

**REGLEMENT CONCOURS PROFESSIONNEL  
LES DEFIS MIX'N'OLIVES  
THEME : STREET FOOD**

**Les Défis Mix'N'Olives sont proposés dans le cadre de la campagne de promotion des olives de table. Ce concours national a pour objectif de sensibiliser les futurs chefs aux propriétés des olives de table, à leurs qualités nutritionnelles, à leur versatilité et à leur simplicité d'utilisation en cuisine. La première édition a pour thème la « Street Food ».**

Manger dans la rue est une pratique ancestrale et universelle qui témoigne de l'imagination que les hommes ont toujours su déployer pour se nourrir simplement et rapidement. Forme vivante de l'identité locale, la Street Food est l'exacte opposé d'une nourriture mondialisée et uniformisée !

« La Street Food est une vraie alternative à la malbouffe, un puissant moteur d'intégration dans la société. LA STREET FOOD, C'EST L'AVENIR ! » - Thierry Marx

**Ce concours inédit s'adresse aux élèves de formations diplômantes et/ou qualifiantes en cuisine, tous niveaux confondus, et issus des lycées, écoles, CFA et instituts privés ou publics de France métropolitaine.**

300 candidats sont présélectionnés sur dossier pour participer aux Finales régionales qui se dérouleront dans et autour des 10 villes suivantes : Paris, Lyon, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Rennes, Lille, Strasbourg et Dijon.

1 finaliste par ville, soit 10 candidats, s'affrontent à Paris lors d'une grande finale.

**Les Défis Mix'N'Olives se déroulent en 3 temps forts :**

1. Du 15 novembre 2013 au 28 février 2014 : Sélection de 150 à 300 candidats sur dossier
2. Mars / Avril 2014 : Finales régionales (10 villes)
3. Mai 2014 : Finale nationale à Paris

**1. Sélection des candidats sur dossier**

Les élèves désirant participer aux Défis Mix'N'Olives sur le thème de la « Street Food » doivent impérativement, **avant le vendredi 28 février minuit, s'inscrire en ligne** via le formulaire d'inscription accessible sur : <http://www.inscription-mixnolives.fr/>

Info et règlement téléchargeables sur le site : <http://www.mixnolives.fr/>

**Critères de sélection :**

- Présentation d'une recette de Street Food (principe du déjeuner ou du dîner sur le pouce proposée dans un contenant unique dans le cadre d'une restauration rapide sur place ou à emporter)
- La recette doit pouvoir être réalisée en 30 min (compter en plus : 5 min pour la mise en place et de 10 min pour le nettoyage).
- Les olives doivent représenter au moins 1/3 de la recette (une, deux ou trois variétés d'olives autorisées - vertes, noires, violettes)
- Seuls les dossiers de candidature complets, envoyés dans les temps seront acceptés.
- La sélection des candidats se fait en fonction de la recette, du respect de la thématique et de la mise en valeur des olives.

- Les recettes et les présentations trop recherchées, n'étant pas réalisables en "restauration de rue" de façon aisée, ne sont pas sélectionnées.
- La recette doit être une création personnelle et ne doit pas être la reproduction d'une recette qui a déjà été à la carte d'un restaurant, sous peine d'élimination.
- La reproduction, même partielle, d'une recette publiée dans un ouvrage, une revue, un périodique, un site internet, etc. est interdite. Une fois le dossier sélectionné, aucun changement dans les ingrédients, la recette et le contenant ne doit être effectué avant les Finales régionales sous peine de malus.
- Les candidats sélectionnés sont informés de leur admission au concours, du lieu, date et heure de la Finale régionale par email, courant de la 1ère semaine de mars 2014. Un courrier sera également adressé au Proviseur / Directeur de son établissement.

### **Ingrédients et matériels autorisés** pour les Finales régionales et la Finale à Paris

- Ingrédients sur place : Les ingrédients de base seront mis à la disposition des candidats le jour de l'épreuve : beurre, crème entière, oeufs, farine T45, sucre cristal, huile de tournesol, huile d'olive, sel, poivre noir et 3 variétés d'olives (vertes, noires, violettes).
- Ingrédients à apporter : Les ingrédients principaux de la recette, non inclus dans la liste ci-dessus, doivent être apportés par les candidats qui veilleront au respect de la chaîne du froid.
- Aucun ingrédient transformé ni aucune préparation faite à l'avance ne sont acceptés.
- Matériel sur place : Le gros matériel commun à tous les candidats sera mis à leur disposition : four, plaques, froid positif et négatif, plonge. Ainsi que des ustensiles : poches, siphons, chinois, papier cuisson... (pour la liste exacte par école, merci de nous contacter). Attention, si le candidat utilise un siphon, il doit apporter ses cartouches de gaz.
  - Chaque candidat disposera un set de matériel de base sur son poste de travail : 1 planche, 2 culs de poule, 2 poêles, 2 casseroles, 1 couvercle, 1 passoire, 1 plat pour le four, 1 balance de cuisine, 2 fouets, 1 maryse, 1 spatule, des cuillères, des barquettes jetables, 1 torchon, du film.
- Matériel à apporter : Chaque candidat apporte ses propres couteaux, le matériel spécifique non listé ci-dessus nécessaire à la réalisation de sa recette, ses cartouches de gaz s'il utilise un siphon, et la vaisselle en trois exemplaires qu'il aura choisi pour le dressage de sa recette.
- Le plat doit être présenté sur/dans un seul et même contenant.

## **2. Finales régionales**

### **Dates et lieux :**

Les demi-finales régionales se déroulent entre mars et avril 2014 dans des lycées hôteliers des 10 villes, ou alentours, suivantes :

1. Paris
2. Lyon
3. Marseille
4. Toulouse
5. Bordeaux
6. Nantes
7. Rennes
8. Lille
9. Strasbourg
10. Dijon

Le candidat doit donc dès son inscription en ligne, indiquer la ville dans laquelle il souhaite concourir.

Les frais de transport et de bouche ne sont pas pris en charge pour les demi-finales régionales.

### **Déroulé :**

Les candidats doivent réaliser en 30 min un plat de Street Food avec au moins 1/3 d'olives et le présenter à un jury composé d'un chef, d'un enseignant et d'un journaliste.

- Le lieu, la date et l'heure de l'épreuve seront indiqués aux candidats retenus sur dossier. Les épreuves se dérouleront en matinée (8h-12h) ou en après-midi (13h-17h).
- L'organisation contrôle que toutes les préparations vont être faites sur place. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, non mélangés, éventuellement déjà pesés individuellement.
- Chaque candidat travaille seul sur son propre poste de travail et démarre en décalé pour l'envoi des plats au jury. Il a 5 min pour la mise en place et 10 min pour le nettoyage obligatoire de son poste de travail, sous peine de malus.
- Le candidat doit réaliser en 30 min la recette envoyée dans leur dossier de candidature. A l'issue des 30 minutes, chaque candidat vient présenter son plat au jury (même non finalisé) afin d'expliquer en quoi il s'assimile à de la Street Food, le choix de l'alliance des saveurs avec les olives et la présentation.

### **Jury :**

Le Jury est désigné par l'agence Cook'Appeal et l'agence Cap & Cime PR en charge de la campagne de promotion des olives de table. Il comprend au minimum un chef de la région, un enseignant et un journaliste.

Les membres du jury procèdent à la dégustation et à la notation des candidats.

### **Notation :**

Sur 100 points :

- Le respect du thème / 20 points
- La mise en valeur des olives / 20 points
- La présentation et l'esthétique du plat / 20 points
- La créativité et l'originalité / 20 points
- L'harmonie des saveurs et des textures / 20 points

Le jury décerne des MALUS :

- Malus Temps : de - 10 à - 30 points si le candidat ne réussit pas à finir son plat
- Malus Nettoyage : de - 5 à - 30 points au candidat pour non-respect du nettoyage de son poste de travail
- Malus Conformité : de - 5 à - 30 points au candidat pour non-respect de la recette et du concept envoyés avec le dossier de candidature

### **Résultats :**

- Les décisions du jury sont sans appel.
- Le lauréat de chaque Finale régionale est le candidat qui totalise le maximum de points.
- Il représentera son établissement et sa ville lors de la finale nationale à Paris en Mai 2014.
- Tout cas de non-respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué.

### **3. Finale nationale**

La Finale nationale des Défis Mix'N'Olives se déroulera à Paris en Mai 2014 (lieu et date exacte en attente de confirmation). **Les frais de transport et de bouche des finalistes sont pris en charge par le Comité d'Organisation du Concours.**

#### **Déroulé :**

- Le lieu, la date et l'heure de l'épreuve seront indiqués aux Finalistes. Chaque finaliste portera un tablier aux couleurs des olives (fourni le jour de la Finale régionale).
- Le jour de la finale, l'organisation contrôle que toutes les préparations vont être faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, non mélangés et éventuellement déjà pesés individuellement.
- Chaque candidat travaille seul sur son propre poste de travail et démarre en décalé pour l'envoi des plats au jury. Il a 5 min pour la mise en place et 10 min pour le nettoyage obligatoire de son poste de travail, sous peine de malus.
- Le candidat doit réaliser en 30 min la même recette que celle réalisée lors de la Finale régionale. A l'issue des 30 minutes, chaque candidat vient présenter son plat au jury (même non finalisé) afin d'expliquer en quoi il s'assimile à de la Street Food, le choix de l'alliance des saveurs avec les olives et la présentation.
- De légères modifications de la recette présentée en Finale régionale sont autorisées.

#### **Jury :**

Le jury est désigné par l'agence Cook'Appeal et l'agence Cap & Cime PR en charge de la campagne de promotion des olives de table. Il comprend 3 chefs renommés, un enseignant et un journaliste.

Les membres du jury procèdent à la dégustation et à la notation des candidats.

#### **Notation :**

Sur 100 points :

- Le respect du thème / 20 points
- La mise en valeur des olives / 20 points
- La présentation et l'esthétique du plat / 20 points
- La créativité et l'originalité / 20 points
- L'harmonie des saveurs et des textures / 20 points

Le jury décerne des MALUS :

- Malus Temps : - 25 points par tranche de 5 minutes supplémentaires et disqualification à plus de 10 minutes
- Malus Nettoyage : de - 5 à - 30 points au candidat pour non-respect du nettoyage de son poste de travail

Le jury et l'Organisateur du Concours sont seuls décisionnaires et leur jugement est sans appel.

Tout cas de non-respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué au contrevenant.

#### **Résultats et Prix :**

Les lauréats du concours sont les candidats qui totalisent le maximum de points.

- Le gagnant remporte un cours privé avec le chef Juan Arbelaez (valeur de 1 000 euros – frais de déplacement non inclus) et un sujet dédié dans un magazine professionnel de référence. Selon le lieu de résidence du gagnant, si ce dernier n'a pas la possibilité de se déplacer sur Paris, il aura la possibilité de choisir le chef de sa région auprès de qui il souhaite suivre un cours privé (liste proposée par l'Organisateur).
- La photo du 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> vainqueur sera également publiée dans un magazine professionnel.
- Les 10 finalistes seront cités dans un communiqué de presse et remportent le shooting de leur recette et un portrait avec les membres du jury par un photographe professionnel. Leur recette sera également mise en ligne sur le site Internet et la page Facebook de la campagne Mix'N'Olives.

La remise des prix aura lieu le jour de la finale, après le concours.

### **Droits et mentions spéciales**

- Le comité d'organisation des Défis Mix'N'Olives peut adapter le règlement à tout moment si cela s'avère nécessaire et s'engage à prévenir les candidats au moins 10 jours à l'avance.
- Les recettes et la diffusion des photos officielles restent la propriété du comité d'organisation du concours, de la Commission européenne, du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement espagnol et de l'interprofession des olives d'Espagne.
- L'organisation décline toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant les demi-finales régionales et la finale nationale des Défis Mix'N'Olives.
- Pour les candidats ayant moins de 18 ans doivent obligatoirement être accompagnés ou apporter une autorisation parentale lors des finales régionales et de la finale nationale.
- La participation aux Défis Mix'N'Olives implique d'en accepter toutes les clauses et de respecter le présent règlement. Tout manquement peut être sanctionné par un malus ou une élimination.
- En cas d'absence d'un finaliste, justifiée 10 jours avant la finale, la 2<sup>ème</sup> meilleur finaliste représentant la même région sera contacté pour participer à la finale.
- En cas de contestation, la Commission européenne, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement espagnol et l'interprofession des olives d'Espagne se dégagent de toute responsabilité.
- La Commission européenne, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement espagnol et l'interprofession des olives d'Espagne Table se réservent la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées.
- Conformément à la Loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant. Pour exercer ce droit vous pouvez vous adresser à l'Agence Cook'Appeal, 176bis, cours Berriat, 38000 Grenoble.

Le règlement du concours est déposé auprès de Maître Jean-Michel GUIGNIER, Tribunal de Grande Instance de Grenoble (Isère), BP 16 - 38520 BOURG D'OISANS