

# REGLEMENT DU CONCOURS CULINAIRE

## “La Clapassade, inventez le plat de Montpellier”

**Article 1** : La ville de Montpellier, représentée par son Conseil municipal, ci-après dénommée “**la Ville**”, située au 1 Place Francis Ponge, 34064 Montpellier cedex 2, organise du 15 mars 2009 au 31 décembre 2009 un concours culinaire local intitulé « La Clapassade, inventez le plat de Montpellier » , ci-après dénommé “**le Concours**”, en partenariat avec le journal hebdomadaire La Gazette.

**Article 2** : Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure (ou atteignant la majorité dans le courant de l’année 2009), résidant en France métropolitaine, à l’**exception** des personnels et élus du Conseil municipal de Montpellier ; des personnes ayant directement participé à l’élaboration du concours ainsi qu’aux membres de leurs familles ; du personnel de La Gazette et de leurs familles.

**Article 3** : Le Concours consiste à inventer une recette : le plat de Montpellier qui, sous l’impulsion de la Ville, deviendra une spécialité, emblématique, largement présente et promue dans la ville. Le plat à inventer devra respecter le cahier des charges et notamment utiliser des ingrédients et produits de la région (cf article 6).

**Article 4** : Le Concours se déroule en 2 phases dont les conditions sont détaillées dans les articles suivants :

- Phase 1 - Sélection de 10 recettes (articles 6, 7 et 8)
- Phase 2 – La finale du Concours avec sélection finale du Plat de Montpellier (article 9)

**Article 5** : La participation au Concours implique l’**acceptation pure et simple, pleine et entière, du présent règlement**, disponible sur le site Internet de la Ville [www.montpellier.fr](http://www.montpellier.fr). Toute contestation relative à son interprétation ou à son application sera soumise à l’**arbitrage exclusif de la Ville**.

## Article 6 : Phase 1 – Sélection de 10 recettes

### 6.1 L'inscription et la participation au Concours

La personne qui souhaite participer au Concours peut le faire jusqu'au 31 août 2009 minuit de deux façons :

- Par courrier (le cachet de la poste faisant foi) en adressant un dossier de candidature complété à l'adresse suivante :  
Concours culinaire La Clapassade  
Mairie de Montpellier  
1, place Francis Ponge 34 064 Montpellier cedex 2
- En le déposant à l'accueil de la Mairie. L'accueil de la Mairie est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 sans interruption.
- Via le site Internet [www.montpellier.fr](http://www.montpellier.fr) en remplissant le dossier de candidature disponible dans la rubrique « Participer à La Clapassade »

### 6.2 Le dossier de candidature

- Les coordonnées personnelles du candidat : nom, prénom, adresse complète, date de naissance, téléphone.
- Une présentation détaillée de la recette : nom, liste des ingrédients, quantités pour 4 ou 6 personnes, progression de la recette (rédaction)  
La recette doit, de préférence, être dactylographiée. En cas de présentation de recette manuscrite, le candidat veillera à ce que la recette soit parfaitement lisible. Le candidat peut ajouter une feuille libre si nécessaire.  
Toute recette illisible ou raturée sera refusée.  
Tout dossier illisible ou incomplet sera rejeté.

### 6.3 Les conditions à respecter, le cahier des charges pour l'élaboration de la recette

- Chaque candidat doit présenter une seule recette.
- La recette doit être **personnelle**. En effet, la reproduction même partielle, d'une recette publiée par un tiers est interdite. En cas de contestation d'un tiers, la Ville ne pourra être tenue pour responsable. Le candidat devra répondre en personne de cette contestation.
- La recette doit être un plat principal de repas (elle ne doit pas être une entrée, ni un dessert). Elle peut être une salade à condition qu'elle soit prévue pour constituer un plat principal (notamment en termes de volume/quantité et dans sa fonction de satiété).
- La recette doit utiliser des produits de la région, bios si possible.

- La recette doit tenir compte des aversions connues de certaines catégories de populations : ainsi, il est connu que les anglo-saxons n'apprécient pas les cuisses de grenouille ou les escargots. Les candidats doivent éviter d'utiliser de tels ingrédients.
- La recette doit être suffisamment explicite et abordable en termes de difficulté pour, ensuite, pouvoir être cuisinée par des non-spécialistes.
- La recette doit être établie sur la base de 4 ou 6 personnes. Cependant, elle doit être conçue pour pouvoir être cuisinée pour une douzaine de personnes.
- La recette peut **s'inspirer** d'une recette ancestrale modernisée et remise au goût du jour.

---

#### 6.4 Date limite de dépôt des candidatures

Comme indiqué dans l'article 5.1, la date limite de dépôt des candidatures est fixée au **31 août 2009 minuit**.

Selon le mode de dépôt choisi par le candidat, le cachet de la poste, la date et heures du courriel ou la date et heure du récépissé fourni par la Mairie feront foi.

Tout dossier déposé après la date et heure limites indiquées ci-dessus sera refusé.

---

#### 6.5 La sélection des 10 meilleures recettes

*Composition du Jury de sélection*

Au quatrième trimestre 2009, la Ville met sur pied un Jury de sélection des recettes candidates. La Ville est souveraine sur la composition du Jury, qui sera présidé par un grand Chef local, et pourra compter des restaurateurs locaux, des élus, des citoyens.

*L'évaluation des recettes*

Sous réserve du respect des conditions de participation et du cahier des charges, chaque recette sera évaluée, de façon anonyme, par le Jury sur la base de 100 points selon les critères suivants :

1. Rattachement et valeur emblématique pour la ville de Montpellier (25 points)
2. Utilisation et valorisation des produits de la région (25 points)
3. Clarté et cohérence de la recette (explications et progression) (20 points)
4. Simplicité, facilité de prise en main pour des non-spécialistes (10 points)
5. Originalité (10 points)
6. Maîtrise des coûts (10 points)

Chaque dossier complet, conforme aux conditions et cahier des charges sera noté par le Jury.

*Sélection des 10 meilleures recettes*

Les 10 meilleures recettes seront celles qui auront obtenu les 10 meilleures notes. En cas d'égalité, le Jury se réserve le droit de trancher au final entre 2 ou plusieurs recettes ou d'opter pour une autre solution qu'il jugera bon d'adopter. Nul ne pourra contester les décisions du Jury.

*Information des lauréats*

Les 10 lauréats seront informés par courrier au plus tard le 30 octobre 2009 sauf cas de force majeure.

## **Article 7 : Obligation des lauréats**

La participation au Concours entraîne l'acceptation par les lauréats de l'utilisation par la Ville, dans le cadre du Concours et de toute communication y afférant, de leur nom, prénom, image sans qu'ils puissent prétendre à un quelconque dédommagement ou avantage de quelque nature à ce titre, sauf s'ils ont exprimé leur opposition à un tel usage, **par écrit**, lors du dépôt de leur candidature.

La participation au Concours entraîne également la **cession pleine et entière** par les lauréats à la Ville des droits d'utilisation, de reproduction sur tout support des recettes finalistes. Les participants, et en particulier les lauréats, autorisent gracieusement la Ville à reproduire et exploiter, sur tous types de documents et supports de communication quels que soient leurs usages (communication interne, externe, commerciale...), les recettes créées par leur soin et soumises dans le cadre du concours, et ce pour une durée illimitée à compter de la réception du dossier de candidature.

Chaque lauréat devra signer un document attestant :

- qu'il est l'auteur de la recette sélectionnée
- qu'il cède les droits d'exploitation et de reproduction de sa recette à la Ville,
- qu'il en autorise expressément l'exploitation par tout restaurateur qui souhaiterait l'inclure dans sa carte, et ce, sans limite géographique
- qu'il autorise un intitulé différent du nom qu'il lui a donné
- qu'il en autorise l'adaptation pour en faire un plat industriel ou semi-industriel de qualité

Le lauréat ne pourra prétendre à aucune contrepartie de quelque nature.

**Cette obligation faite au lauréat est suspensive de son titre.** En cas de refus du lauréat de signer ce document, son titre de finaliste lui sera retiré.

En ce cas, le Jury est souverain et pourra prendre la décision de désigner un autre gagnant ou toute autre décision qu'il jugera bon d'adopter.

Les recettes des finalistes pourront être diffusées sur les sites Internet de la Ville et de La Gazette, sur le journal de la Ville "Montpellier, notre ville" et dans la presse.

## **Article 8 : Dotation des lauréats**

Chacun des 10 lauréats sera récompensé par :

**un repas pour 2 personnes dans un grand restaurant de Montpellier**

## **Article 9 : Phase 2 – La finale du Concours avec sélection finale du Plat de Montpellier**

*Composition du Jury de sélection finale*

Dans le courant du premier trimestre 2010, la Ville réunit un second Jury chargé de départager les 10 recettes lauréates pour choisir la grande gagnante qui deviendra le "Plat de Montpellier".

La composition du Jury est sous la responsabilité de la Ville qui prévoit d'y inclure des chefs étoilés de niveau national, des journalistes spécialisés, éventuellement des élus et chefs d'entreprise agroalimentaire.

### *L'évaluation des recettes*

Le Président du premier Jury (un grand Chef local) supervisera la réalisation des 10 recettes afin de permettre aux membres du Jury de déguster.

Les recettes seront notées sur la base de 100 points selon les critères suivants :

1. Appréciation goûts et saveurs de la recette (25 points)
2. Appréciation typicité "montpelliéraine" (25 points)
3. Appréciation mise en valeur gustative et esthétique des produits locaux (20 points)
4. Temps de réalisation ; fluidité et facilité de réalisation (10 points)
5. Coût estimé (10 points)
6. Accessibilité à l'industrie agro-alimentaire (10 points)

### *Sélection de la meilleure recette*

La recette ayant obtenu le meilleur score sera déclarée gagnante et deviendra, de ce fait, le "plat de Montpellier", dénommé ci-après La Clapassade.

En fonction de la nature du plat, la recette pourra se voir attribuer le nom de "La Clapassade" ou un autre nom que la Ville se chargera de faire créer s'il s'avère nécessaire.

### *Souveraineté du Jury*

Les décisions du Jury sont sans appel.

### **Article 10** : Promotion de La Clapassade

La Ville entend promouvoir La Clapassade auprès des restaurateurs de Montpellier (et pourquoi pas, de la Région Languedoc-Roussillon) afin qu'ils l'intègrent dans leur carte.

Elle en fera le **plat phare** lors des Estivales 2010, manifestation festive estivale associant arts de la rue, artisanat et dégustations, tous les vendredis soirs au centre de Montpellier.

La Ville prévoit également de convaincre l'industrie agroalimentaire d'adapter la recette aux contraintes industrielles pour développer une Clapassade toute faite de qualité (frais, semi-conserve, conserve ou surgelé).

### **Article 11** : Responsabilité de la Ville, organisateur

La responsabilité de la Ville ne saurait être engagée, si pour un cas de force majeure ou pour une quelconque raison, le Concours devait être modifié, écourté, annulé ou reporté. La Ville se réserve le droit, en cas de nécessité, de modifier toute modalité du Concours. Des moyens d'information seraient alors mis en œuvre pour informer les participants potentiels ou avérés.

### **Article 12** :

Le règlement du jeu est déposé à l'étude :

SCP Huissiers de justice J.L.Ayné/B.Duroux/L.Lançon

161 rue Yves Montand

La Mosson, Parc 2000

CS 978003

34083 Montpellier cedex 4

La copie peut être obtenue sur demande écrite auprès de l'étude d'huissiers, auprès de la Ville, ou par téléchargement sur le site de la Ville : [www.montpellier.fr](http://www.montpellier.fr)