Règlement du Concours gastronomique en plein air

Le Concours est une fête de l'amitié et du plaisir ou chaque commanderie a l'occasion de faire valoir ses talents dans la joie et l'enthousiasme. Pour faciliter la tâche de l'organisation à assurer le bon déroulement de cet événement et pour répondre à une égalité de chance pour tous les participants, le Conseil de confrérie a élaboré ce règlement basé sur les suggestions des Potes et des expériences antérieures. Le délégué du Conseil de Confrérie, responsable du concours est à la disposition de la commanderie organisatrice.

1. **Le nom du concours** xxe Concours gastronomique de cuisine en plein air de la Confrérie des Potes-au-feu (CPF). Aucun adjectif ne doit être ajouté au nom du Concours.
2. **Les organisateurs** Le Concours est organisé par les Potes de (nom de la Commanderie).
3. **Le lieu et la date** La Commanderie organisatrice fixe le lieu et la date d'entente avec le Conseil de Confrérie et l'annonce au plus tard au Conseil magistral précédant le concours. La date est en principe un samedi du mois de juin.
4. **Les participants** Le Concours gastronomique de cuisine en plein air est ouvert à toutes les Commanderies de la CPF. Tous les membres de la CPF y sont invités, mais seuls les membres qui ne sont pas cuisiniers de métier sont admis à faire partie des équipes engagées par les Commanderies.
5. **Les invités hors concours** Seul le Conseil de Confrérie peut accepter ou refuser une demande de participation d'une autre association culinaire, telles les Gourmettes, etc. Ces participants hors concours ne seront pas pris en compte dans le classement.
6. **L'objet du concours** Chaque équipe participant au concours présente à son tour une entrée et un plat principal servis sur des assiettes identiques pour tous à l'heure précise tirée au sort. Une assiette pour l'entrée et une pour le plat principal est servie au jury et un jeu d'assiettes sera exposé à l'attention du public. Les participants devront, sans exception, réaliser tout sur place, et uniquement avec les produits fournis par l'organisateur et en utilisant tout ou partie de chacun des ingrédients contenus dans le panier. Tout ce qui se trouve sur l'assiette doit être mangeable. Le moyen de cuisson sera au bois ou au charbon de bois apporté par les participants.
7. **Le panier :** Un panier garni en osier ou un récipient adéquat fourni par l'organisateur, permettant la préparation des plats, est remis à chaque équipe dès 8 heures. Jusqu'au jour du concours, le contenu du panier et du marché reste secret. Il contiendra de 5 à 8 ingrédients au maximum et est composé par la commission responsable du panier. Celle-ci est composée par le délégué du Conseil de Confrérie et de membres de la Commanderie organisatrice.
8. **Le marché :** Un banc de marché est mis à disposition des concurrents par l'organisateur. Il doit contenir au moins du vin de qualité, un alcool fort, des épices, légumes et ingrédients en suffisance. Chaque équipe accède au marché dans le même ordre que le tirage au sort à un intervalle de 10 minutes.
9. **L'emplacement :** L'organisateur met à disposition de chaque Commanderie participante, une surface de travail abritée contre les intempéries (pluie et vent) d'au moins 18 m2. Si nécessaire, le sol sera protégé par des tôles. Elle sera équipée de tables, de bancs et de poubelles. Cet emplacement sera choisi dans un lieu facilement accessible au public.

10. **Le matériel** Il incombe aux participants de se munir des assiettes de présentation réglementaires, du matériel de cuisine, comme récipients, couteaux, linges de cuisine, sacs de poubelle etc.
    Des assiettes réglementaires et des sautoirs peuvent être achetés sur place auprès du Conseil de Confrérie.
    L'apport de matériel de présentation autre que l'assiette officielle est interdit. Seule une « cloche » pour garder les aliments plus chauds pendant le transport jusqu'à la table du jury est tolérée. L'organisateur peut mettre à disposition des Commanderies un accessoire identique pour tous les concurrents du type verrine, coupelle ou cuillère de présentation.
11. **La sécurité** L'organisateur met à disposition une antenne de premiers soins. Il prévoira également un processus d'évacuation.
12. **La tenue :** Les participants sont vêtus de la tenue des Potes-au-feu. Le port de la tenue et du sautoir de la CPF est obligatoire lors de la présentation des plats à la table du jury et lors de l'attribution des prix.
13. **La propreté :** Chaque équipe est responsable de la propreté de l'emplacement qui lui est assigné. Il est interdit de fumer en cuisine.
14. **L'horaire** L'horaire du déroulement de la journée, ainsi que le jour du mois de juin (samedi ou dimanche) est fixé d'un commun accord entre la Commanderie organisatrice et le Conseil de confrérie.
15. **Le jury :** Le jury est choisi par la Commanderie organisatrice. Il est composé de **4 membres**, **2 professionnels et 2 amateurs** avertis, sous la direction du Gouverneur. Il fonctionne par groupe de deux: l'un pour l'entrée, l'autre pour le plat principal.
    Le Conseil de Confrérie distribuera au jury les formulaires pour noter les concurrents. Il est seul responsable de calculer les classements.
    Le jury attribue à chaque plat qui lui est présenté les points suivants:

    Qualité gastronomique de 1 à 20 points
    Créativité de 1 à 10 points
    Prix de l'entrée de 1 à 10 points
    Prix du plat principal de 1 à 10 points
    Classement général = addition des résultats

    La Commanderie organisatrice nomme également deux personnes **(dont au moins un Pote)** pour l'attribution des points pour la tenue en cuisine. (Hors classement général)

    Tenue en cuisine de 1 à 10 points

    Les critères pour la tenue en cuisine sont :

    - Le respect de l'interdiction de fumer en cuisine
    - L'organisation générale de la Commanderie
    - Le rangement et la propreté dans l'emplacement
    - La mise en place, soit la préparation et l'organisation de la place de travail en cuisine
    - La tenue des potes, chemise pote, tablier, sautoir.
    - La présentation du stand, décoration, mise en valeur de la Commanderie

Mention du jury pour l'utilisation créative du panier (hors classement général)

La remise des prix se fait sur la base des points attribués selon les critères décrits dans le règlement des prix. Les décisions du jury sont sans appel. Il est convenu, que les membres du jury se tiennent quelques instants à disposition des concurrents après l'attribution des prix.

16. **Les inscriptions** Les Commanderies doivent annoncer ou confirmer par écrit leur inscription et le nombre de participants au plus tard à la date fixée par l'organisateur. Les Commanderies qui ne peuvent pas participer s'excuseront également par écrit.
17. **Les finances** La Commanderie organisatrice est entièrement responsable de la gestion financière de cette manifestation.
    Le prix d'inscription (du panier) ne doit pas excéder un forfait de Fr.250.– par équipe et pourra être payé en confirmation de l'inscription ou au plus tard lors du tirage au sort de l'emplacement, le talon postal faisant foi.
    La Commanderie organisatrice fera parvenir aux Commandeurs un formulaire d'inscription, incluant un plan de situation et le règlement du concours, au moins un mois avant le concours.
    La Commanderie organisatrice met à disposition une planche de prix et réunira les lots offerts. Chaque Commanderie présente participe à la planche de prix.
18. **Le carnet de fête** Si un carnet de fête est édité, il convient d'y faire figurer:
    - le message du Gouverneur
    - la Charte des Potes
    - la composition du jury
    - le Conseil de Confrérie et le comité d'organisation du concours
    - les Commanderies de la CPF
19. **Les imprévus** Toute décision ne figurant pas dans le présent règlement sera prise souverainement par le Gouverneur, et le responsable des concours du Conseil de confrérie et l'organisateur.
20. **Les divers** Le Conseil de Confrérie se réserve le droit de tenir un stand pour vendre des articles de la boutique CPF. Il peut également attribuer un stand à un sponsor important.
    Les Commanderies qui veulent vendre des produits lors du concours le feront en accord avec l'organisation de la Commanderie organisatrice
    Le Conseil de Confrérie recommande d'organiser une animation après la distribution des prix.
    Les Commanderies ne démontent pas les stands et ne circulent pas avec des véhicules avant le passage du dernier concurrent.
    Les tôles du concours sont prises en charge, à l'issue du concours, par la Commanderie organisatrice du concours de l'année suivante.
21. **La RC de la CPF** L'assurance de la CPF couvre la responsabilité civile de cette manifestation. L'étendue de la couverture est décrite dans le contrat d'assurance (voir annexe II).
22. **Photos** : La Commanderie organisatrice nomme un photographe chargé de faire un reportage photographique de la manifestation, qui sera accessible sur le site de la Confrérie et distribué aux Commanderies participantes sur un support informatique

adéquat. Les participants au concours acceptent tacitement que leurs photos soient publiées sur le site de la Confrérie.

Modifié le 31 mars 2005 Approuvé au Conseil magistral du 31 mars 2005 à Gilly
Adapté le 25 mai 2009 par RA et GE, et le 26 octobre 2009 par RA
Modifié le 22 mars 2013, approuvé par le Conseil magistral du 22 mars 2013
Modifié le 9 juin 2021, approuvé par le Conseil magistral du 9 juin 2013 à Crans. L'entrée en vigueur de la modification est fixée au 1er janvier 2022.
.

Règlement des prix

Le présent règlement fait partie intégrante du règlement du Concours gastronomique de cuisine en plein air.

Aucune Commanderie ne peut y déroger sans l'accord du Conseil de Confrérie.

Liste des prix dans l'ordre de distribution :

1- Prix de **l'entrée**
2- Prix du **plat principal**
3- Prix de la **créativité**
4- Prix de la **qualité gastronomique**
5- Prix du premier au **classement général**

Cité pour le prix de **l'utilisation du panier** (n'entre pas en ligne de compte pour le classement)
Cité pour **la tenue en cuisine** (n'entre pas en ligne de compte pour le classement)

1- Prix de l'**entrée** un diplôme pour le 1er ,2ème ,3ème
Calcul : addition des notes du jury

2- Prix du **plat principal** un diplôme pour le 1er ,2ème ,3ème
Calcul : addition des notes du jury

3- Prix de la **créativité** un diplôme pour le 1er ,2ème ,3ème
Calcul : addition des notes du jury

4- Prix de la **qualité gastronomique** un diplôme pour le 1er ,2ème ,3ème
Calcul : addition des notes du jury

5- Prix du classement général

1er	Une épinglette « pin's »	**Or** pour tous les Potes présents
2ème	Une épinglette « pin's »	**Argent** pour tous les Potes présents
3ème	Une épinglette « pin's »	**Bronze** pour tous les Potes présents

Calcul : addition des notes du jury de la Commanderie première toutes catégories, en cas d'égalité, il sera attribué à la Commanderie ayant obtenu le plus de premières places.
En cas d'égalité parfaite, le jury départagera.