



PROCES VERBAL DE CONSTAT
Du 25/06/2021

Standard : 03.21.61.33.43

Constat : 03.21.61.33.49

Télécopie : 03.21.61.33.44

Email : contact@b2h-huissiers.fr

SELARL B2H

Huissier de Justice Associés

1bis-3 place Yitzhak Rabin

62400 BETHUNE

Téléphone : 03.21.61.33.43

Télécopie : 03.21.61.33.44

Office d'HOUDAIN



PROCES VERBAL DE CONSTAT

Le VINGT-CINQ JUIN DEUX-MILLE-VINGT-ET-UN

A la demande de :

La COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION BETHUNE-BRUAY-ARTOIS LYS ROMANE, dont le siège est situé Hôtel Communautaire, 100 Avenue de Londres à BETHUNE (62400), représentée par son président Monsieur Olivier GACQUERRE, domicilié en cette qualité audit siège social,

- Qu'elle a organisé un concours des cuisiniers du terroires gratuit sans obligation d'achat dénommé « **DEFI DES CHEFS** »;
- Que ce jeu, dont la finale se déroulera au sein du Lycée Hôtelier Marguerite Yourcenar de BEUVRY, se déroulera du 28/06/2021 pour le lancement des inscriptions jusqu'au 14/10/2021, date de remise des prix ;
- Qu'elle estime avoir grand intérêt à faire contrôler le contenu et la régularité dudit règlement ;

Déférant à cette requête,

Je, soussigné, **Olivier DUFLOS**, membre de la SELARL B2H, Huissiers de Justice associés, 1bis-3 place Yitzhak Rabin 62400 BETHUNE, titulaire d'un office à HOUDAIN,

Je certifie avoir procédé au contrôle et à la régularité du règlement du jeu concours que j'annexe aux présentes.

ET DE TOUT CE QUE DESSUS, J'AI FAIT ET DRESSE LE PRESENT PROCES VERBAL DE CONSTAT POUR SERVIR ET VALOIR CE QUE DE DROIT.

COUT : Cent Quarante Quatre Euros

Honoraires	112,33 €
Photos	
Frais de déplacement ART 18	7,67 €
Total Hors Taxes	120,00 €
Taxe sur la Valeur Ajoutée	24,00 €
Taxe forfaitaire	
Total Toutes Taxes	144,00 €



DEFI DES CHEFS

- Concours des cuisiniers du territoire
de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane -

REGLEMENT

Article 1 : Calendrier de mise en place du défi

28 juin 2021 – Lancement des inscriptions au concours

30 septembre 2021 - Date limite de dépôt des dossiers

04 octobre 2021 – Annonce des finalistes

11 octobre 2021 - Finale du **1^{er} défi des chefs de Béthune-Bruay** au Lycée Hôtelier Marguerite Yourcenar de Beuvry

14 octobre 2021 – Remise des prix lors du **salon de l'offre alimentaire locale à Loisinord** à Nœux-Les-Mines.

Article 2 : Profil des candidat(e)s

Sont admis à prendre part au concours tout cuisinier exerçant dans une unité de restauration collective autogérée de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay ou exerçant en restauration traditionnelle basée sur le territoire de la Communauté d'Agglomération (brasserie, restaurant, foodtruck, traiteur, chef à domicile, chef itinérant, ...). Une exception sera faite pour les cuisiniers départementaux, régionaux et communaux de restauration collective en gestion concédée partielle.

Article 3 : Thème du défi

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane, la Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais, l'Office du Tourisme de la Région de Béthune-Bruay et l'Association A Pro Bio organisent ce concours afin de valoriser les productions territoriales et d'encourager les restaurations du territoire à utiliser les matières premières locales.

Article 4 : Déroulement des épreuves

Le défi distinguera les candidats en 2 catégories : restauration collective et restauration traditionnelle et récompensera un candidat dans chacune des catégories.

Les épreuves se dérouleront en deux étapes :

Sélection des candidats sur dossier :

- Dans la catégorie « Restauration collective »

La sélection des candidats s'effectuera sur l'appréciation, par le jury, des dossiers d'inscription reçus. Ceux-ci comprendront notamment les informations utiles à la réalisation d'un plat sur la base de **50 convives, mettant en valeur 2 ingrédients obligatoires : le lingot du Nord Label Rouge et le cresson de fontaine** (en agriculture biologique ou en cours de conversion serait un plus), dans le



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane



cadre d'une prestation exceptionnelle en restauration collective. Le coût ne devant pas excéder 2 € HT par convive.

Le dossier d'inscription devra être composé des éléments suivants :

- Bulletin de concours dûment renseigné,
- Bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement daté et signé,
- Recette avec intitulé, ingrédients et progression présentée sur feuille A4 dactylographiée (maximum 2 pages),
- Photos du plat réalisé,
- Bons d'économats.

- Dans la catégorie « Restauration traditionnelle »

La sélection des candidats s'effectuera sur l'appréciation, par le jury, des dossiers d'inscription reçus. Ceux-ci comprendront notamment les informations utiles à **la réalisation d'un plat sur la base de 8 convives, mettant en valeur 2 ingrédients obligatoires : le lingot du Nord Label Rouge et le cresson de fontaine** (en agriculture biologique ou en cours de conversion serait un plus).

Le dossier d'inscription devra être composé des éléments suivants :

- Bulletin de concours dûment renseigné,
- Bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement daté et signé,
- Recette avec intitulé, ingrédients et progression présentée sur feuille A4 dactylographiée (maximum 2 pages),
- Photos du plat réalisé.

Les **4 candidats** ayant eu les meilleurs résultats sur dossier **dans chaque catégorie** pourront participer à la **finale**. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale. Les candidats seront informés de leur participation à la finale à partir du 4 octobre 2021. En cas de désistement, le candidat devra en informer les organisateurs au minimum 3 jours ouvrés avant l'épreuve finale.

Finale :

Les épreuves finales, se dérouleront le 11 octobre 2021 au Lycée hôtelier Marguerite Yourcenar de Beuvry. Les candidats sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale le plat présenté sur le dossier de candidature. Chaque candidat ramènera les ingrédients dont il a besoin pour réaliser sa recette sans préparation préliminaire (seuls les lingots pourront être trempés depuis la veille pour les besoins de la recette).

Le candidat, sans commis, disposera de **2 heures** pour réaliser **ce plat** à l'assiette sur la base de **8 assiettes**.

L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort lors du briefing préparatoire. Les candidats débiteront leur épreuve de dix minutes en dix minutes suivant l'ordre de passage déterminé par tirage au sort.

Tout le matériel nécessaire à la réalisation des recettes sera apporté par les candidats. Sur place, sera fourni le gros matériel fixe de cuisson, de froid positif et négatif, ainsi que l'arrivée d'eau. Les assiettes de service seront également fournies.





Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane



Toute tricherie sur ces différents points, ou autres dissimulations, disqualifiera immédiatement le candidat.

Article 5 : Le jury

Le jury sera composé d'un président, et de 2 personnes minimum pour la surveillance et notation en cuisine, 6 personnes maximum pour dégustation, soit un total de 8 membres maximum. Le jury pourra statuer valablement en cas d'absence d'un ou plusieurs membres conviés aux dégustations. En cas d'égalité la voix du Président est prépondérante. Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la conception du menu, de la réalisation des fiches techniques et bons d'économats, ainsi que de l'esthétique des plats.

Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise.
Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement.

Article 6 : Les prix

Le Défi des chefs fera l'objet d'une couverture médiatique par la Communauté d'Agglomération à travers ses différents outils de communication imprimés et numériques (Magazine d'information, lettre interne, site Internet, réseaux sociaux, relations avec la presse locale, ...).
Les candidats lauréats seront récompensés d'un trophée et leur recette sera publiée dans le magazine de la Communauté d'Agglomération. Les établissements qu'ils dirigent ou qui les emploient bénéficieront de la promotion faite autour de l'évènement à l'échelle locale.

Article 7 : Inscription

Dès l'annonce du thème du défi, tout cuisinier mentionné suivant l'article 2 pourra faire acte de candidature.
Pour cela, il devra adresser le dossier d'inscription du concours dûment renseigné à l'adresse suivante :

Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane
Madame JOFFRES Sandrine
Service Aménagement et Développement Rural
Hôtel Communautaire de Béthune
100 Avenue de Londres - CS 40548 - 62411 BETHUNE CEDEX

sandrine.joffres@bethunebruay.fr

Le dossier complet, les recettes, les fiches techniques et les photos des plats l'accompagnant devront parvenir à l'organisateur au plus tard le 30 septembre 2021, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi.

Article 8 : Modification du règlement :

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.
Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur.
En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.





Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane



Article 9 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du défi de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du défi, cadeaux aux candidats, etc.

Article 10 : Exploitation publicitaire

Les recettes originales resteront la propriété des organisateurs du défi.

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent défi. Toute demande d'exploitation de la recette d'un acteur extérieur aux organisateurs fera l'objet d'une autorisation préalable du candidat. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce défi. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du défi.

Les coordonnées personnelles sollicitées ne serviront que dans le cadre de ce concours. A l'issue du concours, la Communauté d'Agglomération s'engage à effacer de ses fichiers ces informations qui seront traitées exclusivement par le service Alimentation Agriculture de la CABBALR.

Article 11 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 14 octobre 2021, lors du Salon de l'Offre alimentaire locale à Nœux-Les-Mines, en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

Article 12 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent défi fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

Article 13 : Dépôt du règlement

Le présent règlement est déposé auprès de la SELARL B2H, Huissiers de Justice Associés, dont le siège se situe 1 bis – 3 place Yitzhak Rabin 62400 et pour le présent, pris en son office de HOUDAIN ZAC du Parc du Bois Carré 62150 HOUDAIN.

Le règlement peut être modifié à tout moment sous la forme d'un avenant par l'organisateur dans le respect des conditions énoncées. Tout avenant sera déposé auprès de la SELARL B2H avant sa publication.

Article 14 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce défi implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

« lu et approuvé, bon pour accord »,

daté et signé.

