

# Les TROPHÉES FRANCE-QUÉBEC

2009

*Délégation générale du Québec*

*Association France-Québec*

*OFQJ*

*ITHQ*

*ESCF-Ferrandi*

## Les Trophées FRANCE-QUEBEC

### L'esprit des Trophées :

- Contribuer au développement et à la connaissance élargie des produits régionaux en France et au Québec en sensibilisant les jeunes à la découverte et au respect des produits du terroir.
- Favoriser la formation professionnelle croisée, en récompensant les lauréats par des bourses d'études, stages et parrainages professionnels.
- Mettre en valeur les points forts des établissements d'enseignement hôtelier participants, au travers des bourses offertes et des formations dispensées-
- Au travers de l'OFQJ et de l'Association France-Québec, développer la coopération franco-québécoise décentralisée, dans le cadre de partenariats professionnels.
- Valoriser les régions et leur potentiel touristique à travers la formation professionnelle des jeunes.
- Permettre une ouverture plus grande des jeunes sur le monde, en favorisant les échanges au sein de la Francophonie.

## Les Trophées FRANCE-QUEBEC

### Les comités d'organisation :

Sous l'égide de :

**La Délégation générale du Québec à Paris,**  
représentée par Monsieur Wilfrid-Guy LICARI (Délégué Général)

**L'Association France-Québec,**  
représentée par Madame Marie-Agnès CASTILLON (Présidente)

**l'Office franco-québécois pour la jeunesse**  
représenté par Monsieur Frédéric LEFRET (Secrétaire Général)

En partenariat avec :

**L'Institut québécois de tourisme et d'hôtellerie du Québec**  
représentée par Madame Lucile DAOUST (Directrice Générale)

**L'École Supérieure de Cuisine Française Ferrandi (ESCF-Ferrandi),**  
représentée par Monsieur Gérard de MARCILLAC (Directeur)

L'organisation des Trophées se déclinera sous les instances suivantes

**1 Le comité national des Trophées**

**Co-organisateurs et responsables des concours :**

- Madame Cynthia LETARTE (Délégation générale du Québec à Paris)
- Monsieur Joseph LE BEC (Association France-Québec)
- Madame Armelle DUGUE (OFQJ)
- Monsieur Paul CACCIA (ITHQ)
- Monsieur Michel MOUISEL (ESCF-Ferrandi)

**Responsables techniques de l'ensemble des concours :**

- Monsieur Joseph LE BEC (Association France-Québec)
- Monsieur Michel MOUISEL (ESCF-Ferrandi)

**2 Les comités régionaux des Trophées**

Ils seront composés d'un élu ou d'un représentant :

- du Conseil régional
- d'un Conseil Général
- du comité national des Trophées
- d'une Chambre consulaire
- de l'association ou des associations régionales de France-Québec participantes
- de l'office du tourisme de la ville organisatrice
- de la Direction de l'établissement d'enseignement hôtelier organisateur
- du chef de travaux de l'établissement d'enseignement hôtelier organisateur
- d'un chef « partenaire » de la région

## Rôle des différents comités

### **Le comité national des Trophées :**

- coordonne les relations avec tous les organismes participants,
- est le garant des règlements et de l'équité des concours,
- assure la coordination des comités régionaux et associations régionales de France-Québec, avec les associations France-Québec et Québec-France,
- assure la coordination avec l'ITHQ,
- facilite la coordination technique entre les établissements d'enseignement hôtelier participants,
- gère l'organisation de la finale nationale (concours et remise des prix),
- assure le développement évolutif du concours,
- assure la relation avec les médias (presse écrite et audiovisuelle) et la communication de l'événement,
- établit le calendrier des trophées et des réunions inter comités.

### **Les comités régionaux organisateurs, sous l'égide du comité national des Trophées**

- sont responsables de l'organisation et du bon déroulement des concours régionaux,
- assurent l'équité du jury,
- assurent la relation avec les institutions au sein des régions (publiques et professionnelles),
- assurent la communication avec les producteurs locaux et les offices de tourisme,
- recherchent les commanditaires,
- assurent la relation avec les médias locaux,
- communiquent périodiquement avec le comité national des Trophées.

# Les Trophées FRANCE-QUEBEC

## Règlement des « Trophées » :

### **1 les candidats**

L'inscription aux « Trophées » est ouverte à tout élève ou apprenti(e) âgé(e) de plus de 18 ans et de moins de 22 ans au jour de la date de la finale, et suivant une formation dans un lycée hôtelier, lycée professionnel, CFA, ou centre de formation hôtelière, le conduisant à un diplôme de la restauration.

- Pour les candidats français : de niveau 4 et 3, soit BAC PROFESSIONNEL de Restauration, BAC TECHNOLOGIQUE ou BTS d'hôtellerie restauration.
- pour les candidats québécois : niveau à définir par l'ITHQ.

### **2 les deux entités en France**

#### **2-a**

Les concours régionaux seront organisés par les comités régionaux des trophées, en collaboration avec le comité national des Trophées, le comité régional ou l'association régionale de France-Québec de ladite région, les établissements de formation hôtelière, dont l'un sera retenu comme centre du concours régional. Les concours régionaux sont autonomes quant aux récompenses et prix accordés aux lauréats, dans les limites imposées par le concours.

#### **2-b**

Le concours national est ouvert au premier(e) de chaque concours régional et sera organisé par le comité des Trophées, il se déroulera à l'ESCF-Ferrandi, à Paris. En cas d'empêchement majeur d'un(e) lauréat(e) régional(e), le(la) candidat(e) ayant terminé(e) second(e) accèdera à la finale.

### **3 le contenu des épreuves**

#### **3-a**

Concours régional : Le contenu des épreuves sera communiqué aux candidats dans le mois de la rentrée scolaire, et au plus tard à la mi-octobre, par l'intermédiaire de leur établissement d'enseignement hôtelier. Le sujet, un plat et un dessert, qui leur sera demandé de réaliser sera basé sur des techniques imposées et des présentations libres à partir d'un panier.

Les recettes pourront être de caractère « classique » ou « régional ».

### **3-b**

Une technique de base sera imposée pour chaque recette ; garniture et/ou présentation finale libre.

### **3-c**

Le panier, ainsi que les techniques imposées, seront élaborés par les comités régionaux en accord avec le comité national des Trophées.

### **3-d**

Le concours national sera basé sur le même principe, avec des produits désignés par l'ESCF-Ferrandi et l'ITHQ. Les sujets seront envoyés deux semaines avant le jour de la finale.

## **4 les modalités des trophées**

### **4-a**

Les candidats devront se présenter à l'heure précise de la convocation en tenue de cuisinier (pantalon, veste, toque, tablier et torchons) et en possession de leurs couteaux et du petit matériel de cuisine personnel.

Il est conseillé de prévoir une tenue de rechange pour la proclamation des résultats et la distribution des prix.

### **4-b**

Les locaux de cuisine et le gros matériel ayant été présentés aux finalistes, un tirage au sort sera effectué pour définir l'ordre de présentation des plats. Les concurrents entrent en cuisine toutes les 10 minutes ; ils disposent chacun de TROIS HEURES TRENTE MINUTES pour préparer leurs deux recettes. Le premier plat sera présenté après 3 heures de travail et le second plat, 30 minutes après.

### **4-c**

#### **Les concours régionaux :**

Leur organisation sera sous la responsabilité du comité régional des Trophées (cf : comités d'organisation), avec l'aide des différentes instances représentant la profession pour :

- Le choix des établissements d'enseignement hôtelier participants.
- Le choix des produits, vecteur de promotion régionale.
- Le choix du lieu de la finale.
  - Le choix des jurys( article **4-h**).
  - Le choix de la plage horaire du déroulement ( matin ou après midi).
  - L'inscription et la sélection des candidats.
  - La recherche des sponsors et des relations avec les médias.

#### **4-d**

##### **Le concours national :**

Son organisation sera sous la responsabilité du comité national des Trophées.

#### **4-e**

##### **Les critères de notation :**

Les candidats seront jugés sur les critères suivants :

- ✓ Technique de base imposée pour chaque recette, garniture et présentation finale libre
- ✓ Créativité,
- ✓ Respect des produits,
- ✓ Mise en valeur des produits du panier proposé,
- ✓ Mise en valeur des produits du terroir proposé, pour les concours régionaux.

#### **4-f**

##### **La notation :**

Les jurys en organisation et production culinaire noteront chaque candidat (sur 20, sans coefficient), sur les critères suivants :

- ✓ Tenue et propreté,
- ✓ Organisation du travail,
- ✓ Mise en place,
- ✓ Exactitude,
- ✓ Comportement général et sociabilité,
- ✓ Respect des techniques imposées.

Les jurys de dégustation siègeront dans une salle différente sans communication avec les jurys de production. Ils attribuent à chaque plat présenté anonymement (cuisine et dessert) une note (sur 20, sans coefficient), pour la présentation et une note (sur 20) pour la dégustation, le total des points étant ainsi de 100. La mise en valeur des produits sera un critère de note déterminant.

#### **4-g**

Les jurys tiendront compte de la créativité, de l'originalité et de l'utilisation judicieuse du « panier » et de la mise en valeur des produits.

Les décisions du jury sont sans appel. En cas de litige, la voix du Président du jury sera décisionnaire.

#### 4-h

##### **La composition des jurys :**

Pour la partie organisation et production culinaire (concours régionaux et national),

Les jurys, (composés d'un nombre de membres multiples de 2), seront formés, à parts égales, de professionnels (chefs) et de professeurs de cuisine extérieurs aux lycées présentant des candidats.

Pour la partie dégustation (concours régionaux),

Les jurys au nombre de 10, seront composés :

- d'un professionnel (chef), président du jury,
- d'un Sénateur membre du groupe d'amitié France-Québec,
- d'un élu de la Région, ou représentant,
- d'un représentant d'une chambre consulaire,
- du Président du Comité Régional ou de l'Association régionale de France-Québec, ou de son représentant,
- d'un producteur régional,
- d'un partenaire régional,
- un professeur de l'établissement hôtelier organisateur,
- d'un client (amateur averti) représentatif de la clientèle de la restauration gastronomique,
- d'un représentant du comité national des Trophées.

Pour la partie dégustation (concours national),

Les jurys au nombre de 12, seront composés :

- du Délégué général du Québec à Paris,
- du président du groupe d'amitié France-Québec au Sénat,
- d'un professionnel (chef), président du jury,
- d'un élu de la Région Ile de France
- d'un élu de la ville de Paris,
- d'un représentant de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris,
- du Président de l'Association France-Québec
- du secrétaire général de l'Office franco-québécois pour la jeunesse,
- d'un client (amateur averti) représentatif de la clientèle de la restauration gastronomique,
- de 2 représentants du comité national des Trophées.
- d'un commanditaire

#### 4-h

La périodicité des « Trophées » est annuelle et alternée : une année en France, une année au Québec.

La première édition des « Trophées France-Québec » s'est déroulée en France, en 2005.

#### **4-i**

Les inscriptions aux « Trophées » se feront suivant un calendrier établi chaque année par le comité des Trophées.

Les « Trophées » se déroulant en France seront ouverts aux candidats français.  
Les « Trophées » se déroulant au Québec seront ouverts aux candidats québécois.



## Les Trophées FRANCE-QUEBEC

### Calendrier des Trophées :

#### Décembre 2007 :

- Réunions du comité d'organisation des Trophées.
- Bilan des Trophées 2007.

#### Février /Avril 2008

- Réunions du comité national des Trophées.
- Finalisation du règlement complet du concours 2009.
- Elaboration du dossier de presse
- Ebauche de la plaquette des Trophées.
- Courrier aux régionales et comités régionaux de France-Québec des régions
- Lancement des Trophées 2009 à l'assemblée générale de France-Québec, à La Rochelle.
- Courrier aux associations, fédérations régionales départementales et nationales de l'hôtellerie.

#### Mai 2008

- Transmission d'un courrier aux présidents des conseils régionaux des régions participantes
- Envoi de documents aux établissements d'enseignement hôtelier susceptibles de participer au concours

(\*)Liste, non limitative, des régions pressenties ou candidates, pour l'édition des 3<sup>ème</sup> Trophées en France :

Aquitaine	Languedoc -Roussillon	Ile de France
Auvergne	Lorraine	
Bretagne	Provence/Côte d'Azur	
Champagne-Ardennes	Pays de la Loire	
Franche-comté	Rhône-Alpes	

(\*) en attente de confirmation

#### -Septembre 2008

Réunion des Régionales participantes

#### -2008-2009

Déroulement du concours en Régions

#### -18 mars 2009

Finale nationale à Paris

---

## Les Trophées FRANCE-QUEBEC

### Les prix

**Le comité national des Trophées et les commanditaires s'attacheront à investir dans la formation par des subventions permettant aux jeunes de poursuivre des études ou d'effectuer des stages correspondant aux besoins de la profession.**

Tous les candidats recevront un prix, en fonction de leur classement aux différents concours.

#### **Trophées régionaux :**

Les récompenses seront déterminées par chaque comité régional ou association régionale de France-Québec et par l'établissement organisateur de la sélection, en fonction des lots et des subventions obtenues et suivant le règlement du concours.

Le (la) lauréat (e) de chaque région se verra décerner le prix mobilité des Trophées France-Québec : 1 stage de 2 semaines minimum au Québec, à réaliser dans l'année suivant l'attribution du prix .

Tous les autres candidats recevront des prix à caractère professionnel et culturel : stages et week-end en provinces, dîners, matériels pédagogique et technique (livres, abonnements, ...).

#### **Trophée national :**

Outre le stage de deux semaines minimum, les lauréats régionaux participant à la finale nationale se verront offrir par ordre de classement :

- des bourses d'enseignement pour suivre des formations complémentaires aux métiers de la restauration proposées par les établissements d'enseignement et organismes professionnels
- des stages professionnels
- des prix à caractère professionnel
- 

Nota bene : Le comité national des Trophées se réserve le droit de modifier tout ou partie du règlement.

### **Liste non-exhaustive des commanditaires potentiels**

- ✓ La Délégation générale du Québec à Paris,
- ✓ Les associations France-Québec, Québec-France, comités régionaux et associations régionales de France- Québec,
- ✓ L'Office franco-québécois pour la jeunesse
- ✓ L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ),
- ✓ L'École Supérieure de Cuisine Française Ferrandi (ESCF-Ferrandi),
- ✓ Les différents établissements d'enseignement hôtelier de France et du Québec,
- ✓ Les Conseils régionaux
- ✓ Les Conseils généraux
- ✓ Les municipalités,
- ✓ Les commanditaires divers,
- ✓ Les producteurs régionaux,
- ✓ Les coopératives agricoles et viticoles,
- ✓ Les fournisseurs de matériels professionnels,
- ✓ Les associations professionnelles,
- ✓ Les compagnies aériennes (Air Canada, Air France, Air Transat, ...),
- ✓ Les entreprises ouvertes sur la gastronomie ou l'enseignement professionnel,
- ✓ Les institutions ou organismes à caractère francophone.

MM