



**Jean-Denis Rieubland,
MOF 2007
2 étoiles Michelin
Le Negresco - Nice
président du jury
2017**

TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

TERROIR



& SAISON

BALICCO

**2^e
édition**

em@il gourmand

DOSSIER HIVER 2017

Concours trimestriel 2016-2017 (automne, hiver, printemps, été)
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 régionaux, frais et de saison.

Ils ont participé à la 1^{re} édition

Gilles Ballestra

Sébastien Broda ✿

David Chauvac ✿

Philippe Colinet

Benjamin Collombat

Gabriel Degenne

Marc de Passorio ✿

Julien Drouot

Christophe Dufau ✿

Mickaël Féval

Romain Gandolphe

Sébastien Graize

Philippe Jourdin MOF ✿

Christophe Jourden

Xavier Mathieu ✿

Fabio Merra

Steve Moracchini

Simon Pacary

Stéphan Paroche

Frédéric Payan

Pascal Picasse

Geoffrey Poesson ✿

Éric Rabazzani

Andréa Sanguiliano

Francis Scordel

Dominique Serres

Brice Tomico

Pietro Volonte ✿

Axel Wagner

Guillaume Winterstein...

Y BALICCO

em@il gourmand



Éric Rabazzani
Vainqueur
Trophée été 2015



Francis Scordel
Vainqueur Trophée automne 2015



Romain Gandolphe
Vainqueur Trophée hiver 2015



Guillaume Winterstein
Vainqueur Trophée printemps 2016



Une **recette**
réalisée avec des **produits régionaux**,
frais et de **saison**, avec mise en avant
d'un produit phare, du **producteur**
ou de **l'éleveur**



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.

Tous les trimestres, 3 plats de restaurants seront choisis sur dossier par le comité d'organisation présidé par **Jean-Denis Rieubland**, MOF 2007, 2 étoiles Michelin, chef Le Negresco à Nice. Les recettes proposées (créations personnelles) pourront être soit une entrée, un plat viande, un plat poisson, un plat légumes, un dessert, réalisées avec des produits régionaux, frais et de saison, avec mise en avant d'un produit phare, du producteur ou de l'éleveur.

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. Les deux suivants seront classés en fonction des points obtenus..

Règlement



La 2e édition du trophée «Terroir & saison» créé par Gérard et Michelle Bernar, est organisée par le site Internet <http://www.email-gourmand.com>, en partenariat avec Balicco. Ce concours est ouvert à tous les cuisiniers (chef de cuisine, second, chefs de partie...) et pâtisseries travaillant dans des restaurants (table gastronomique, bistrot, brasserie...) 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. Après étude des dossiers reçus, par le jury présidé par Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, chef Le Negresco à Nice 2 étoiles Michelin et constitué de chefs MOF et étoilés, 3 recettes seront sélectionnées par saison pour l'attribution des trophées.

ARTICLE 1 – Composition du bureau du comité d'organisation de la 2e édition, Gérard Bernar et Michelle Bernar, organisateurs, Anne-Marie Vaille - agence Rom, Laurent Balicco, Jean-Denis Rieubland.

ARTICLE 2 – Candidatures

A – Chaque candidat, cuisinier ou pâtissier, doit proposer une recette (soit une entrée, un plat viande, un plat poisson, un plat légumes, un dessert), réalisée avec des produits régionaux, frais et de saison.

B – Chaque candidat doit mentionner impérativement, sur le bulletin d'inscription, le produit phare de la recette, le nom et les coordonnées du producteur ou de l'éleveur.

C – Chaque candidat peut proposer plusieurs recettes, mais une seule recette sera retenue par saison.

D – Les candidats, même finalistes, peuvent présenter des recettes à chaque saison.

ARTICLE 3 – Modalités d'inscription

A – Inscription : les inscriptions sont gratuites. Chaque candidat doit adresser un bulletin d'inscription dûment complété (modèle en fin de document), une fiche technique lisible de sa recette (création personnelle), avec le nom de la recette, les ingrédients, la progression, le dressage, une photo (fichier .jpg ou .pdf) du plat dressé sur assiette.

Les inscriptions sont à envoyer par mail à : gerard.emailgourmand@gmail.com sous fichier Word ou pdf.

B – Date limite d'envoi des inscriptions et des recettes accompagnées des photos, pour la saison hiver 2017 : **mardi 28 février.**

C – Confirmation d'inscription.

Les trois candidats sélectionnés par saison recevront une confirmation par mail, selon les indications fournies lors de son inscription.

D – Une fois la recette sélectionnée, aucun changement dans les ingrédients, la recette et la présentation ne sera toléré et ne devra être effectué.

E – À une date convenue, chaque candidat sélectionné viendra présenter au jury sa recette au jury dans les cuisines du Negresco.

ARTICLE 4 - Communication du concours

A – 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 président de l'édition 2016-2017. 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 candidats sélectionnés seront notés sur le respect du thème du terroir et de la saison, sur le goût, sur le dressage et sur l'originalité de la recette.

B – Désignation du vainqueur : la recette ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclarée 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, à une date et un lieu qui seront précisés aux trois candidats sélectionnés.

B – Les trois candidats finalistes gagneront un trophée et seront également récompensés par divers lots, magnums de vins...

C – Chaque saison, un article sera consacré à la remise des prix avec la présentation des trois finalistes, leurs producteurs ou éleveurs, et les recettes, sur le site <http://www.email-gourmand.com>.

F – Les lauréats s'engagent, tout au long de l'année suivant la remise du prix, à apposer le trophée dans leur restaurant, de manière visible.

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> » 21 octobre 2016



Bulletin d'inscription

HIVER 2017

À retourner à par mail, avant le **28 février 2017** à : gerard.emailgourmand@gmail.com

CUISINIER OU PÂTISSIER :

Nom et prénom

Tél. fixe

fax

Tél. portable

e-mail

Nom de la recette

Produit phare :

Nom du producteur ou de l'éleveur :

Tél. portable

e-mail

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 :

Balicco. Le marché local



Entreprise familiale présente depuis plus de 45 ans sur la région cannoise, Balicco a de suite adhéré à la philosophie du trophée "Terroir et saison". Évident, lorsque l'on sait que 40 % des achats de marchandises sont effectués au niveau du marché local et régional avec leurs producteurs locaux, chez qui sont sélectionnés les produits de saison.

En ouverture : Laurent Balicco

MARQUE. Pour preuve, la création prochaine d'une nouvelle marque "le marché local", qui devrait être diffusée au début de l'année prochaine et concerner la restauration, la grande distribution et les collectivités. Rien que dans les Alpes-Maritimes, Balicco, qui a adopté depuis 2008 une démarche environnementale, travaille environ avec 75 agriculteurs, et dans le Var et les Bouches-du-Rhône, environ 80. Les fraises viennent de Tanneron, les fleurs de courgettes de La Roquette-sur-Siagne, les tomates, les artichauts violets de Cannes la Bocca... Grâce à leur service de préparation ouvert 24 heures sur 24, leur réactivité, toute cette production maraîchère (4800 m² de stockage réfrigéré pour les fruits et légumes) est livrée dans les délais les plus courts, dans toute la région PACA, à partir de la nouvelle plateforme de 12 000 m² située à l'entrée de Pégomas.

• **Balicco S.A.**
409, rue Honoré Ravelli
Route de la Fénerie 06580 Pégomas
Tél. (0)4 97 05 05 15
<http://www.balicco.fr>

(photo Gérard Bernar)

Publié le 8 juin 2015