1ere EDITION CONCOURS

BIARRITZ ELITE PEROT CUP

RÈGLEMENT 2027

DIMANCHE 14 MARS 2027
LUNDI 15 MARS 2027

SALON HORESTA – BIARRITZ – HALLE D'IRATY

ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

Ce concours a pour objectif de promouvoir et encourager le métier d'artisan charcutier traiteur.

ARTICLE 2 – DIRECTION ET COMITE DU CONCOURS

Ce concours est présidé par les professionnels suivants :

- Monsieur Sébastien CARLIER (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), **le Président du concours** ;
- Monsieur Christopher DEMANGE, **le Président des Jurys.**
-

Les présidents sont les seuls à prendre toutes les décisions relatives à l'organisation du concours. Toutes les demandes émanant des candidats et/ou des partenaires doivent leur être directement adressées par mail à l'adresse **charcuteriecarlier64@gmail.com**

Les décisions prises par la Direction sont souveraines et non susceptibles d'appel.

Une commission des sujets a été créée pour ce concours et constituée des 2 membres professionnels suivants :

Monsieur Sebastien Carlier (MOF Charcutier Traiteur)
Monsieur Christopher Demange (Charcutier Traiteur)

ARTICLE 3 – DATES ET LIEUX :

Cette 1ere édition se déroulera sur **2 jours** :

LES DIMANCHE 14 et LUNDI 15 MARS 2027
Sur le salon HORESTA
Halles d'IRATY – rue de Pitchot - 64200 BIARRITZ

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Ce concours est ouvert à tous les professionnels **salariés ou chefs d'entreprise**, issus d'une entreprise **artisanale française, inscrite au répertoire des métiers.**

ARTICLE 5 – DOSSIER D'INSCRIPTION :

Dates des inscriptions : du 23 Novembre 2026 au 20 Décembre 2026

Le nombre de participations est limité à **8 compétiteurs répartis en 4 équipes de 2**, les candidatures des équipes seront examinées par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste ou la date et l'heure d'envoi du mail faisant foi) **sous réserve d'un dossier d'inscription complet.**

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

1. **Le bulletin d'inscription dûment complété et signé,**

2. **La lettre de motivation** pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque équipe
3. **Le curriculum vitae** (CV) de chaque candidat
4. **Une photo numérique** en veste professionnelle de l'équipe

Les frais de dossier sont gratuits.

Un chèque de caution de 200 € correspondant aux frais d'organisation du concours et de réservation des espaces, sera restitué le 1er jour du concours ou encaissé en cas de désistement non justifié au-delà du 1er février 2027.

Chèque de caution à l'ordre de SEVATO ou par virement bancaire

Titulaire du compte : SEVATO	
Code IBAN	BIC
FR76 1333 5000 4008 0014 8473 263	CEPAFRPP333

Le dossier d'inscription peut être téléchargé directement sur le site www.traiteur-carlier-biarritz.com et retourné

- Soit par voie postale à l'adresse :

  CARLIER TRAITEUR – CONCOURS BEPC 2027 – 8 RUE DES HALLES 64200 BIARRITZ

- Soit **de préférence** par mail à l'adresse **charcuteriecarlier64@gmail.com**

Dans ce dernier cas, **le scan du chèque de caution à l'ordre de SEVATO ou bien l'avis de virement sera également en pièce jointe.**

Le dossier sera considéré comme complet après réception du chèque de caution par voie postale ou du virement sur le compte bancaire de SEVATO.

Après examen du dossier complet les candidats retenus recevront la confirmation de leur sélection par mail. Pour cela il est important de postuler au plus vite car il n'y a que 4 équipes qui pourront participer à ce concours.

Renseignements : Tél. 06.83.04.62.06 ou 06.35.26.28.66 ou mail charcuteriecarlier64@gmail.com

ARTICLE 6 – LES SUJETS (Voir ANNEXE 1)

L'intégralité des fabrications sera réalisée dans les box du salon prévus à cet effet et les dégustations seront organisées sur une journée.
Les cuissons de nuit ne sont pas autorisées.

ARTICLE 7 – LISTE DES INGREDIENTS

- Liste des ingrédients : **l'intégralité des viandes et B.O.F seront fournis par l'organisation ainsi que les épices de base, gelée de glaçage et bouillons.**
- **Tous les autres ingrédients devront être apportés par les candidats**
- Les jus et fumets devront être réalisés sur place.

IMPORTANT : Les candidats devront transmettre par mail sur charcuteriecarlier64@gmail.com sans exception **au plus tard Lundi 1er Mars 2027,** la fiche technique et le bon d'économat de chaque fabrication et un bon d'économat compilé.

Au-delà de cette date, des points de pénalités seront appliqués sur la notation globale des fiches (voir annexe 2 – barème de notation).
Ces fiches seront examinées par le jury de travail pour contrôler et évaluer durant les épreuves en laboratoire, la progression de chaque recette.
De même, les bons d'économat seront examinés par le jury de travail pour contrôler le jour de l'arrivée la conformité des ingrédients (la nature et la quantité) apportés par le candidat.

Tout excédent ou tout produit ne figurant pas dans le bon d'économat transmis, sera confisqué par ce même jury.

ARTICLE 8 – QUESTIONS-RÉPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte du **25 au 31 Janvier 2027.**

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à **charcuteriecarlier64@gmail.com**

A partir du 7 Février 2027, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats.

ARTICLE 9 – LE BUFFET ET THEME DU DECOR

LE BUFFET :

L'ensemble des produits sera disposé sur un **buffet rectangulaire fourni nu** par les organisateurs

Dimensions du buffet :

Longueur 152 x 76 cm largeur

Le nappage-coffrage à 360° et/ou le sur-nappage sera réalisé par le candidat selon la technique et la couleur de son choix.

Le décor sera apporté par le candidat ainsi que tous types de socles, de supports etc. pour la présentation de son buffet.

THÈME DU DECOR : Le thème du décor pour cette édition est **LE BASQUE CONTEMPORAIN**

ARTICLE 10 – MATÉRIEL

1/ Le petit matériel (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes, rouleau à pâtisserie etc.) **doit être apporté par les candidats.**

De même, les faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines et autres ainsi que tout le matériel de cuisson spécifique aux fabrications à réaliser.
Mais aussi, le papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles et les sacs sous vide.
Une machine sous vide sera mise à disposition.

L'apport par le candidat du gros matériel n'est pas autorisé, il sera à disposition dans les différents box.

2/ **la présentation des box** sera transmise via le dossier technique mis en ligne sur le site internet www.carlier-traiteur-biarritz.com

ARTICLE 11 – TENUE VESTIMENTAIRE

Le port de gants en latex - **seul le blanc est autorisé -** est fortement recommandé.
Les candidats devront se munir de vêtements de travail **sans signe distinctif** et en quantité suffisante pendant toute la durée des épreuves. Seul le blanc est autorisé pour la veste et le tablier durant les 2 jours de concours. La toque de laboratoire sera fournie par les organisateurs.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon ou une jupe noire, une veste blanche et des chaussures propres, de ville ou de sport, noires ou blanches.

Le tablier et la toque pour la remise des prix seront fournis et offerts par les organisateurs.

ARTICLE 12 – COMPOSITION DES JURYS

Le jury est composé de professionnels reconnus dans les métiers de la gastronomie et enseignement et choisis pour leurs compétences n'ayant aucun lien avec le candidat.

Le jury se décompose comme suit :

Un jury de travail :

Le jury de travail évalue le profil des candidats, leur hygiène et leur comportement, selon le barème fixé en annexe 3.
Il est composé de professionnels désignés par le Président du concours et/ou le Président des jurys.

Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de professionnels désignés par le Président du concours et/ ou le Président des jurys.

Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.

L'action des deux jurys (travail et dégustation) sera coordonnée par le Président des jurys qui ne prend pas part à la notation des dégustations.
En revanche, il devra trancher en cas d'égalité entre 2 candidats.

Le jury est souverain et sa décision est sans appel.

ARTICLE 13 – CRITÉRES ET BAREME DE NOTATION (Voir ANNEXE 2)

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat un récapitulatif des notes obtenues.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualifications, décidées par le jury.

Le barème est détaillé en annexe 2 du présent règlement.

ARTICLE 14 – HORAIRES ET DÉROULEMENT DES EPREUVES (Voir ANNEXE 3)

Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.
Le planning est détaillé en annexe 3 du présent règlement.

ARTICLE 15 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE

En signant le bulletin d'inscription au concours BEPC 2027, les concurrents s'engagent à ce que leur noms, prénoms, établissement employeur et images soient diffusées par Expomedia, sur le site internet HORESTA ainsi que tous les supports de communication annonçant avant pendant et après ce concours ainsi que par la CNCT et ses communications relatives à ce concours. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, ces données seront uniquement conservées pour la bonne gestion du concours. Les candidats disposent d'un droit d'accès de rectification et d'opposition pour motifs légitimes par courriel info@expomedia.fr

ARTICLE 16 – RECOMPENSES

1er Prix :
L'équipe gagnante se verra recevoir le Trophée OR Biarritz Elite Perot Cup ainsi que de nombreux lots (billot personnalisé, cuillère à quenelles en cuivre, ouvrages collection David Bret, pala décorative…) et un chèque de 500 euros.
2e / 3e / 4e Prix : Les autres équipes recevront une planche d'honneur gravée ainsi que de nombreux lots et un chèque de 100 euros.

ARTICLE 18 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de l'organisation du concours, les organisateurs sont conduits à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, Président et Vice-Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par l'organisation, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent l'organisation à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par l'organisation des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de l'organisation habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : Expomedia, horesta, la CNCT.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de leurs données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

à Monsieur Sébastien Carlier, Président du BEPC et responsable du traitement, par e-mail à l'adresse suivante : **charcuteriecarlier64@gmail.com**

En cas de difficultés liées à la gestion de leurs données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

---

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par e-mail à Sebastien Carlier à **charcuteriecarlier64@gmail.com** avec comme objet : **BEPC 2027**

Le présent règlement et ses annexes ainsi que le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.carlier-traiteur-biarritz.com.

■