SIRHA LYON

CONCOURS D'EXCELLENCE L'ÉCAILLE D'OR
RÈGLEMENT DU CONCOURS

Concours International d'ouverture et de présentation de fruits de mer par les poissonniers écaillers et les écaillers professionnels

Thème du concours : Année des Océans

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DATE : JEUDI 23 JANVIER 2025

HEURE DE CONVOCATION : 7H30

LIEU : SIRHA / EUREXPO / ZONE MÉTIERS DE BOUCHE

ORGANISATEURS :

NOMBRE DE CANDIDATS : 8 CANDIDAT(E)S POUR LA FINALE

COMPOSITION DU BUREAU

PRÉSIDENT

Alain MERLE

VICE-PRÉSIDENTS

Jean-Luc VIANEY

Frédéric CHEVALLET

JURYS

Les membres du jurys seront désignés au cours du deuxième semestre 2024 et feront l'objet d'une publication sur le site www.poissonniers.com conformément à l'article 4 du présent règlement.

ARTICLE 1 : CANDIDATURES

Ce concours international est ouvert **sans distinction** à tous les poissonniers-écaillers de plus de 18 ans en activité ou représentant un établissement. Une priorité sera donnée aux vainqueurs des différents concours d'écaille, les places restantes seront attribués à des challengers en fonction de leur CV et de leur expérience.

ARTICLE 2 : NOMBRE DE CANDIDATS

Le nombre de candidats est limité à 8 pour la phase finale.

ARTICLE 3 : MODALITÉS D'INSCRIPTION

Date limite d'inscription : 15 décembre 2024

Bulletin d'inscription à télécharger sur www.poissonniers.com et à retourner dûment complété et accompagné d'un CV par mail à contact@poissonniers.com

Chaque candidature reçue fera l'objet d'un retour en indiquant si elle est complète ou si des éléments manquent.

Le jury se réunira en jury de sélection et décidera les candidatures retenues. En cas d'acceptation chaque candidat sera contacté sur l'adresse courriel mentionnée sur le bulletin de pré-inscription. Il devra alors renvoyer par courrier, **dans les 5 jours**, un chèque de 100 € à l'ordre de LPE – Lyon Poissonniers Écaillers correspondant aux frais d'inscription à :

Fréderic CHEVALLET
SAS LA POISSONNERIE
86, route de Brignais
69630 CHAPONOST

ARTICLE 4 : MEMBRES DU JURY

Le jury est **souverain**. Il sera composé de professionnels reconnus par la profession.

JURY GÉNÉRAL

Le jury général sera sélectionné par les organisateurs du concours et la liste définitive sera présentée 10 jours avant les épreuves.

JURY ESTHÉTIQUE

Un jury esthétique sera composé de designers, photographes et presse (retenus par LPE).

Les jurys pourront être modifiés sans annonce préalable y compris le jour du concours.

ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les épreuves se dérouleront de 8h00 à 15h00. Hormis pour l'épreuve du QCM prévue à 8h00 et l'épreuve de vitesse prévue à 11 heures, les candidats seront totalement libres dans leur timing.

Entre 11h30 - 12h30 les candidats devront obligatoirement prendre une pause repas de 20 min.

HEURE D'ARRIVÉE : 7H

Au-delà de 30 minutes **sans motif et/ou avertissement valable** le/la candidat(e) sera éliminé(e). En cas de motif jugé valable le candidat prendra le concours en marche. Le jury reste absolument **souverain** concernant la décision qu'il prend. Un **tirage au sort** déterminera le numéro de chaque candidat. Le candidat devra utiliser ce temps pour **décharger son matériel** et le **ramener sur son emplacement candidat**. Aucun déplacement ultérieur ne sera autorisé.

8H00 À 8H30 – ÉPREUVE 1

QCM (20 min) sur le métier : techniques, zones de pêche et sous-zones, noms latins des principales espèces sur étal de poissonnerie, biologie et biochimie du poisson et connaissances métier.

8H30 À 9H00

Mise en place du matériel et préparation du poste de travail pour chaque candidat.

RÉALISATIONS DEMANDÉES :

ÉPREUVE 2 - RÉALISER UN BUFFET DE FRUITS DE MER POUR 8 PERSONNES

Dans le cadre de cette réalisation, les candidats devront notamment produire des préparations **(type verrines, canapés, réalisations transformées et prêtes à déguster, etc.)** entrant dans la composition du buffet pour 8 personnes.

Le choix des réalisations, leurs déclinaisons et l'interprétation sont **libres** dans le cadre du thème du concours.

Le candidat est également l**ibre et décide** du choix de l'affectation entre les produits qu'il transforme et les produits qu'il conserve pour la réalisation du plateau de l'épreuve. Il est **obligatoire** d'assurer une juste répartition entre les pièces transformées et les pièces présentées brutes sur buffet de fruits de mer afin de conserver l'esprit du plateau de fruit de mer traditionnel.

Dans le cadre de ces réalisations, les candidats devront procéder à la **cuisson de l'ensemble des produits** ne pouvant être consommés crus.

ÉPREUVE 3 - RÉALISER UNE ASSIETTE DE FRUITS DE MER CHAUD-FROID « SOUVENIR D'ENFANTS » TRAVAILLÉES À DESTINATION D'UN PUBLIC ENFANTS.

Les candidats réalisent **toutes leurs cuissons**.

PRÉCISIONS CONCERNANT L'ÉPREUVE SOUVENIR D'ENFANT :
Cette épreuve doit être conçue comme à destination des enfants avec mise en valeur, décoration, choix des façons de préparer adaptées en taille et dégustation pour un public enfant. Réflexion de préparation (comment promouvoir les produits à l'attention des enfants : esthétiquement, taille, adaptation du goût, ...).

Tout en prennant les produits mis à disposition et en respectant les proportions pour 8 personnes, les candidats **devront s'organiser** pour présenter leurs assiettes selon les créneaux suivants :

CANDIDAT 1 12H10	**CANDIDAT 5** 13H30
CANDIDAT 2 12H30	**CANDIDAT 6** 13H50
CANDIDAT 3 12H50	**CANDIDAT 7** 14H10
CANDIDAT 4 13H10	**CANDIDAT 8** 14H30

11H00 À 11H30 - ÉPREUVE 4 : VITESSE

Ouverture et présentation à dresser sur **2 plateaux**, mélangés et en équilibre (10 de chaque produit par plateaux).

Attention, il est demandé de travailler les huîtres en « **double décroché** », c'est-à-dire en coupant également le pied et classé par variété.

Produits fournis :

20 FINES DE CLAIRE	**20** HUÎTRES DE GLACE
20 CREUSES DE BRETAGNE	**20** 20 HUÎTRES SPÉCIALES
20 HUÎTRES PLATES	

15H00 À 16H00 : DÉLIBÉRATION DES JURYS

16H00 : REMISE DES PRIX

ARTICLE 6 : TENUE VESTIMENTAIRE

Les candidats devront se présenter en **tenue de travail** avec des **chaussures adéquates** (pas de baskets). L'organisation fournira aux 8 candidats qualifiés, un tablier, une vareuse et une casquette. Tout autre vêtement avec ou sans marque **sera strictement interdit** pendant tout le déroulement du concours ainsi que lors des remises des prix et des séances photos.

Tout manquement à cet article pourra entraîner l'élimination du candidat.

ARTICLE 7 : MATÉRIEL

Les candidats devront **se munir de leur matériel et ustensiles** : couteaux, ciseaux, couteaux à découper, etc.

L'organisation **mettra à disposition** tous les poissons, les coquillages, les crustacés, citrons, algues, plateaux « boutique du poissonnier » (uniquement destinés à l'épreuve de vitesse - tous les autres plateaux devront être prévus par les candidats), glaces.

Seront à la charge du candidat :

- ✔ Plats de présentation pour le jury (à prévoir par le candidat),
- ✔ Réhausseurs (à prévoir par le candidat si besoin),
- ✔ Coquilles Saint-Jacques vides, creuses et couvercles (à prévoir par le candidat si besoin).

Le candidat pourra apporter du décor et du matériel de présentation pour les épreuves.

ARTICLE 8 : ASSURANCES

Les candidats seront sous le couvert de leur **assurance personnelle** ou de **celle de leur employeur**. En cas de blessure, L.P.E. **ne sera pas responsable**. Par ailleurs, en cas de blessure trop importante, le candidat **sera exclu automatiquement** du concours.

ARTICLE 9 : RÉVOCATION

Le président du concours et les membres organisateurs, en présence de l'huissier, se concerteront pour décider de la **révocation d'un candidat** ou d'un **membre du jury** en cas de non-respect du règlement.

ARTICLE 10 : CONTESTATION, LITIGE

Si une **contestation** autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, les membres organisateurs **appliqueront ce règlement**, sous contrôle de l'huissier. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seuls l'huissier, le président du concours et les membres organisateurs **seront compétents pour statuer.**

Aucune réclamation ne sera admise après le concours.

La participation au concours entraîne l'**acceptation du présent règlement**.

ARTICLE 11 : ÉPREUVES

Pour l'ensemble des épreuves, le candidat **viendra avec ses produits bruts** (autre que ceux mentionnés dans le sujet et fournis) pour la réalisation de ses préparations mais uniquement ce dont il a besoin, ainsi que sa fiche technique à remettre aux jurys. Tout produit apporté **devra être utilisé sous peine de pénalité**, une tolérance de 10% supplémentaires étant accordée.

Les candidats sont **libres d'amener les décors** ainsi que du **matériel** sur le thème de l'**Année des Océans**.

Tout au long des épreuves, le candidat **devra veiller à présenter** et **mettre en scène les produits** afin de mettre en lumière le métier et les savoir-faire.

Toute blessure, coupure avec saignement est **éliminatoire**. En cas de blessure, l'organisateur **ne sera pas responsable**.

Attention : l'ensemble des décors devront pouvoir être réutilisés et **ne devront pas être jetés**. À ce titre, les matériaux utilisés devront respecter cette contrainte. À la fin des épreuves **les candidats récupéreront leurs décors**.

ÉPREUVE 1 - QCM

Cette épreuve se fera avec un **questionnaire de connaissance générale** sur le métier, les **règles applicables** et les **produits de la conchyliculture et aquacole**, des questions pourront être posées relativement aux techniques, zones de pêche et sous-zones, noms latins des principales espèces sur étal de poissonnerie, biologie et biochimie du poisson et connaissances métier.

ÉPREUVE 2 - BUFFET DE FRUITS DE MER POUR 8 PERSONNES

Les candidats **devront cuire les coquillages et crustacés** afin de pouvoir les réutiliser à la fois dans les préparations du thème mais aussi dans les autres épreuves. Ils pourront apporter l'ensemble des **condiments nécessaires**.

Les réalisations sont à présenter sur **un espace dédié (dimensions définies en décembre 2024 - une publication sur www.poissonniers.com sera effectuée à destination des candidats retenus)** pour envoyer en salle de réception après (présentation de face). La dimension de la table est **imposée** et **aucun débordement n'est possible**. Les candidats doivent respecter cette contrainte.

Ils devront utiliser pour ce buffet l'**ensemble des produits** mis à disposition et des réalisations effectuées.

Seront mis à disposition des candidats :

1
BOÎTE DE CAVIAR*

16
HUÎTRES CREUSES

16
HUÎTRES SPÉCIALES

8
HUÎTRES PLATES

8
HUÎTRES DE GLACE

4
PRAIRES

4
PALOURDES

4
OURSINS

4
MOULES D'ESPAGNE

8
CREVETTES AB 40/50 OSO
(déjà cuites)

8
CREVETTES 20/30 OSO
(déjà cuites)

**Mise à disposition par l'organisation.*
Le caviar devra être utilisé dans la réalisation des vérines et du buffet et donnera lieu à une notation spécifique. (pertinence de l'utilisation, rendu esthétique, goût, mise en scène).

200 GRAMMES
DE CREVETTES GRISES

18
LANGOUSTINES 10/15 CRUES
(cuisson à réaliser par le candidat)

800 GRAMMES
DE BULOTS
(cuisson à réaliser par le candidat)

200 GRAMMES
DE BIGORNEAUX
(cuisson à réaliser par le candidat)

4
HOMARDS ACADIENS
VIVANTS TAILLE 6/800

4
SNOW CRABES

PATTE DE SNOW CRABE
(En quantité suffisante)

Tous les produits devront être utilisés.

ÉPREUVE 3 - RÉALISATION D'UNE ASSIETTE DE FRUITS DE MER CHAUD-FROID « SOUVENIR D'ENFANTS »

Les candidats sont **libres de présenter les assiettes** comme ils le souhaitent.

ÉPREUVE 4 - ÉPREUVE DE VITESSE

Rappel : les huîtres devront être présentées en « **double décroché** ».

ARTICLE 12 : BANNISSEMENT

Toute tentative de triche entraînera l'**exclusion immédiate** du candidat(e) au concours. Il/elle ne pourra **plus jamais** se présenter à l'Écaille d'Or. Cette information sera également **transmise** aux autres organisateurs de concours.

ARTICLE 13 : OBLIGATION

Chaque candidat devra **respecter scrupuleusement** le règlement.
Les organisateurs se refusent de participer au concours.

ARTICLE 14 : DROIT À L'IMAGE

Afin de participer, chaque candidat et membre du jury devra remettre aux organisateurs le **document d'autorisation du droit à l'image** (annexe du bulletin de pré-inscription). Sans cela, la personne ne pourra pas accéder à l'espace concours Cuisines en Scène.

ARTICLE 15 : CLASSEMENT GÉNÉRAL

Les candidats seront classés en fonction des **réalisations sur l'ensemble des épreuves** selon les modalités suivantes :

A) ÉPREUVE 1 - QCM
100 POINTS

B) ÉPREUVE 2 - BUFFET DE FRUITS DE MER POUR 8 PERSONNES *(COEFF. 2)*
400 POINTS

C) ÉPREUVE 3 - RÉALISATION D'UNE ASSIETTE DE FRUITS DE MER CHAUD-FROID « SOUVENIR D'ENFANTS »
200 POINTS

D) ÉPREUVE 4 - ÉPREUVE DE VITESSE : OUVERTURE DE 100 HUÎTRES MÉLANGÉES*
920 POINTS

E) GOÛT *(COEFF. 2)*
200 POINTS

F) ESTHÉTIQUE *(COEFF. 4)*
100 POINTS

G) HYGIÈNE - PÉNALITÉS :
ZONE DE TRAVAIL SOL PENDANT ET APRÈS L'ÉPREUVE :
-10 POINTS

ZONE DE TRAVAIL TABLE PENDANT ET APRÈS L'ÉPREUVE :
-10 POINTS

NON REMISE EN ÉTAT DE LA ZONE DE CONCOURS À LA FIN DE L'ÉPREUVE :
-50 POINTS

HYGIÈNE DE TRAVAIL DURANT TOUTE L'ÉPREUVE :
-50 POINTS

***UNIQUEMENT POUR L'ÉPREUVE DE VITESSE :**
PÉNALITÉ :
COQUILLAGES MAL OUVERTS, RETOURNÉS, AVEC ÉCAILLES, OU NON-OUVERTS :
-10 POINTS

BONUS :
RESPECT DE LA PRÉSENTATION :
20 POINTS

Note générale : a + b + c + d + e + f – g = Note et position

ARTICLE 16 : RÉCOMPENSE

1ER PRIX	LE TROPHÉE ÉCAILLE D'OR ET UN CHÈQUE DE 1 000€
2ÈME PRIX	UNE MÉDAILLE ET UN CHÈQUE DE 700€
3ÈME PRIX	UNE MÉDAILLE ET UN CHÈQUE DE 500€
4ÈME PRIX AU 8ÈME PRIX	UN CHÈQUE DE 200€

\+ RÉCOMPENSE SPÉCIALE « TROPHÉE ANGE » DÉCERNÉE POUR LA VITESSE ET LA NOTATION SUR L'ÉPREUVE DE VITESSE : 200€

\+ RÉCOMPENSE SPÉCIALE « COUP DE CŒUR » DE LA PRESSE : VAINQUEUR 200€

\+ UN DIPLÔME SERA ÉGALEMENT REMIS, AINSI QUE DIVERS CADEAUX DE NOS PARTENAIRES