

S.C.P.
Gilles BORNECQUE-
WINANDY
Aline BRU-NIFOSI
Huissiers de Justice Associés
15 Passage du Marquis de la
Londe
(Accès par le 15 rue du
Général Leclerc)
78000 VERSAILLES

**PROCÈS VERBAL DE DEPOT ET DE CONFORMITE
DE REGLEMENT DE CONCOURS
« « POMONA – TERRES DE CHEFS » »**

PAIEMENT SECURISE PAR
CARTE BANCAIRE SUR
SIMPLE APPEL
TELEPHONIQUE



STANDARD :
01.39.50.02.90
TELECOPIE :
01.39.50.65.13

Compétence départements
78 - 92 - 95 et 28.

Siret 398 805 002 000 27
Email : **etude78@orange.fr**

Le dix Janvier deux mille dix-huit

À LA DEMANDE DE :

PRODITIS, en son label commercial **TERRES DE CHEFS**, ayant son siège social au 49, rue Pierre Fontaine à Paris 75009, SAS au capital de 15.008 €, immatriculée au RCS de Paris sous le n° 524 310 828, agence de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, agissant poursuites et diligences en la personne de son Président domicilié en cette qualité audit siège.
Elisant domicile en mon Etude

Laquelle m'expose qu'elle co-organise avec la société POMONA SA, pour ses branches PASSIONFROID, TerreAzur et Episaveurs, dont le siège social est 3 Avenue du Docteur Ténine – 92160 ANTONY, France, immatriculée au RCS de NANTERRE sous le n° 552 044 992, du 30 juin 2017 au 30 avril 2018, un concours, intitulé : « Pomona – Terres de Chefs ».

Qu'à l'occasion de ce jeu, un règlement a été rédigé, lequel prévoit en son article 5,

« Le règlement du concours est déposé à la S.C.P. Gilles BORNECQUE- WINANDY Aline BRU-NIFOSI, Huissiers de Justice Associés, 15 Passage du Marquis de la Londe 78000 VERSAILLES »

Et qu'il m'est en conséquence demandé d'en recevoir dépôt.

C'est pourquoi,

Je, Maître Aline BRU-NIFOSI, Huissier de Justice associé titulaire d'un office d'Huissier de Justice près le Tribunal de Grande Instance de VERSAILLES, y demeurant, 15 passage du Marquis de la Londe,

CERTIFIE, avoir reçu ce jour, en mon étude, le règlement complet du concours intitulé : « Pomona – Terres de Chefs ».

Le règlement est conforme aux exigences de l'article L121-20 du code de la consommation. Il recense l'ensemble des mentions qui satisfont aux normes en vigueur.

Ce règlement est établi sur 13 feuilles et comporte 12 articles et une annexe.

J'ai pris possession de ce document et j'ai dressé le présent en l'y annexant pour valoir dépôt à la date de ce jour.

REFERENCES A RAPPELER:

Cor : 7714, MD
:45133
CC



Concours de cuisine des Maîtres Restaurateurs 2017/2018**« LE PANIER MYSTERE »**

100% brut – 100% frais – 100% terroirs

PassionFroid, TerreAzur, Episaveurs

et Terres de Chefs

Article 1 – Organisation

La deuxième édition du concours intitulé « Le Panier Mystère » (ci-après le « Concours ») est, dans la période de référence comprise du 30 juin 2017 au 30 avril 2018 (maximum), organisée par

D'une part,

- POMONA SA, pour ses branches PASSIONFROID, TerreAzur et Episaveurs, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance de droit français au capital de 6.567.380 €, dont le siège social est 3 Avenue du Docteur Ténine – 92160 ANTONY, France, immatriculée au RCS de NANTERRE sous le n° 552 044 992,

Et

- PRODITIS en son label commercial TERRES DE CHEFS ayant son siège social au 49, rue Pierre Fontaine à Paris 75009, SAS au capital de 15.008 €, immatriculée au RCS de Paris sous le n° 524 310 828, agence de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

D'autre part,

Désignées dans le présent règlement par « les Sociétés Organisatrices ».

Le présent règlement définit les règles applicables au Concours.

Article 2 – Objet du Concours

Ce Concours a pour but de :

- Mettre en avant les branches opérationnelles du groupe Pomona, partenaires des Maîtres Restaurateurs qui contribuent à l'excellence du « fait maison » régional, sur la base de produits bruts frais cuisinés sur place par un professionnel diplômé de la restauration ;
- Promouvoir l'implication de Pomona dans sa recherche continue de fournisseurs capables de proposer en circuits de proximité des produits bruts et frais de qualité.
- Valoriser l'engagement et la démarche qualité de PassionFroid et des Maîtres Restaurateurs dans la valorisation du patrimoine gastronomique tant régional que local.

Le Concours se déroulera en 3 phases pour 5 régions :

- 1) Dépôt des candidatures pour les 5 régions concernées sur le site internet dédié : www.terresdechefs.com
- 2) Pré-sélections régionales par les 5 régions concernées parmi l'ensemble de leurs candidats sur une période totale de 6 mois. Cette pré-sélection se fera dans un premier temps sur dossier (étant étendu que l'ordre d'arrivée des Candidatures et l'adhésion à l'AFMR étant des critères déterminants) visant à retenir 6 à 8 Candidats par région selon capacités techniques puis dans un second temps par une épreuve pratique de sorte à sélectionner les 2 meilleurs candidats (2 personnes) pour chaque région concernée. Les 10 meilleurs Candidats présélectionnés à l'issue de ces épreuves régionales sont appelés ci-après les « Lauréats régionaux ».
- 3) Sélection finale par épreuve pratique (« la Finale 2018 ») avec les 10 Lauréats régionaux présélectionnés pour les 5 régions.

Le présent règlement détaille ces 3 différentes phases

Article 3 – Modalités de participation et de déroulement du Concours.

3.1. Conditions de candidature

- Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure résidant en France métropolitaine, corse incluse (ci-après dénommée « le Candidat ») exerçant le métier de Restaurateur porteur du titre de Maître Restaurateur à l'exclusion des membres du personnel des Sociétés Organisatrices ainsi que leur famille (y compris les concubins).

Pour candidater, les personnes susvisées devront satisfaire aux conditions suivantes :

- Détenir le Titre de Maître Restaurateur attribué par le préfet de chaque département après une labellisation officielle. Le Maître Restaurateur qui n'est pas cuisinier peut être représenté par le chef cuisinier de son établissement. La sélection sera en priorité accordée aux Maîtres Restaurateurs adhérents de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR)
L'arrêté du 26 mars 2015 donne la possibilité à un salarié d'obtenir le titre de Maître Restaurateur.

- Le Maître Restaurateur donne son accord pour l'utilisation de son nom et de l'image de son établissement dans le cadre d'opérations de communication (photographies, vidéos, articles de presse, communications publicitaires, etc.).

3.2. – Territoire du Concours

Le Concours « Pomona – Terres de Chefs » a lieu sur tout le territoire de France métropolitaine divisée pour le Concours en 5 Régions.

3.3. – Formulaire de Candidature

L'inscription au Concours s'effectue exclusivement via le site internet dédié www.terresdechefs.com du 30 juin 2017 au 15 septembre 2017 inclus.

Les épreuves se dérouleront entre le 22 octobre 2017 (Salon Serbotel, Nantes) et en le 09 avril 2018, date de la finale.

Le formulaire de candidature comprend, au minimum, les informations suivantes :

- ✓ Nom et prénom du Maître Restaurateur Candidat.
- ✓ Date et numéro de l'arrêté préfectoral valide.
- ✓ Raison sociale et adresse de l'entreprise
- ✓ Nom, Prénom et poste du Candidat s'il n'est pas le titulaire du titre.
- ✓ N° de téléphone du Candidat _____
- ✓ Email de contact du Candidat _____
- ✓ La date et le lieu de présélection régionale souhaitée par le Candidat
- ✓ Le Candidat pourra, s'il le souhaite, joindre par voie électronique, tout document susceptible d'éclairer le jury (articles de presse, attestations de labels ou de prix, recettes...).

Tout formulaire de candidature présentant une anomalie (incomplet, illisible ou information erronée) entraînera la nullité de la participation.

Le Candidat pourra dans le Formulaire de Candidature s'inscrire à la pré-sélection régionale du Concours de son choix ; A défaut de précision, l'adresse de l'établissement où le Candidat officie détermine son rattachement à l'exclusion de tout autre. Un Candidat ne peut s'inscrire qu'à une (1) seule pré-sélection régionale.

Il procédera ensuite à la manœuvre indiquée sur le site pour valider sa participation.

Pour obtenir de l'assistance à l'inscription, le participant peut contacter « Terres de Chefs » au 06 80 16 82 93 ou par mail : infos@terresdechefs.com ou cm@terresdechefs.com

Le candidat est informé :

- Que les données fournies dans le dossier de candidature sont nécessaires à la prise en compte de sa participation et à l'attribution de la dotation. Le candidat est donc invité à s'assurer de la validité de ces informations. Il certifie l'exactitude des données saisies

- Le candidat est également informé que certaines données fournies dans le dossier de candidature pourront être occultées ou modifiées de manière mineure par les Sociétés Organisatrices, à des fins de publication de la fiche du Candidat sur le site www.terresdechefs.com, pour consultation par les internautes. Les sociétés organisatrices s'engagent à limiter ces modifications aux seules fins de corrections orthographiques et mises en forme nécessaires à la compréhension et la lisibilité du texte, à l'exclusion de toute modification des informations transmises par le Candidat.

- Une seule candidature est autorisée par personne (même prénom, même nom, même adresse électronique, même établissement) et par établissement pour l'ensemble des 5 sélections Régionales

- Toutes les marques, logos et autres signes distinctifs reproduits sur le site www.terresdechefs.com ainsi que sur les sites auxquels celui-ci permet l'accès par l'intermédiaire de liens hypertextes, sont la propriété exclusive de leurs titulaires et sont protégés à ce titre par les dispositions du Code de la propriété intellectuelle. Toute reproduction non autorisée de ces marques, logos et signes constitue une contrefaçon passible de sanctions pénales et/ou civiles.

- Tous les logiciels utilisés sur le site www.terresdechefs.com et ceux auxquels il permet l'accès, ainsi que les textes, commentaires, illustrations ou images reproduits sur le site et sur ceux auxquels il permet l'accès, font l'objet d'un droit d'auteur, et leur reproduction non autorisée constitue une contrefaçon passible de sanctions pénales et/ou civiles.

3.4. – Déroulement du Concours

Une fois le Candidat inscrit, le Concours se déroule en 2 épreuves de sélection pour ce dernier :

3.4.1. Phase 1 :

- La sélection régionale consiste à désigner le Candidat de la région concernée pour participer à la Finale Nationale en Ile de France.

Elle est organisée conjointement par Terres de Chefs de PRODITIS et les branches PassionFroid, TerreAzur et Episaveurs de Pomona S.A dont dépend l'établissement où officie le Candidat

Elle se fait à partir des candidatures reçues et validées par Terres de Chefs (Entre 6 et 8 Candidats). Etant étendu que l'ordre d'arrivée des Candidatures étant un critère déterminant.

- Chaque Région sélectionnera parmi les 6 Candidats reçus les 2 meilleurs Candidats (dit leurs « Lauréats régionaux ») et pour les 5 régions les « Lauréats Régionaux »), selon les critères et modalités suivantes :

Les pré-sélections régionales des Lauréats Régionaux auront lieu du 22 octobre 2017 au 19 mars avril 2018 selon les dates de qualifications en région, à savoir sur une période totale de six (6) mois.

- L'épreuve pratique consiste pour chaque Candidat présélectionné à réaliser, devant les membres du jury, à partir d'un panier mystère, un plat salé, notamment à partir des produits vendus notamment par les réseaux de distribution PassionFroid, TerreAzur et Episaveurs du groupe Pomona.

- Le Candidat pourra être assisté d'un commis de cuisine bénévole proposé par les Organismes du Concours, le jour de l'épreuve.

Sera fourni aux Candidats un fond brun ou de volaille, produit toléré dans le référentiel du titre de Maître Restaurateur

Cette pré-sélection régionale sera réalisée par un jury composé de 8 membres, choisi à l'initiative de PRODIGES et la succursale régionale PassionFroid de Pomona SA concernée.

L'AFMR sera consultée pour expertise des produits proposés.

Les Candidats seront évalués selon les critères suivants liés à la réalisation de la recette et du plat :

- L'Esthétisme de l'assiette : Propreté, Couleurs, originalité, volume, harmonie, mise en valeur des produits imposés.
- La Dégustation : Dosage des produits (quantités et équilibre des produits dans l'assiette), fragrance (odeur de l'assiette), justesse des cuissons, justesse des assaisonnements, harmonie des textures (croquant, fondant, onctueux, etc.), mariage des saveurs.
- Le produit dans l'assiette : Dénomination du plat, équilibre nutritionnel, cohérence du plat, respect des produits (pas de gaspillage)
- La technicité : Respect des règles d'hygiène et de sécurité, propreté du plan de travail, maîtrise des gestes techniques, organisation et planification du travail, ponctualité de l'envoi.

Chaque jury régional sélectionnera 2 finalistes (les Lauréats régionaux), soit au total à l'issue des sélections régionales 10 Lauréats pour l'ensemble des 5 régions. Les jurés en charge de la sélection des Lauréats régionaux se prononceront sans qu'il leur soit besoin de motiver leur décision, et sans que le fondement de celle-ci puisse être contesté par quiconque.

Les Lauréats régionaux seront avertis de leur sélection à la fin de chaque qualification en région sur l'année 2017/2018.

Les 10 lauréats régionaux seront convoqués pour une Finale nationale en Ile de France qui se déroulera au maximum le 30 avril 2018 de 10h00 à 17 h00 dans un lieu précisé au plus tard 1 mois avant le début des sélections régionales.

Les dates des épreuves pratiques régionales sont les suivantes :

- Le dimanche 22 octobre 2017 Région N°1 : Nantes (44), Salon Serbotel,
- Le lundi 06 novembre 2017 Région N°2 : Dijon (21), Foire gastronomique
- Le lundi 29 janvier 2018 Région N°3 : Toulouse (31), salon Smahrt
- Le lundi 19 février 2018 Région N°4 : Rennes (24), salon PERIPROEXPO
- Le lundi 19 mars 2018 Région N°5 : Strasbourg (37), salon Egast
- Le lundi 09 Avril 2018 Finale nationale à l'Institut Le Cordon Bleu Paris (75)

Ce calendrier est en principe Fixé définitivement sauf si un cas de force majeure, indépendant de la volonté des organisateurs intervient.

Chaque Candidat dispose de 3 heures 15 pour la réalisation de son plat. Après la phase de réalisation, chaque Candidat aura environ 15 minutes pour la présentation de celui-ci avec échanges de questions /réponses avec le jury.

Pour les épreuves pratiques des pré-sélections régionales :

Le gros matériel est mis à la disposition des Candidats, il inclut un poste de travail par Candidat, un four multifonction, une cellule de refroidissement rapide, une machine "sous vide" ; des petits matériels seront fourni par la société ROBOT COUPE, savoir Mixer portatif, Cutter mélangeurs et (1 matériel pour 2 candidats). Le petit matériel professionnel tels que le petit électroménager, couteaux, siphon, mandoline, moule spécifique, etc. pourra être amené par le Candidat. Ce petit matériel peut inclure un "Pacojet ®", un thermoplongeur ou une cocotte-minute.

Le Candidat pourra ramener sa vaisselle destinée au service de la table du jury. Cependant, les vaisselles (assiettes et couverts notamment) amenées par les Candidats devront être vierges de tout logo, inscription ou signe distinctif pouvant indiquer directement ou indirectement l'établissement au sein duquel le Candidat officie.

La date et le lieu exacts et autres modalités de déroulement de chaque épreuve pratique de pré-sélection régionale (dont le matériel mis à disposition) seront communiqués aux Candidats présélectionnés sur dossier au minimum 15 jours avant l'épreuve, par téléphone ou mail, selon les coordonnées fournies par le Candidat lors de son inscription sur le site dédié www.terresdechefs.com

Les Sociétés Organisatrices s'engagent à contacter chaque Candidat présélectionné sur dossier par tous les moyens mis à leur disposition par le Candidat, et ne pourraient voir leur responsabilité engagée du fait de l'impossibilité de contacter les candidats présélectionnés sur dossier.

En cas de défaillance d'un Candidat présélectionné, quelle qu'en soit la cause (maladie, décès, retrait de candidature, etc.), ou d'élimination de ce dernier à l'initiative des Sociétés Organisatrices pour non-respect des conditions du présent règlement ou trouble à l'ordre public, les Sociétés Organisatrices se réservent le droit de procéder, avant la date de chaque épreuve pratique régionale, à une sélection complémentaire, selon les mêmes critères que ceux de la pré-sélection initiale à fin de remplacement.

3.4.2. Phase 2 :

Sont sélectionnés pour « la Finale nationale » les 10 Lauréats régionaux présélectionnés dans chacune des 5 régions.

Chacun des 10 Lauréats régionaux sera invité à concourir dans le cadre de la Finale nationale, le 09 avril 2018 de 10h00 à 17h00h à l'Institut Le Cordon Bleu Paris - 13/15, Quai André Citroën à Paris (75015).

Ils seront informés au minimum 15 jours avant cette épreuve de son cahier des charges définitif. Cette information inclut les dispositions précises relatives au déroulement pratique de l'épreuve et au matériel mis à disposition de chaque Candidat.

Les Sociétés Organisatrices s'engagent à contacter chaque Lauréat régional par tous les moyens mis à leur disposition par le candidat, et ne pourraient voir leur responsabilité engagée du fait de l'impossibilité de contacter lesdits Lauréats.

La Finale nationale qui réunira les 10 Lauréats Régionaux se déroulera sous l'égide d'un jury composé de membres choisis à l'initiative des sociétés organisatrices, et notamment :

- Une personnalité prestigieuse de la gastronomie, pour cette édition ce sera le chef étoilé et Maître Restaurateur Christian TETEDOIE de Lyon, qui occupera la fonction de Président du Jury
- Le président de l'AFMR qui sera également présent sur toutes les qualifications en région.
- Un représentant ès-qualité de Pomona SA
- D'autres membres tels que, par exemple, un(e) représentant(e) des Chambres

Consulaires, un(e) représentant(e) du partenaire media (chroniqueur ou animateur culinaire de la région), un(e) représentant(e) du/ou des associations professionnelles etc.

Le jury évaluera les finalistes de la manière suivante :

La préparation d'un plat salé au choix du finaliste à partir d'un « Panier Mystère », les finalistes disposeront de 3h15 pour réaliser (15 minutes pour réfléchir au nom du plat et 3h00 pour le cuisiner) une recette de leur choix, pour chaque membre du jury, à savoir, 5 assiettes de plat salé à réaliser. A l'issue de cette phase de préparation, le jury interrogera le finaliste et dégustera le plat.

Les chefs pourront utiliser un fond brun, un fond blanc de volaille ou un fumet de poisson (fond neutre qui permet d'élaborer une sauce ayant du caractère et une véritable identité. Ce produit est toléré dans le cadre du dernier référentiel Maître Restaurateur. Il pourra être fourni par PRODITIS ou par PassionFroid mais en aucun cas par le Candidat.

La composition du « Panier Mystère » sera révélée au moment de l'épreuve.

Ils auront à leur disposition Un choix d'épices proposé en fonction des caractéristiques du Panier Mystère

Les recettes potentiellement réalisables par les Candidats devront faire l'objet d'un bilan préalable effectué par les chefs exécutifs de PassionFroid selon les Paniers Mystères proposés – Exemple (sans dévoiler l'intitulé), pour une recette traditionnelle comme le poulet aux écrevisses, qui est un grand classique de référence, il pourra être fourni une volaille et des écrevisses avec les légumes et épices idoines. Cela permet à la fois d'orienter le Candidat tout en laissant libre cours à sa créativité.

A l'issue des réalisations des Lauréats régionaux, le jury départagera le cas échéant et sélectionnera 3 Lauréats selon les critères listés en annexe 4 du présent règlement.

Pour le déroulement de l'épreuve : le Candidat pourra être assisté d'un commis de cuisine bénévole proposé par les Organisateur du Concours, le jour de l'épreuve.

Le gros matériel est mis à la disposition des Candidats, il inclut un poste de travail par Candidat, un four multifonction, une cellule de refroidissement rapide, une machine "sous vide"; des petits matériels seront fourni par la société ROBOT COUPE, savoir Mixer portatif, Cutter mélangeurs (1 matériel pour 2 candidats).

Le petit matériel professionnel tels que le petit électroménager, couteaux, siphon, mandoline, moule spécifique, etc. pourra être amené par le candidat. Ce petit matériel peut inclure un "Pacojet® ", un thermoplongeur ou une cocotte-minute.

Le Candidat pourra ramener sa vaisselle destinée au service de la table du jury.

Les jurés en charge de la sélection finale se prononceront sans qu'il leur soit besoin, en aucun cas, de motiver leur décision, et sans que le fondement de celui-ci puisse être contesté par quiconque.

En cas d'égalité, c'est le Président du Jury, qui désignera le Gagnant.

Article 4 – Proclamation des résultats et attribution et remise des Prix

Les délibérations du jury, l'annonce du Gagnant, du 2ème et 3ème prix et la remise des prix auront lieu le jour même de la Finale nationale, à l'issue des phases d'évaluation des 10 Lauréats régionaux présentées à l'article précédent du présent règlement.

Premier prix :

- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 1.500 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution TerreAzur du groupe Pomona d'une valeur de 1 000 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution EpiSaveurs du groupe Pomona d'une valeur de 1 000 euros
- 1 Robot Cook d'une valeur de 2 465 euros + 1 MicroMix (valeur de 177 euros) au commis, offerts par Robot Coupe
- 1 mandoline Access + 1 poêle en tôle + 1 moule silicone, offerts par la société De Buyer d'une valeur totale de 164 euros
- 1 Jéroboam de champagne offert par la maison H. Blin d'une valeur de 100 euros

Deuxième prix :

- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 1 000 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution TerreAzur du groupe Pomona d'une valeur de 750 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution Episaveurs du groupe Pomona d'une valeur de 750 euros
- 1 Robot RV V V d'une valeur de 1 870 euros + 1 MicroMix (valeur de 177 euros) au commis, offerts par Robot Coupe
- 1 mandoline Kobra + 1 poêle en tôle + 1 moule silicone, offerts par la société De Buyer d'une valeur totale de 107 euros
- 1 Jéroboam de champagne offert par la maison H. Blin d'une valeur de 100 euros

Troisième prix :

- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 500 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution TerreAzur du groupe Pomona d'une valeur de 500 euros
- 1 bon d'achat (*) offert par le réseau de distribution Episaveurs du groupe Pomona d'une valeur de 500 euros
- 1 Robot RM 8 d'une valeur de 1 510 euros + 1 MicroMix (valeur de 177 euros) au commis offerts par Robot Coupe
- 1 poêle en tôle + 1 moule silicone, offerts par la société De Buyer d'une valeur totale de 65 euros
- 1 Jéroboam de champagne offert par la maison H. Blin d'une valeur de 100 euros

Tous les lauréats des sélections régionales ainsi que les finalistes du concours recevront :

- 1 veste de chef de cuisine brodée aux couleurs de l'évènement
(*) Valeur à destination de l'établissement dans lequel le Candidat officie et à valoir dans les 12 mois à dater de la Finale du concours pour l'achat de produits proposés dans le catalogue régional des succursales PassionFroid, Episaveurs ou TerreAzur, selon le nom du bon d'achat, dont dépend l'établissement au sein duquel le Candidat officie

Les lots ne pourront être ni remboursés ni échangés que ce soit contre d'autres prix ou contre leur valeur en espèce. Ils ne seront ni cessibles, ni transmissibles à quelque titre que ce soit.

Dans l'hypothèse où l'un des lots s'avérerait indisponible, les Sociétés Organisatrices se réservent le droit de le remplacer par un lot comportant les mêmes caractéristiques d'une valeur égale ou supérieure.

Les Sociétés Organisatrices déclinent toute responsabilité pour tout incident survenant aux Lauréats régionaux à l'occasion de la jouissance de leur lot.

Les Sociétés Organisatrices ne pourront en aucun cas être tenues pour responsables de dommages survenus en rapport avec l'acceptation du Prix ni de tout incident et/ou accident ou de ses conséquences, que pourraient supporter les gagnants ou qui pourraient survenir du fait des gagnants, ou plus généralement de tout incident ou accident pouvant survenir à l'occasion du concours et de ses suites.

Après communication des résultats, un communiqué de presse, mettant en valeur les 10 Lauréats régionaux, sera rédigé par les Sociétés Organisatrices puis, après vérification auprès des Lauréats concernés, de l'exactitude des informations y figurant, sera diffusé par les Sociétés Organisatrices dans des titres de presse régionale d'appartenance de chaque Lauréat régional.

Article 5 – Communication du Concours

Le Concours sera porté à la connaissance des professionnels et du public par voie de presse, par affichage, et par information diffusée auprès des organismes professionnels ainsi que sur le site Internet www.terresdechefs.com.

Les sociétés partenaires du Concours pourront également relayer l'information sur leurs sites internet, au travers des réseaux sociaux qu'elles animent et de tout autre support de communication à destination de leurs clients/prospects.

Le dépôt des candidatures et la consultation du règlement se font sur le site internet www.terresdechefs.com ou www.passionfroid-terresdechefs.fr.

Le règlement du Concours est déposé à la SCP Bornecque Winandy - Bru Nifosi, huissiers de justice associés, 15, Passage du Marquis de la Londe - 78000 Versailles.

Le règlement complet des opérations est également adressé, à titre gratuit (frais de timbres remboursés sur la base du tarif lent en vigueur sur simple demande), à toute personne qui en fait la demande en écrivant à « PassionFroid-Terres de Chefs » à l'adresse ci-dessus.

Article 6 – Engagements des Lauréats Régionaux

Les Lauréats Régionaux s'engagent, tout au long des 12 mois suivant la Finale, à apposer de manière visible la vitrophanie valorisant leur classement dans le Concours dans leur exploitation ou établissement. Cette vitrophanie sera mise à disposition des Lauréats par les Sociétés Organisatrices.

Les Lauréats régionaux s'engagent également à participer aux actions de relations presse et/ou de relations publiques que les Sociétés Organisatrices pourront décider de mener au cours de ces 12 mois sauf cas d'empêchement dûment justifiés, sous réserve du respect d'un préavis minimum de quinze jours.

Article 7 – Acceptation du règlement

Tout candidat déclare avoir pris connaissance et approuvé le présent règlement. Les délibérations des jurys mentionnés au présent règlement sont strictement confidentielles.

Le simple fait de participer au Concours « Pomona – Terres de Chefs 2017/2018 » implique l'acceptation pleine et entière de toutes les dispositions du présent règlement et des consignes figurant sur les documents et le site www.terresdechefs.com, ainsi que l'arbitrage des Sociétés Organisatrices, qui trancheront, dans le respect des lois, toute question relative à l'application et/ou l'interprétation du présent règlement et de toute question non tranchée par ce règlement.

Les Candidats autorisent toutes vérifications concernant leur identité. Toutes indications fausses entraînent l'élimination de la participation.

Le non-respect des obligations prescrites dans ce règlement par les Candidats pourrait entraîner l'annulation du résultat et des récompenses.

Article 8 – Défraiement des Candidats

Les organisateurs du Concours ne prennent pas en charge les frais de déplacement, hébergement et restauration des Candidats participant aux Pré-sélections régionales et/ou à la Finale nationale. Ces frais seront supportés par les Candidats eux-mêmes ou leurs établissements.

Article 9– Loi Informatique et Libertés

Les données à caractère personnel recueillies par Pomona ou Proditis en qualité de responsables de traitement, à l'occasion du dépôt de la candidature sur le site www.terresdechefs.com sont nécessaires pour les finalités suivantes : l'inscription et la participation au Concours « Pomona – Terres de Chefs », l'attribution des dotations ainsi que pour la communication d'information dans le cadre du Concours.

Le défaut de communication des données obligatoires aura pour seule conséquence de ne pas permettre au Candidat de participer au Concours « Pomona – Terres de Chefs ». Les Candidats et le Gagnant autorisent expressément les sociétés organisatrices à utiliser, à titre publicitaire, en tant que tels leur nom et adresse.

Les informations du Candidat seront communiquées, en qualité de destinataire, aux partenaires (sous réserve d'acceptation expresse de la part du Candidat) à des fins commerciales.

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, les Candidats peuvent, à tout moment, accéder aux informations personnelles les concernant, les faire rectifier, s'y opposer ou les radier, en écrivant à l'adresse suivante : Proditis – Terres de Chefs 49, rue Pierre Fontaine – 75009 Paris.

Les frais de timbre seront remboursés sur simple demande de la part du Candidat.

Les mentions légales du site web www.terresdechefs.com sont consultables sur le site

Article 10 – Autorisation de diffusion et Droit à l'image

Les Candidats autorisent les sociétés organisatrices à les photographier et filmer dans le cadre de déroulement du Concours et à utiliser leur image.

En conséquence de quoi, et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image et au droit du nom, les Candidats autorisent les sociétés organisatrices à

fixer, reproduire et communiquer au public les photographies et films audiovisuels pris dans le cadre du déroulement du Concours.

Les photographies et films audiovisuels pourront être exploités et utilisés directement par les sociétés organisatrices, sous toute forme ou tous supports connus ou inconnus ce jour, dans le monde entier sans aucune limitation, pour une durée de cinq (5) années, intégralement ou par extraits, pour les usages suivants :

- publication sur les plaquettes et tracts de présentation et promotion des prochaines éditions du Concours ;
- publication sur les sites Internet, dont l'accès est ouvert sans restriction, et les sites Intranet des sociétés organisatrices ;
- pour les besoins de communication interne et externe des sociétés organisatrices (séminaires, salons, articles de journaux professionnels, etc.)

Les Candidats autorisent également les sociétés organisatrices à l'issue du Concours, pour leurs besoins commerciaux et/ou de communication interne et externe, à reproduire et à diffuser sous toute forme ou tous supports connus ou inconnus ce jour, et dans le monde entier, l'ensemble des recettes et des images de recettes de plats que les Candidats auront présentés dans le cadre de leur participation au présent Concours.

Chaque Candidat déclare qu'il est seul titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle (droit à l'image, droit d'auteur, etc.) attachés à l'ensemble des paroles, textes, images, photographies, films audiovisuels, recettes de plats, et extraits qu'il communiquera aux sociétés organisatrices dans le cadre de sa participation au présent Concours (« Visuels ») et garantit les sociétés organisatrices de la jouissance pleine et entière desdits Visuels.

Par sa participation au présent Concours, chaque Candidat cède à titre exclusif, en tant que besoin, l'intégralité des droits d'auteur suivants attachés aux Visuels aux sociétés organisatrices au jour de la communication des Visuels aux sociétés organisatrices, qui acceptent, sans exception, ni réserve et pour le monde entier, l'intégralité des droits d'auteur que le Candidat détient, incluant les droits exclusifs de reproduction, de représentation et d'adaptation suivants, prévus aux Livres I et III du Code de la Propriété Intellectuelle:

Le droit de reproduction :

- Le droit de reproduction et/ou de faire reproduire par tous procédés techniques sur tous supports (papier, numériques, électroniques, ...) et en tous formats les Visuels, et d'en faire établir en nombre qui plaira, tous originaux, copies, doubles, sur tous supports, en tous formats et par tous procédés de fixation.
- Le droit de mettre et/ou de faire mettre en circulation dans le monde entier les originaux, doubles et copies des Visuels, pour toute communication au public.
- Le droit de représentation : Le droit de représenter et/ou de faire représenter toute ou partie des Visuels dans le monde entier, en tous lieux privés ou publics, notamment dans tous les séminaires, salons, articles de journaux professionnels, plaquettes et catalogues de présentation et promotion des Produits de PassionFroid, Episaveurs et TerreAzur et sur les sites Internet des sociétés organisatrices.
- Le droit de traduction, d'adaptation : Le droit de transposer l'œuvre en fichiers numériques et de procéder à toutes traductions, adaptations, quels que soient le format et le procédé technique utilisé.

La présente cession de droits d'auteur est consentie pour l'ensemble de la durée de protection des droits de propriété intellectuelle attachés aux Visuels.

Article 11 – Modification, report, annulation

Les Sociétés Organisatrices pourront, sans engager leur responsabilité en aucune manière de ce fait en cas de fraude, en cas de force majeure ou si des circonstances exceptionnelles, extérieures à leur volonté l'exigent :

- écourter, proroger, reporter, voire annuler le présent Concours ou de modifier ses conditions
- Remplacer le lot gagné par un lot de même nature et de valeur équivalente.

Dans le cas où ces mêmes circonstances empêcheraient la remise des lots, les gagnants ne pourront rechercher la responsabilité des sociétés organisatrices ou demander leur contre-valeur en euros.

Article 12 - Règlement et litiges

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront tranchés par les sociétés organisatrices dont les décisions sont sans appel.

Tout litige né à l'occasion de ce Concours sera porté devant la juridiction compétente dans le ressort judiciaire de Paris.

Annexe 1 : fiche évaluation des candidats

Concours national de cuisine PassionFroid/Terres de Chefs									
Le Panier Mystère									
Fiche évaluation									
<u>Nom du Chef:</u>									
<u>Etablissement:</u>									
<u>Nom du Plat (à définir par le Chef):</u>									
	0	1	2	3	4	5			
1) L'Esthétisme de l'assiette									
Propreté et netteté									
Couleurs									
Originalité									
Volume									
Harmonie									
Mise en valeur des produits imposés									
<i>Note globale d'esthétisme</i>									/30
2) La Dégustation									
Dosage des produits dans l'assiette (quantité et équilibre)									
Fragrance (odeur du plat dans l'assiette)									
Justesse des cuissons									
Justesse des assaisonnements									
Harmonie des textures (croquant, fondant, onctuosité)									
Mariage des saveurs									
<i>Note globale de dégustation</i>									/30
3) Le Produit dans l'assiette									
Dénomination du plat									
Equilibre nutritionnel									
Cohérence du plat									
<i>Note globale de mise en avant du produit</i>									/15
4) La Technicité (Jurés de cuisine)									
Respect des produits (pas de gaspillage)									
Respect des règles d'hygiène et de sécurité									
Propreté du plan de travail, maîtrise des gestes techniques									
Organisation et planification du travail									
Ponctualité de l'envoi									
<i>Note globale de technicité et convivialité</i>									/25
<u>Commentaires:</u>									