

### **Titre I : Conditions générales du concours**

#### **ARTICLE 1 – Organisation**

Pour la 21<sup>ème</sup> année consécutive, l'ASCEE 26 organise, pour ses adhérents de la DDT (siège et unités territoriales), de la DREAL, de la DIRCE (district de Valence et CEI), de l'UDAP, du Conseil Départemental (Siège, DD, CTD et parcs) et actifs libérés, son concours d'art culinaire qui se déroulera du 16 octobre au 22 novembre 2023.

Il se décomposera en deux phases, avec des éliminatoires et une finale.

Cette dernière aura lieu le **jeudi 23 novembre 2023 à partir de 16h30** dans la Salle des Capucins, au siège de la DDT, place Laennec à Valence.

#### **ARTICLE 2 – Thème**

Le thème sera cette année : «Un curieux ingrédient dans ce dessert !»

Nous vous invitons donc à confectionner votre meilleure recette de plat **sucré** dans la recette duquel se trouve un ingrédient inattendu pour un dessert. Le choix des autres ingrédients est libre. Le jury sera particulièrement attentif au respect du thème.

#### **ARTICLE 3 – Participation**

Le concours est ouvert à tous les adhérents de l'ASCEE 26, à jour de leur cotisation 2023 et à leurs ayants-droit.

Il ne sera admis qu'une seule participation par candidat.

Il ne sera admis qu'un seul finaliste par service. Toutefois, afin de favoriser la participation du plus grand nombre et la convivialité, compte tenu de l'effectif restreint de certaines unités, deux services pourront se regrouper pour organiser des éliminatoires communs et désigner un finaliste commun.

Le concurrent retenu en phase éliminatoire s'engage à reproduire une préparation identique et à être présent lors de la finale.

#### **ARTICLE 4 – Présentation**

Les candidats devront réaliser leur plat pour 8 personnes environ.

Les recettes seront réalisées avec des produits naturels (en veillant à ne pas utiliser des produits industriels de type exhausteur de goûts ou autres additifs chimiques) et la façon de cuisiner devra être traditionnelle, selon les règles de l'art.

Chaque candidat apportera sa préparation, le jour de la compétition, dans les conditions précisées plus loin en respectant les normes d'hygiène en vigueur, dans un emballage étanche, conservé au frais dans un sac isotherme ou une glacière. Mêmes conditions pour le jour de la finale.

## **ARTICLE 5 – Critères de notation**

Outre le respect du thème (éliminatoire), les critères d'appréciation des contributions sont les suivants :

- la présentation et la décoration
- le parfum
- la saveur
- l'originalité

Une note de 0 à 5 (du moins bon au meilleur) sera attribuée pour chaque critère (fiche jointe).

## **Titre II : Organisation des éliminatoires**

### **ARTICLE 6 – Principes généraux**

Les éliminatoires doivent être l'occasion de rencontres conviviales entre les agents, que ce soit à l'occasion de pauses, de pauses déjeuners ou de soirées avec animations.

L'organisation est de la responsabilité du correspondant (ou d'un volontaire) dans chaque service ou unité, en lien avec le Comité Directeur de l'ASCEE 26.

Les actifs libérés pourront participer dans leur service d'origine ; dans ce cas, leur participation se fera dans le cadre du service et non de la catégorie « actifs libérés ».

Ils pourront également participer au siège de la DDT lors d'une sélection organisée spécialement pour eux par le Comité Directeur de l'ASCEE 26 dans une catégorie spécifique « actifs libérés ».

### **ARTICLE 7 – Composition du jury**

Le correspondant arrêtera la composition du jury local en faisant appel aux volontaires.

Le jury sera composé d'un nombre impair de membres, avec un minimum de trois personnes. La présence du chef de service ou de son représentant sera la bienvenue.

Le correspondant ne pourra pas être membre du jury, sauf à ce qu'il ait délégué à un autre bénévole (qui ne sera ni candidat, ni membre du jury) les opérations d'enregistrement des participations.

### **ARTICLE 8 – Dépôt des participations**

Le dépôt devra se faire dans le respect des dispositions de l'article 4 du présent règlement.

Le dépôt devra se faire dans le respect le plus strict de l'anonymat et de la confidentialité.

Pour ce faire, le correspondant organisera la réception des participants en dehors de la présence de tout membre du jury et à l'aide d'une identification par numéro connu de lui seul et du candidat.

Aucune mention permettant d'identifier son auteur ne devra apparaître sur le plat.

### **ARTICLE 9 – Désignation du finaliste**

Chaque membre du jury procédera à la dégustation des différents plats et attribuera une note en fonction des critères déterminés.

Les notes attribuées par chaque membre seront ensuite additionnées afin de désigner, en fonction du nombre total de points obtenus, le finaliste.

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Le correspondant informe le Comité Directeur du déroulement des éliminatoires à travers **une courte note (message), accompagnée de photos (jury, œuvres, rencontre)**. Le Comité Directeur de l'ASCEE 26 assurera la diffusion de l'information à tous les adhérents.

## **Titre III : Organisation de la finale**

### **ARTICLE 10 – Principes généraux**

La finale doit être l'occasion d'une grande rencontre amicale entre les agents. Elle se déroule en public.

L'organisation est de la responsabilité du Comité Directeur de l'ASCEE 26, avec l'aide des correspondants.

Chaque finaliste doit reproduire le plat présenté lors des éliminatoires et, sauf cas de force majeure, être présent à la finale, accompagné par son correspondant.

### **ARTICLE 11 – Dépôt des participations**

Le dépôt devra se faire dans le respect des dispositions de l'article 4 du présent règlement.

Le respect le plus strict de l'anonymat et de la confidentialité doit être assuré.

Pour ce faire, le Comité Directeur de l'ASCEE 26 organisera la réception des participations en dehors de la présence de tout membre du jury et à l'aide d'une identification par numéro. La (les) personne(s) responsable(s) de l'accueil des finalistes ne doit (doivent) pas être membre(s) du jury.

Aucune mention permettant d'identifier son auteur ne devra apparaître sur le plat.

Toutefois, l'auteur sera autorisé à finaliser sa présentation dans le délai fixé.

Le dépôt des participations se fera dans la Salle des Capucins, le jour de la finale, de 15h30 à 16H15 exclusivement.

### **ARTICLE 12 – Composition du jury**

Cette année, le jury sera composé de :

- Un Chef cuisinier ou pâtissier, Président du jury
- Pierre Jean Lattier - Chef du restaurant La Fontaine à Cliousclat
- Laurent Fournier (ou son représentant) - Direction des Déplacements du CD26
- Isabelle NUTI - Directrice de la DDT ou un représentant de la Direction de la DDT
- Un représentant du District de la DIRCE

**Cette composition n'est pas définitivement arrêtée**, elle pourra évoluer d'ici la grande finale qui se tiendra le **23 novembre 2023** en salle des Capucins en fonction des disponibilités de chacun.

La voix du président du jury est prépondérante.

### **13 – Désignation des lauréats**

Chaque membre du jury procédera à la dégustation des différents plats et attribuera une note en fonction des critères déterminés.

Les notes attribuées par chaque membre seront ensuite additionnées afin de désigner en fonction du nombre total de points obtenus, le finaliste.

Le président du jury conduira, si nécessaire, des délibérations, en vue d'établir le classement définitif du concours.

Les résultats seront proclamés à l'issue des délibérations.

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

## **ARTICLE 14 – Récompenses**

Chaque finaliste sera récompensé.

Trois lauréats du concours seront désignés :

1<sup>er</sup> prix: Un repas pour deux dans un restaurant valentinois étoilé

2<sup>ème</sup> prix : Un repas pour 2 au restaurant « La Fontaine » à Cliousclat

3<sup>ème</sup> prix : Une corbeille garnie de produits régionaux.

Chaque finaliste recevra un souvenir pour sa participation.

L'ASCEE 26 se réserve le droit de récompenser également, pour un motif spécifique, l'un ou l'autre des candidats.

## **ARTICLE 15 – Calendrier**

A partir du **16 octobre 2023** : diffusion du règlement et annonce du concours.

Du **16 octobre au 23 novembre 2023** : organisation dans les UT, les CTD et dans les services de la sélection du champion local, qui viendra défendre les couleurs de son UT, de son CTD ou de son service lors de la grande finale.

**Vendredi 17 novembre 2023 à 16h00** : date limite de réception de la liste des champions locaux par messagerie à [ascee26drome@gmail.com](mailto:ascee26drome@gmail.com)

**Jeudi 23 novembre 2023 à 16h30** : ouverture de la grande finale à la Chapelle des Capucins au siège de la DDT à Valence.

La Présidente de l'ASCEE 26  
Signé  
Marylène CHAVE

ASCEE 26 – [contact@ascee26.fr](mailto:contact@ascee26.fr)

Siège Social :  
DIRECTION DEPARTEMENTALE des TERRITOIRES de la DROME  
4 Place Laennec - 26000 VALENCE