

BALICCO

45 Ans d'exp

TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

TERROIR

& SAISON

BALICCO
l'am



em@il gourmand

**Qui va gagner
le trophée hiver**

**Chefs cuisiniers et
chefs pâtisseries
envoyez vos recettes !**

Concours trimestriel gratuit
(printemps, été, automne, hiver)
ouvert à tous les restaurants situés
dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur
et la principauté de Monaco
destiné à favoriser une cuisine préparée
sur la base de produits locaux et régionaux,
frais et de saison.



TERROIR



BALICCO



La saisonnalité des produits est de plus en plus prise en compte par les cuisiniers et pâtisseries pour la réalisation de leurs recettes. Elle permet notamment de diversifier l'alimentation tout au long de l'année et de proposer des alternances gourmandes. Plaisirs gustatifs, mais également action bénéfique pour les traditions, la santé, l'économie, le développement durable... entrons dans le monde de la nature pour profiter ce que nous offre, à tout moment de l'année, notre région.

Assiette d'or trophée « automne »

Blanc d'encornet farci en spirale,
tempura de tentacules, galette de blette
et soupe de poissons de roche



Recette de Francis Scordel
L'atelier des saveurs à La Colle-sur-Loup

TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

TERROIR & SAISON

BALICCO



em@il gourmand



Tous les trimestres, 3 plats de restaurants seront choisis sur dossier par le comité d'organisation présidé par **Philippe Joannès**, MOF 2000, chef exécutif Fairmont Monte-Carlo. Les recettes proposées pourront être une entrée, un plat viande, un plat poisson, un plat légumes, un dessert et devront être obligatoirement servis à la clientèle et figurer sur la carte ou l'ardoise du restaurant.

Assiette d'argent trophée « automne »

Filet de truite de M. Faure à Châteauroux-les-Alpes
(millésime automne 2015),
pâte de coings, girolles,
chou romanesco
et mélasse de grenadine



Recette de Marc de Passorio
L'esprit de la violette à Aix-en-Provence



BALICCO



em@il gourmand

Les plats des trois restaurants sélectionnés seront notés sur le respect du thème du terroir et de la saison, sur l'originalité de la recette et le dressage. Le plat du restaurant ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de l'épreuve saisonnière et gagnera l'assiette d'or. Le second recevra l'assiette d'argent et le troisième l'assiette de bronze.

**Assiette de bronze
trophée automne »**

Loup de Méditerranée
cuisiné au four,
fumet de poisson aux cèpes,
jus à la figue du pays

Recette de Brice Tomico
Restaurant-hôtel Alain Llorca
à La Colle-sur-Loup



TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

TERROIR & SAISON

BALICCO



em@il gourmand



Podium

trophée « été »

1^{er}. Éric Rabazzani
La place de Mougins
à Mougins

2^e. Xavier Mathieu
Phebus & spa à Jocas

3^e. Axel Wagner
Château Eza à Eze village

Podium trophée

« automne »

1^{er}. Francis
Scordel
L'atelier des saveurs
à La Colle-sur-Loup

2^e. Marc
de Passorio
L'esprit de la violette
à Aix-en-Provence

3^e. Brice Tomico
Restaurant-hôtel
Alain Llorca
à La Colle-sur-Loup

Prix spécial du jury
Steve Moracchini
La passagère
Belles Rives
à Juan-les-Pins



RÈGLEMENT

Le trophée "Terroir & saison" créé par Gérard et Michelle Bernar est organisé par le site Internet <http://www.email-gourmand.com>, en collaboration avec Balicco et EBH - Arts de la table. Tous les restaurants situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et la principauté de Monaco peuvent participer, table gastronomique, bistrot, brasserie... Nombre de finalistes par saison : 3 plats de restaurants choisis sur dossier par le comité d'organisation. Parrain du concours et président du jury : Philippe Joannès, MOF 2000, chef exécutif Fairmont Monte-Carlo

ARTICLE 1 – Composition du bureau du comité d'organisation
Gérard Bernar et Michelle Bernar, organisateurs,
Anne-Marie Vaille, Laurent Balicco, Emmanuel Barge,
Philippe Joannès.

ARTICLE 2 – Choix des candidatures

A – Le concours est ouvert à tous les restaurants, sans distinction de genre, situés dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (départements des Alpes-Maritimes, Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Bouches-du-Rhône, Var et Vaucluse) et la principauté de Monaco. Sont exclus les enseignes de restauration rapide et les établissements de restauration collective.
B – La recette pourra être une entrée, un plat viande, un plat poisson, un plat légumes, un dessert.
C – Les restaurants peuvent proposer plusieurs recettes, mais une seule recette par saison et par restaurant sera retenue.
D – Les restaurants, même finalistes, peuvent présenter une recette à chaque saison.
E – La recette proposée devra être obligatoirement servie à la clientèle et figurer sur la carte ou l'ardoise du restaurant.

ARTICLE 3 – Modalités d'inscription :

A – Inscription : les inscriptions sont gratuites. Les restaurants doivent adresser un dossier d'inscription qui doit comprendre obligatoirement un bulletin d'inscription (modèle en fin de document), une fiche technique lisible de sa recette (une création personnelle), avec le nom de la recette, les ingrédients, la progression, le dressage tel qu'il est présenté dans le restaurant, une photo du plat dressé sur assiette. Les dossiers d'inscription sont à envoyer par mail à : gerard.emailgourmand@gmail.com sous fichier Word ou pdf.
B – Date limite des inscriptions par saison
L'envoi des recettes d'été devra être effectué avant le vendredi 19 juin 2015.
L'envoi des recettes d'automne devra être effectué avant le vendredi 18 septembre 2015.
L'envoi des recettes d'hiver devra être effectué avant le vendredi 18 décembre 2015.
L'envoi des recettes de printemps devra être effectué avant le vendredi 18 mars 2016.
C – Confirmation d'inscription
Les trois restaurants sélectionnés par saison recevront une confirmation par mail, selon les indications fournies par le candidat lors de son inscription.
D – Une fois la recette sélectionnée, aucun changement dans les ingrédients, la recette et la présentation ne doit être effectué, sous peine de malus.

ARTICLE 4 – Communication du concours

Le concours sera porté à la connaissance des restaurants par voie de presse et par information diffusée sur le site Internet <http://www.email-gourmand.com>

ARTICLE 5 – Constitution des membres du jury et dispositions particulières

A – Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d'organisation. Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

ARTICLE 6 – Généralités

A – Tous les produits de la recette sont à la charge du restaurant sélectionné.

ARTICLE 7 – Résultats

A – Les plats des trois restaurants sélectionnés seront notés sur le respect du thème du terroir et de la saison et sur l'originalité de la recette.
B – Désignation du vainqueur : le plat du restaurant ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de l'épreuve saisonnière. Les deux suivants seront classés en fonction des points obtenus.
C – Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 – Remise des prix et dotation

A – La remise des prix sera effectuée chaque saison, après délibération du jury.
B – Le restaurant vainqueur gagnera l'assiette d'or offerte par EBH - Arts de la table. Le second recevra l'assiette d'argent et le troisième l'assiette de bronze offertes par EBH - Arts de la table.
C – Les trois finalistes seront récompensés par divers lots, paniers de produits du terroir, vins...
D – Chaque saison, un article sera consacré aux trois (3) finalistes sur le site <http://www.email-gourmand.com>.
E – Les lauréats s'engagent, tout au long de l'année suivant la remise du prix, à apposer dans leur restaurant, de manière visible, l'assiette valorisant le trophée.

ARTICLE 9 – Annulation ou modification du concours

Le comité d'organisation se réserve le droit d'annuler le concours ou d'apporter à son règlement toute modification qu'il jugerait nécessaire ou dictée par les circonstances.

ARTICLE 10 – Droits de reproduction et à l'image

Les organisateurs se réservent la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes et photos des recettes qui ont été sélectionnées pour la finale.

ARTICLE 11 – Acceptation du règlement

Tout candidat déclare avoir pris connaissance du présent règlement.

© Gérard et Michelle Bernar

« <http://www.email-gourmand.com> » 1er décembre 2014



TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

TERROIR

BALICCO



em@il gourmand

SAISON HIVER
Date limite d'envoi des recettes
avant le vendredi
18 décembre 2015

BULLETIN D'INSCRIPTION HIVER

À retourner à par mail, avant le 18 décembre 2015 à : **gerard.emailgourmand@gmail.com**

CHEF :

Nom et prénom

Tél. fixe

fax

Tél. portable

e-mail

Nom de la recette

VOTRE ENTREPRISE OU VOTRE EMPLOYEUR :

Nom de l'établissement

Adresse de l'établissement

Tél. fixe

fax

Tél. portable

e-mail

Je soussigné(e)
certifie accepter les conditions du présent règlement et m'y soumettre.
J'atteste être l'auteur de cette recette originale et de sa photo, et de ne
violer aucun droit de propriété intellectuelle. Si ma recette est sélection-
née pour la finale, j'autorise le site <http://www.emailgourmand.com> à
la publier ainsi que sa photo

Fait à

le

Signature avec la mention manuscrite
« lu et approuvé, bon pour accord »

Cachet/Tampon de l'établissement :