

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



Étienne
CHAVRIER

PRÉSIDENT
D'HONNEUR



Gaston
MOREAU

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 :



Frédéric 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, les candidats seront totalement libres dans leur organisation.

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. (Lieu : scène - espace 1)



8H30 À 9H

Mise en place du matériel et préparation du poste de travail pour chaque candidat. Pour l'ensemble des épreuves à suivre, les réalisations donneront lieu à une présentation finale sur un buffet type « chef d'œuvre ». La mise en scène de l'ensemble des épreuves devra prendre en compte le thème du concours. Les candidats devront prendre l'ensemble des mesures pour respecter la chaîne du froid et les bonnes pratiques d'hygiène.

RÉALISATIONS DEMANDÉES :**ÉPREUVE 2 – DÉCOUPE DES POISSONS SUR SCÈNE**

**METTRE UNE DAURADE
SÉBASTE EN FILET**

**METTRE UNE DORADE
ROYALE EN PORTEFEUILLE**

(prêt à cuire avec garniture libre)

METTRE UN BAR BIO EN FILET

**RÉALISER UNE
ASSIETTE DE SASHIMIS
POUR 8 PERSONNES**

**RÉALISER UN RÔTI DE LOTTE AVEC
TÊTE (SANS PEAU) DONT 4 TRESSSES
SUR LE DOS DU RÔTI ACCROCHÉES
À LA TÊTE**

**RÉALISER DEUX
PAUPIETTES MELON - LIBRE**

ÉPREUVE 3 - RÉALISER:**1**

**PLATEAU DE FRUITS DE MER
POUR 8 PERSONNES
(DÉGUSTATION SERVIE
SUR TABLE)**

ÉPREUVE 4 - RÉALISER:**1**

**PLATEAU PIERRADE POUR
4 PERSONNES (UN STAND
PIERRADE SERA MIS À DIS-
POSITION À LA FIN DES
ÉPREUVES)**

ÉPREUVE 5 - RÉALISER DEUX ASSIETTES CHAUDES « SOUVENIR D'ENFANTS »

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





ARTICLE 6 : TENUE VESTIMENTAIRE

Les candidats devront se présenter en **tenue de travail** avec des **chaussures adéquates** (pas de basket). 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 », 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 : RÉVOCACTION

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**.



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 - DÉCOUPE DES POISSONS SUR SCÈNE

Note : Les produits mis à disposition et transformés au cours de cette épreuve serviront également aux épreuves 4 et 5. Les candidats sont avertis de la nécessité d'anticiper et de réserver à cette fin les quantités nécessaires pour chaque espèce.

Pour cette épreuve, les candidats auront à disposition les produits suivants et devront respecter les consignes ci-dessous :

1 BAR BIO	1 SÉRIOLE (EN 2-3 KG)
1 DAURADE BIO	2 DZ HUÎTRES SPÉCIALES
1 SAUMON ENTIER 4/6	2 DZ HUÎTRES FINES DE CLAIRE
1 SÉBASTE	16 CREVETTES DE MADAGASCAR 40/50
2 HOMARDS ACADIENS	400 GRAMMES BULOTS
2 SNOW CRABES ENTIERS	1 CAVIAR
1 LOTTE ½ AT	PALOURDES
COQUILLES SAINT-JACQUES	



ÉPREUVE 3 - RÉALISER 1 PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 8 PERSONNES - DÉGUSTATION SERVIE SUR TABLE

Le plateau devra être **déplaçable**. La répartition équilibrée des éléments autour du plateau sera évaluée.

Le candidat est **libre** d'apporter l'ensemble des décors qu'il souhaite. Ce plateau devra être considéré comme destiné à une dégustation sur place et une consommation immédiate.

Les produits devront être préparés pour **faciliter la dégustation** au maximum. Les huîtres notamment, devront être présentées en « **double décroché** ».

Des **préparations élaborées** pourront être envisagées pour une partie des produits à discrétion du candidat mais l'aspect brut traditionnel des produits com-

ÉPREUVE 4 - RÉALISER 1 PLATEAU PIERRADE POUR 4 PERSONNES (UN STAND PIERRADE SERA MIS À DISPOSITION À LA FIN DES ÉPREUVES

Les sauces et assaisonnements **devront être prévues** par les candidats.



ÉPREUVE 5 - RÉALISER UNE ASSIETTE DE PRODUITS DE LA MER CHAUD-FROID « SOUVENIR D'ENFANTS »

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

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

Les assiettes sont réalisées à partir de **produits prélevés** sur ceux fournis dans le cadre du concours.

Les candidats **devront s'organiser** pour présenter leurs assiettes selon les créneaux suivants (REFORMULER) :

CANDIDAT 1

12H00

CANDIDAT 2

12H20

CANDIDAT 3

12H40

CANDIDAT 4

13H00

CANDIDAT 5

13H20

CANDIDAT 6

13H40

CANDIDAT 7

14H00

CANDIDAT 8

14H20





ARTICLE 12 : BANNISSEMENT

Toute tentative de triche entraînera l'**exclusion immédiate** du candidat(e) au concours. Il/elle ne pourra **plus jamais** se présenter au Golden Fish. 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 - DÉCOUPE DES POISSONS SUR SCÈNE
500 POINTS

C) ÉPREUVE 3 - RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER
300 POINTS

D) RÉALISER 1 PLATEAU PIERRADE POUR 4 PERSONNES
200 POINTS

E) ÉPREUVE 5 – RÉALISER UNE ASSIETTE DE FRUITS DE MER CHAUD-FROID « SOUVENIR D'ENFANTS »
200 POINTS

F) GOÛT
100 POINTS

G) ESTHÉTIQUE
100 POINTS

H) 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,

COQUILLAGES MAL OUVERTS, RETOURNÉS, AVEC ÉCAILLES, OU NON-OUVERTS :
- 10 POINTS.

Note générale : $a + b + c + d + e + f + g - h =$ Note et position





ARTICLE 16 : RÉCOMPENSE



1^{ER} PRIX

**LE TROPHÉE GOLDEN FISH
ET UN CHÈQUE DE 1 000€**

2^{ÈME} PRIX

**UNE MÉDAILLE
ET UN CHÈQUE DE 700€**

3^{ÈME} PRIX

**UNE MÉDAILLE
ET UN CHÈQUE DE 500€**

4^{ÈME} PRIX AU 8^{ÈME} PRIX

UN CHÈQUE DE 200€



+

**« COUP DE CŒUR DELANCHY » SUR LA
RÉALISATION DE L'ÉPREUVE 5 QU'ILS AURONT
SÉLECTIONNÉE**

+

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

+

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

