

# RÈGLEMENT



confédération nationale  
des charcutiers traiteurs

## CONCOURS DU MEILLEUR TRAITEUR INTERNATIONAL

LYON

LES VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 JANVIER 2017

[www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)

ORGANISÉ PAR :



EN COLLABORATION AVEC :



## ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Cette compétition se place désormais comme un événement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

## ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La cinquième édition de l'International Catering Cup 2017 (ICC 2017) se déroulera sur deux jours :

**VENDREDI 20 JANVIER 2017**

Lycée Hôtelier François Rabelais  
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE

**SAMEDI 21 JANVIER 2017**

Sirha  
(Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)  
Espace des Chefs  
EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

## ARTICLE 3 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes dont un Chef d'équipe et à raison d'une équipe par pays représenté. Sur les deux personnes qui constituent l'équipe candidate, le chef d'équipe doit obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.

Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

Le nombre d'équipes est limité à 12 équipes.

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera sur dossier envoyé directement en France à la CNCT. Cette sélection sur dossier est sans appel.

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet constitué des pièces suivantes :

**Pour chaque candidat :**

- d'une lettre de motivation
- (pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque candidat de l'équipe)
- d'un CV
- d'une photocopie du passeport en cours de validité
- d'une photo numérique en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels)
- d'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- d'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

**Pour chaque équipe :**

- d'un bulletin d'inscription dûment complété et signé
- de la fiche «coach» dûment complétée et signée par le Chef d'équipe et le coach avec :
  - une photo numérique du coach en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels)
  - d'un CV du coach
  - d'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle.

**Attention :** Le choix d'un coach par l'équipe est facultatif, sachant que tous les frais de déplacement, hébergement et de restauration du coach ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon, sauf si le coach et le juré sont une même personne (Cf. articles 7-1 et 8).

**Les dossiers doivent être adressés au plus tard le 5 septembre 2016** par e-mail ou par voie postale (La date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

**CNCT**

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs  
INTERNATIONAL CATERING CUP

**Adresse postale :** 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

**Adresse e-mail :** [icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

**Renseignements :** Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

## ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sera informée dès le 12 Septembre 2016 par e-mail de sa participation. A réception de ce courriel, un droit d'inscription de 800 € non remboursable devra être versé par virement bancaire. Les coordonnées bancaires (IBAN) seront jointes dans ce même courrier.

Sans contestation par mail et sous réserve du versement d'un droit d'inscription de 800 € de l'équipe sélectionnée avant le 30 septembre 2016, l'inscription au concours vaut acceptation sans réserves du présent règlement.

## ARTICLE 5 - SUJET

**Le programme du concours est le suivant :**

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

Longueur 3m x largeurs 1m x hauteur 0,90 m.

Un habillage du buffet est autorisé mais sera apporté par l'équipe.

**Chaque équipe devra réaliser un :**

Buffet froid présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et entièrement fabriqué en entreprise et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats.

Hauteur maximale autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute la longueur de la table est INTERDIT car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par les 2 candidats positionnés à l'arrière de leur buffet lors de la proclamation.

Toutes les dégustations se feront au sirha le samedi devant le public.

**L'intégralité des matières premières et des ingrédients nécessaires à la fabrication des 4 produits sera fournie par les organisateurs.**

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury.

Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail au plus tard le 9 janvier 2017 en y joignant la liste des produits.

# ENTRÉE

## ROYALE DE FOIE GRAS ET DE CANARD

(Jean Stalaven, partenaire fournisseur du canard et du foie gras)

### CONSIGNE

Une Royale de foie gras est composée d'un produit principal : le foie gras puis d'œufs, de lait et/ou de crème. Sa texture doit être fine et très régulière.

### DÉGUSTATION

**8 royales** seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;  
Les contenants ou assiettes creuses type « chinoise » seront fournis par les organisateurs.  
(Cf. modèle du contenant d'une royale dans le dossier technique sur le site du concours).

Pour la dégustation, la température des produits sera au choix de l'équipe.

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

**8 royales identiques à celles de la dégustation** (même recette) seront disposées sur le buffet.  
Les contenants ou assiettes **seront au libre choix et apportés par les équipes** pour la dégustation.

Les plats ou autres supports de présentation sont au libre choix et apportés par les candidats.  
purposes which they must bring with them.

### EN RÉSUMÉ :

16 royales de foie gras et de canard

**Dégustation** : 8 royales à présenter dans les assiettes fournis par les organisateurs

**Présentation buffet** : 8 royales à présenter dans 8 assiettes ou contenants au libre choix et apportés par les équipes

# POISSON CHAUD

## TRUITE ET CABILLAUD EN CROÛTE DE FEUILLETAGE ET SA QUENELLE DE SAINT-JACQUES AVEC SAUCE AU VIN BLANC

(Davigel, partenaire fournisseur des truites, du cabillaud et des Saint-Jacques, produits de la gamme « Terre & Mer »)

Sont à fabriquer : Deux pièces entières d'environ 1,5 kg chacune (produit fini).

### CONSIGNE

La découpe des parts et la sauce d'accompagnement se feront obligatoirement dans les boxes au Sirha devant le public.

### DÉGUSTATION

8 parts de la 1<sup>ère</sup> pièce seront prélevées, accompagnée chacune d'une quenelle et de la sauce et envoyées chaudes sur 8 assiettes identiques fournies par les organisateurs.  
(Cf. modèle de l'assiette dans le dossier technique sur le site).

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de la 1<sup>ère</sup> pièce sera présenté sur le buffet en tranches.

la deuxième pièce entière est destinée uniquement au buffet et sera présentée dans un plat ou autre support fourni par les candidats et montrée au jury au moment de la dégustation.

Tous les plats de présentation destinés au buffet seront apportés par l'équipe.

### EN RÉSUMÉ :

2 pièces en croûte de feuilletage (truite & cabillaud)

**Dégustation :** 8 parts de la 1<sup>ère</sup> pièce dans 8 assiettes fournies par les organisateurs.

**Présentation buffet :**

- Le reste sur le buffet, en tranches sur assiettes apportées par l'équipe
- Une pièce laissée entière sur le buffet dans un plat apporté par l'équipe

# PLAT CHAUD

## TRILOGIE DE COCHON

(METRO, partenaire fournisseur du cochon labellisé « Le Porc Français »  
LosteTradi-France, partenaire fournisseur de la poitrine fumée et des tomates confites)

La composition de ce plat est laissée entièrement au libre choix des candidats.  
La seule obligation est de réaliser une trilogie de cochon composée par assiette de 3 fabrications différentes en portion : Pied de cochon, Filet mignon et Poitrine

### CONSIGNE

La garniture de l'assiette de cochon sera entièrement réalisée en boxes au Sirha et restera au libre choix des candidats. Cependant elle devra être élaborée à partir d'ingrédients pris uniquement dans la liste dont 2 produits imposés : La poitrine fumée et la tomate confite fournis par le partenaire Loste Tradi-France.

### DÉGUSTATION

**8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs et composées chacune de 3 fabrications** ou pièces différentes de cochon et sa garniture seront dressées pour l'envoi de la dégustation. (Cf. modèle de l'assiette dans le dossier technique sur le site).

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

**8 portions de la trilogie** avec la même garniture (supports fournis par les candidats) seront disposées sur le buffet dans un plat ou autre support fourni aussi par l'équipe.

### EN RÉSUMÉ :

16 portions identiques de la trilogie de cochon

**Dégustation :** 8 trilogies sur 8 assiettes fournies par les organisateurs.

**Présentation buffet :** 8 trilogies sur le buffet disposées sur assiettes et/ou autres supports fournis par l'équipe.

# DESSERT

## POMME, POIRE ET CHOCOLAT

(Valrhona, partenaire fournisseur des chocolats)

### DEGUSTATION

**8 tartelettes** pomme, poire et chocolat seront à fabriquer pour la dégustation.

Les cercles à tarte, de diamètre 7 cm et de hauteur environ 2 cm, seront fournis par les organisateurs. (Cf. modèle dans le dossier technique sur le site du concours : Fournisseur MATFER cercle Exoglass D70mm/H17mm Réf.346703)

1 entremets à fabriquer puis coupé en deux.

Une moitié de cet entremets sera divisée en 8 parts.

Les cercles à entremets, de diamètre 16 cm et de hauteur 4,5 cm seront fournis par les organisateurs.

Chaque portion sera disposée avec une tartelette sur les 8 assiettes fournies par les organisateurs. (Cf. modèle de l'assiette dans le dossier technique sur le site du concours)

(Cf. modèle dans le dossier technique sur le site du concours : Fournisseur MATFER cercle INOX D160mm/H45mm Réf.371406)

### PRESENTATION SUR BUFFET

**8 tartelettes** identiques à celles de la dégustation seront à fabriquer.

L'autre moitié du premier entremets sera présentée sur le buffet.

Un deuxième entremets sera à fabriquer et sera présenté ENTIER sur le buffet.

Les plats ou autres, pour la présentation sur le buffet des 8 tartelettes, du demi-entremets et de l'entremets entier devront être apportés par l'équipe.

### EN RÉSUMÉ

#### 16 Tartelettes + 2 Entremets

Dégustation :

- 8 tartelettes
- un demi-entremets coupé en 8 parts sur assiettes fournies par les organisateurs.

Présentation buffet :

- 8 tartelettes
- l'autre moitié du 1er entremets
- 1 entremets sur plats ou supports apportés par l'équipe.



## ARTICLE 6 - ORGANISATION

### Article 6-1: Accueil des candidats et planning du concours

L'accueil des candidats aura lieu au CFA :

**Lycée Hôtelier François Rabelais**  
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE

**⚠ Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances.**

#### JEUDI 19 JANVIER 2017

**13H00 - 17H30** : Accueil des candidats+ Attribution d'un commis à chaque équipe

Mise en place des postes de travail

Contrôle général par le président de jury et les jurés de travail

**17H30 - 19H00** : Briefing des candidats au CFA

**19H30 - 21H00** : Repas chaud à table au restaurant d'application du CFA des candidats avec le staff de la CNCT

**21H30** : Départ en bus des équipes de Dardilly vers l'hôtel :

MERCURE, 78 bis Route de Paris 69260 Charbonnières les Bains

#### VENDREDI 20 JANVIER 2017

*12 heures d'épreuves du concours*

Ouverture salle du Petit Déjeuner de l'hôtel à partir de 6h30

**6H30** : Petit déjeuner à l'hôtel

**7H00** : Départ en bus de l'hôtel vers le CFA Dardilly

**7H30** : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle

**8Hh00** : Début des épreuves

**8H00 - 18H00** : Travail en laboratoire avec présence du commis pour aide de l'équipe.

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un buffet froid de 12h à 14h sera mis à disposition des candidats. Pendant ces 2 heures : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle offerte par la CNCT (cf. Article 6-3)

**18H00** : Fin des épreuves

**18H00 - 19H00** : Chargement des fabrications dans 6 camions frigorifiques loués par les organisateurs (2 équipes par camion) Branchements des camions ; les rallonges électrique de 50 mètres sont fournies sur place.

Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit.

**19H00 - 20H00** : Nettoyage des cuisines

**20H00 - 21H30** : Repas chaud servi à table au CFA de Dardilly avec spécialités régionales

**21H30** : Départ en bus vers l'hôtel

**5H00** : Départ en bus de l'hôtel vers le CFA.

**5H30**: Petit déjeuner au CFA

**6H00** : Départ du convoi de véhicules :

6 camions frigorifiques + autres véhicules du staff + bus des équipes vers le Sirha.

Temps du trajet environ 1 heure

**7H00** : Arrivée au Salon

**7H - 8H** : Etat des lieux des boxes

Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel

**8H - 9H** : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)

**9H - 10H** : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours

**9H00 -10H00** : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué par tirage au sort annoncé au préalable officiellement sur le site du concours.

Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.

Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.

**10H15** : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

**11H00** : Début de la dégustation

**11H00 - 12H00** : Envoi 1<sup>ère</sup> dégustation - ENTRÉE : 8 royales de Foie Gras et Canard

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

(Equipe1 de 11h00 à 11h05, Equipe 2 de 11h05 à 11h10, Equipe 3 de 11h10 à 11h15 etc.)

Pas de pause : Envoi du 2<sup>ème</sup> plat à déguster.

**12H00 - 13H00** : Envoi chaud 2<sup>ème</sup> dégustation - POISSON : 8 parts de poissons

et présentation sur plat de la 2<sup>ème</sup> pièce entière devant le jury.

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

**13H00 - 13H15** : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 3<sup>ème</sup> plat à déguster

**13H15 - 14H15** : Envoi chaud 3<sup>ème</sup> dégustation - COCHON : 8 assiettes de trilogie de cochon

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

**14H15 - 15H15** : Envoi 4<sup>ème</sup> dégustation - DESSERT : 8 assiettes contenant 1 tartelette et 1 part de l'entremets. Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

**15H15** : Fin de la dégustation

**15H15 - 16H00** : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet.

**16H00 - 16H30** : Notation des buffets par les jurés

Nettoyage des boxes et rangement dans les camions par les équipes avec l'aide du commis

Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »

**16H30 - 16H50** : Délibération du jury

**16H45** : Rassemblement en tenue officielle en backstage de toutes les équipes + jurés + commis + staff concours.

**17H00** : Photo de famille

**17H30 - 18H30** : Proclamation des résultats // Photos avec les 3 partenaires officiels

**18H30 - 19H30** : Les candidats débarrassent leurs buffets.

**19H00 - 20H00** : À l'issue de la proclamation, un cocktail de clôture est prévu sur le stand de la CNCT situé dans le village VIP. Il est impératif que les 12 équipes soient présentes.

**20H00** : Départ en bus des équipes et des jurés d'Eurexpo-Sirha vers l'Abbaye de Collonges Paul Bocuse pour le dîner de Gala.

**00H00** : Retour en bus de l'Abbaye vers les hôtels :

- 1 bus « équipes » vers hôtel MERCURE à les Charbonnières les Bains
- 1 bus « jurés + staff » vers hôtel MERCURE à Villefontaine.

## Article 6-2 : Matières premières et Matériel

### MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications de ce concours seront apportés en intégralité par les organisateurs selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

Des fiches recettes des 4 produits devront être envoyées aux organisateurs par mail à :

[icc@cateringcup.com](mailto:icc@cateringcup.com)

au plus tard le lundi 9 janvier 2017. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

### MATÉRIEL

**1/** Le petit matériel pourra être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...) ainsi que le matériel de cuisson adapté à l'induction pour une utilisation en box au Sirha (plaques à induction fournies dans les box); de même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications.

Batteurs et cutters seront fournis par les organisateurs en quantité suffisante.

L'apport du gros matériel est strictement interdit.

**2/** Les modèles des assiettes et autres moules, cercles fournis par les organisateurs pour les dégustations et fabrications ainsi que la liste détaillée du matériel fourni dans les boxes au salon et les cuisines du CFA à Dardilly seront transmises via le dossier technique mis en ligne sur le site.

Un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le chef d'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué. Tout matériel manquant et/ou boxes laissés non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de points de pénalités sur la note finale.

## Article 6-3 : Tenue

Les candidats devront porter une tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves.

2 tenues vestimentaires complètes seront offertes par les organisateurs à savoir :

2 vestes, 2 tabliers et 2 toques

(une tenue pour les épreuves du vendredi au CFA et une tenue pour les épreuves devant le public au Sirha.)

Prévoir un pantalon ou jupe noir(e) et chaussures noires pour la remise des prix.

## Article 6-4 : Partenaires

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

## Article 6-5 : Frais des candidats

**Pour les candidats :**

Les frais de voyage (classe économique) et les frais d'hébergement (les 3 nuitées de jeudi 19, vendredi 20 et samedi 21 janvier 2017) et de restauration - dont le dîner de gala de clôture du samedi 21 au soir - sont pris en charge par l'organisateur.

Rappel : Si un coach est déclaré par l'équipe, tous ses frais de déplacement, hébergement et de restauration ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon.

## ARTICLE 7 - JURY

### Article 7-1 : Composition

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur, à raison d'un juré par pays représenté. Chaque juré ne notera pas son propre pays

Seul le Président-Fondateur du concours valide la composition du jury. Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause. L'action du jury sera coordonnée par un Président de jury, désigné par la CNCT, qui ne prendra pas part à la notation.

En revanche, seul le Président d'honneur qui prend part à la dégustation devra trancher en cas d'égalité entre 2 équipes. La décision du jury est sans appel.

Les frais de voyage (classe économique) du jury, les frais d'hébergement (2 nuitées vendredi 20 et samedi 21 janvier 2017) et de restauration- dont le dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges- sont pris en charge par les organisateurs.

Pour votre information :

- Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) est le Président-Fondateur du concours
- Le Président du jury sera Christophe TOURNEUX (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

### Article 7-2 : Critères

Les critères pris en compte pour apprécier et évaluer les pièces fabriquées seront les suivants :  
**Aspect - Goût - Créativité et Originalité**

### Article 7-3 : Barème de notation

Les épreuves feront l'objet d'une note globale sur 20. Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

#### Notation du Jury de Travail : Coefficient 5

(Organisation, non gaspillage, propreté, hygiène, nettoyage, esprit d'équipe ... )

#### Dégustation des 4 fabrications :

Aspect : Coefficient 4

Goût : Coefficient 6

#### Présentation du buffet :

Note d'ensemble + Originalité de la présentation + Harmonie et équilibre des pièces : Coefficient 3

Originalité des déclinaisons : Coefficient 3

Le classement final des 12 équipes sera affiché sur les écrans lors de la remise des prix au Sirha.

## ARTICLE 8 - COACH

Lors de l'inscription d'une équipe, si un coach est déclaré, le Président-Fondateur du concours examinera son dossier et peut éventuellement désigner ce coach comme membre du jury de dégustation.

Dans ce cas les frais de voyage, d'hébergement (3 nuits au lieu de 2 nuits) et de restauration, sont pris en charge par les organisateurs.

Si le coach est différent du juré alors les frais de voyage et d'hébergement resteront à la charge du coach et il sera invité au dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges.

### L'action du coach :

1. **Pendant les entraînements** : Il soutient, conseille et coordonne l'équipe.

2. **Vendredi 20 janvier 2017** : Présence du coach autorisée au CFA comme suit :

- a) Salle dédiée aux coaches où le Chef d'équipe peut venir librement consulter son coach.
- b) 2 temps accordés de 10 minutes où le coach est présent auprès de son équipe en laboratoire.

3. **Samedi 21 janvier 2017** : le coach est aux côtés de son équipe depuis le départ du convoi au CFA jusqu'à l'ouverture du concours au Sirha puis il se place dans les loges privatives en tribune.

## ARTICLE 9-PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille attestant de leur participation à la cinquième édition du concours.

### 1<sup>er</sup> prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le Trophée Or et le titre du « MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP »

Elle percevra la somme de 8.000 € (Huit mille euros) et un diplôme.

Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours mais elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe nationale pour l'édition suivante.

### 2<sup>ème</sup> prix :

L'équipe recevra le Trophée Argent, la somme de 4 000 € (Quatre mille euros) et un diplôme.

### 3<sup>ème</sup> prix :

L'équipe recevra le Trophée Bronze, la somme de 2.000 € (Deux mille euros) et un diplôme.

### Autres prix :

Quatre autres trophées seront attribués à l'équipe ayant obtenu la meilleure note correspondante à ce prix hors notes des 3 équipes lauréates, tels que :

Prix du Plus Beau Buffet Traiteur // Prix du Meilleur Goût en « Poisson » // Prix du Meilleur Goût en « Cochon »

**Nouveauté 2017** : Prix du Meilleur Dessert

## ARTICLE 10 - DROIT À L'IMAGE

Les participants confèrent à la CNCT et à ses partenaires le droit d'utiliser et reproduire sur tous supports de communication (sites Internet, brochures, publications...) les photos et images d'eux-mêmes et de leurs produits sans contrepartie.

## ARTICLE 11 - ASSURANCES

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

## ARTICLE 12 - MÉDIATISATION

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la tenue du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.