

*CONCOURS PARRAINE
PAR
MICHEL TROISGROS*



Trophée Douar Ha Mor 2013



Le trophée Douar Ha Mor signifie Terre et Mer en Breton... Ce trophée est l'occasion de faire valoir ce pont si frêle reliant les compétences des cuisiniers à celles des acteurs chargés de les mettre en lumière en salle... Tel est le lien entre la terre et la mer si cher à notre Bretagne. Fragile et essentiel

Ce trophée se veut aussi être un lieu de rencontre des saveurs, des goûts, des idées en lien étroit avec quelques gouttes d'un breuvage qui le sublime...

Notre métier à tous est d'apporter du plaisir et de construire le chemin reliant le goût à l'histoire, le présent au rêve ; ce trophée est aussi l'occasion de marier le produit encensé par les cuisiniers aux saveurs et essences diffusées par les boissons qui savent les mettre en valeur.

stjo Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

Lycée Hôtelier St Joseph

4 rue de la Bienfaisance
22300 LANNION

Trophée Douar Ha Mor 2013



Michel TROISGROS, parrain du Trophée Douar Ha Mor 2012.

J'ai grandi dans le restaurant familial face à la gare de Roanne. Toute mon enfance, l'exemple de mon père, de ma mère, mais aussi de ma grand-mère italienne m'a guidé. Je les ai vus faire et refaire sans cesse, donner beaucoup d'eux-mêmes pour satisfaire leurs clients. Je les ai aussi vus émus de recevoir quelques compliments en retour. Cela suffisait à leur bonheur.

Tous les jours, ou presque, on mangeait bon, simplement bon, de petites préparations faites comme ça, instinctivement et toujours bien assaisonnées. Sans qu'aucun de nous ne s'en rendent vraiment compte, le goût a glissé de l'un à l'autre, et m'a totalement imprégné. Le geste aussi d'ailleurs.

Cet héritage est mon plus beau trésor et toute ma cuisine repose sur ces sentiments emprunts de souvenirs, de générosité et d'imaginaire. A mon tour, aujourd'hui, de les transmettre à mes deux garçons ainsi qu'à vous, les jeunes, qui avez choisi comme voie les métiers de la restauration.

C'est un honneur pour moi de parrainer le trophée DOUAR HA MOR. La bonne idée, et j'en félicite les initiateurs, c'est de permettre aux cuisiniers et aux personnes de service de réfléchir ensemble aux subtils accords de goût entre le met et le vin.

Je ne suis jamais allé à Lannion, mais je connais un peu la Bretagne. J'y suis allé quelques fois. J'imagine la mer, les îles, les belles pêches ramenées au port tous les matins, j'entends les mouettes.

Je rêverais d'y être, et je vous envie d'étudier devant et avec la mer comme paysage. Il y a là amplement de quoi vous inspirer tout en considérant que la mer est fragile et que toutes les espèces qui l'habitent doivent être respectées.

Que le meilleur gagne ! J'entends, le meilleur tandem, celui qui fera preuve d'imagination, de sensibilité, de complicité, de maîtrise mais surtout d'un sens éthique, qui est notre devoir à tous. Celui-là aura le plaisir de passer quelques jours avec nous dans notre maison.



REGLEMENT DU CONCOURS

2012-2013

Article 1 - Objet

Le Trophée Douar Ha Mor est un concours de savoir faire où les participants doivent proposer en binôme un accord entre une recette et une boisson en lien avec deux professionnels de la restauration (1 issu du métier de la cuisine et le second du service en salle).

Article 2 - Inscriptions

Le Trophée est ouvert à tous les élèves en formation au cours de l'année scolaire 2012-2013 au Lycée Hôtelier et de Tourisme Saint-Joseph Bossuet de Lannion, sans distinction de classe.

Aucune pré-inscription n'est nécessaire. Pour participer les élèves ont deux possibilités :

- Ils retirent leur bulletin de participation qu'ils déposent dûment complété dans l'urne prévue à cet effet au bureau de la vie scolaire.
- Après avoir fourni leur adresse mail, ils reçoivent, complètent et retournent le bulletin de participation par mail à l'adresse suivante : Fabien.Liger@ac-rennes.fr.

Pour chaque professionnel associé le bulletin indiquera :

- Son NOM, son Prénom,
- Sa signature,
- Le Poste occupé dans l'entreprise,
- Les Coordonnées de l'Entreprise : Nom, adresse et téléphone.

Article 3 - Calendrier

Le concours est ouvert à partir du lundi 24 septembre 2012 jusqu'au mardi 30 avril 2013.

Les résultats du concours paraîtront à l'accueil du Lycée - à la Vie Scolaire - Dans la Presse via Ouest France et Kelou - sur le site du lycée à partir du lundi 06 juin 2013.

La cérémonie de remise des diplômes se tiendra au restaurant d'application du Lycée Hôtelier à l'issue de la finale.

Article 4 - Organisation générale

Les élèves du lycée doivent se présenter en binôme. Ce binôme devra impérativement être constitué d'un cuisinier et d'un serveur.

Tous les élèves peuvent s'ils le souhaitent :

- Présenter plusieurs recettes,
- Faire partie de plusieurs binômes,
- Se joindre à un élève d'un autre niveau que le sien dans le lycée (mélanger les classes).

Chaque élève devra se faire accompagner par un professionnel dont le métier se rapprochera de celui de l'élève :

- Pour les élèves cuisiniers : chef de cuisine, chef de partie, pâtissier, chocolatier, rôti-seur, etc.
- Pour les élèves de service : Maître d'Hôtel, sommelier, caviste, barman, etc.

Les binômes, accompagnés des professionnels de leur choix, proposent un accord recette et boisson.

Article 5 - Déroulement

Les accords recette et boisson des élèves seront soumis par voie de mail au vote des clients du restaurant d'application, et au vote des internautes sur le site du lycée à l'adresse suivante :

<http://www.saintjosephlannion.fr/154-trophee-douar-ha-mor.html>.

Trois envois seront organisés sur les périodes suivantes :

- Du 27 octobre au 12 novembre 2012,
- Du 22 décembre au 06 janvier 2013,
- Du 23 février au 10 mars 2013.

La décision du jury est sans appel. Le jury de délibération est souverain et aucune réclamation d'un participant ne sera prise en compte.



Article 6 – Pièces à joindre au bulletin de participation

Les participants devront joindre la recette de leur accord au bulletin de participation. Cette recette sera proposée au téléchargement des votants. Elle devra contenir une liste des ingrédients et un déroulement.

Article 7 – Finale

A la clôture de l'élection, les 3 binômes ayant remporté le plus grand nombre de votes seront qualifiés pour la finale qui se déroulera au Séquoia, restaurant d'application du Lycée Hôtelier.

Lors de cette finale d'une durée de 4 heures, les élèves réaliseront en autonomie la recette et serviront la boisson choisie aux membres du jury.

A l'issue de cette finale, le jury composé du directeur du lycée, de professeurs de pratique et d'enseignement général ainsi que de clients, déterminera le gagnant du trophée DOUAR HA MOR.

Information à consulter sur le site de l'Etablissement.

Article 8 – Données personnelles

Aucune donnée personnelle concernant les élèves ou les votants ne pourra être transmise.

Les références des professionnels qui accompagneront nos élèves pourront être mentionnées lors de la soumission au vote des accords recette et vin à nos clients si les professionnels le souhaitent.

Article 9 – Réserves

L'organisateur se réserve la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, suspendre, écourter ou modifier le concours sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait.

Des additifs, ou en cas de force majeure, des modifications, à ce règlement peuvent éventuellement être publiés pendant le concours, par l'annonce de l'organisateur sur son site internet. Ces éventuels additifs ou modifications seront considérés comme des annexes du présent règlement.

Article 10 – Gains

Les 3 couples gagnants se verront offrir un prix qui sera communiqué le lundi 07 janvier 2013. Information à consulter sur le site de l'Etablissement.

Article 11 – Droits

L'utilisation d'une recette appartenant à un tiers non associé est interdite et entraînera l'annulation de la participation ou le cas échéant la restitution du gain si celle-ci est constatée à posteriori.

Le Lycée Hôtelier se réserve le droit d'utiliser les recettes proposées par les 3 duos gagnants dans le cadre de ses productions.

Les participants acceptent que toute photographie ou vidéo prise dans le cadre de ce concours puisse être diffusée dans les médias (presse écrite ou audio-visuelle) sans contrepartie.

Les participants acceptent que la recette et son accord boisson puisse être diffusée par la presse sans limite dans le temps. Toutefois pour toute diffusion en presse le nom des professionnels associés et/ou leur établissement d'attache devra être mentionné.

Les participants sont informés qu'un traitement informatique des données transmises sera opéré. Conformément à la loi N°78-17 du 06 janvier 1978, modifié par la loi du 06 août 2004, le participants disposent d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant en écrivant au Lycée Hôtelier - BP40434 - 22304 LANNION CEDEX.

Article 12 – Exclusion - sanction

Le Lycée Hôtelier Saint-Joseph se réserve le droit d'exclure du concours tout participant qui n'aurait pas respecté le présent règlement.

Dans le cas où un élève est exclu de l'établissement, il est d'office radié du concours. Par conséquent son binôme n'est plus en mesure de concourir sur la proposition faite en lien avec le binôme radié ; les professionnels associés seront alors informés par M. Liger (gestionnaire du concours).

La radiation du Trophée Douar Ha Mor n'entraîne pas de sanction disciplinaire au Lycée.

