laquelle le sommelier utilise des indications techniques, sur le terroir par exemple, pour mettre en valeur les caractéristiques qu'il apporte au vin par rapport au mets. Par ex : si le mets est un toast à base de foie gras le candidat qui présentera un liquoreux mettra l'accent sur l'acidité et la fraîcheur de son vin par rapport au gras du foie et apportera un complément sur le mariage des arômes.

La connaissance détaillée et technique du vin n'est donc pas un critère en soi si ces éléments ne sont pas retranscrits de façon judicieuse en rapport avec le plat. La présentation du vin au client doit être « une invitation au voyage » et non pas un énoncé d'informations techniques destiné à impressionner, sans lien avec le plat.

Le jury doit se positionner tel un client dans un restaurant et prendre en considération l'ensemble de la prestation du sommelier : la qualité du service et l'argumentaire.

Toutes ces notions seront précisées par le commissaire du concours sommellerie lors du briefing du jury.

2<sup>ème</sup> VIN : servi avec le plat (notation sur 30)

3 points pour le service

7 points pour l'harmonie du vin de l'apéritif avec celui du plat

20 points pour la présentation du vin en accord avec le mets

Le jury officiel sera composé de 9 professionnels au minimum (journalistes gastronomie, chefs, sommeliers).

#### **b- Grille de notation cuisine**

amuse-bouche :

- Qualité de la présentation	5
- Dégustation	10
Total	15 points

plat :

- Qualité de la présentation	5
- Dégustation	30
Total	35 points

Le classement s'opérera de façon décroissante.

Le commissaire du concours rendra compte du déroulement de la préparation des candidats.

La moyenne des notes émises par le jury donnera lieu au résultat final.

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

### **VIII. PENALITES**

La finale sera contrôlée par les commissaires du concours, qui auront connaissance de l'anonymat. Il leur reviendra d'exclure une équipe si les règles établies par le concours ne sont pas respectées.

Le responsable vins ne devra disposer d'aucun support écrit ou informatique pour présenter son commentaire.

Chaque candidat disposera de 3 h 20 minutes, envois compris, pour l'exécution de l'amuse-bouche et du plat. Le battement maximum est de cinq minutes : il est pénalisable. Une pénalité de retard d'un point sera appliquée par minute supplémentaire sur la note « cuisine » globale (total des notes de l'épreuve cuisine du jury). Au bout de 5 minutes le plat sera éliminé.

Un chronométrétreur officiel sera seul juge du décompte du temps.

### **IX. CONDITIONS GENERALES D'ANNULATION ET DE PARTICIPATION**

Les organisateurs, la Mairie de Sainte Alvére et l'Interprofession des Vins de la Région de Bergerac Duras se réservent le droit d'annuler à tout moment le concours sans engagement de leur responsabilité.

En cas d'annulation la veille de la finale, les concurrents finalistes seraient dédommagés à hauteur du forfait de 500 euros TTC par équipe, prévu dans le cadre de leur participation.

Le règlement complet est déposé à la SCP Lemasson, huissiers de justice, 105 rue Neuve d'Argenson, 24100 Bergerac.