

Règlement du Challenge de cuisine 2022

Article 1 : Les différents organisateurs

<p><i>Pour les villes de Angoulême, Clermont-Ferrand, Chambéry et Grenoble :</i></p> <p>Le Crous a pour missions de donner aux étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur, et de favoriser l'amélioration de leurs conditions de vie. Pour cela, le Crous met en œuvre des actions visant à aider les étudiants dans leur vie quotidienne, au travers d'aides financières, logement, restauration, emploi, vie culturelle et accompagnement social.</p>	<p><i>Pour la ville d'Angoulême spécifiquement :</i></p> <p>Le Centre d'Information Jeunesse Angoulême (CIJ) répond aux principes de la Charte de L'information Jeunesse qui définit l'information comme un droit fondamental pour tous les jeunes. Il assure une mission polyvalente d'information et de documentation des jeunes.</p>	
<p><i>Pour la ville de Tours spécifiquement :</i></p> <p>La Résidence Services Seniors Domitys – Cœur de Loire répond à un enjeu sociétal majeur en développant et perfectionnant le concept de Résidences Services Seniors et est un acteur de la Silver Economie sur le territoire.</p>	<p><i>Pour la ville de La Rochelle spécifiquement :</i></p> <p>La Résidence KORIAN Le Rayon d'Or accompagne le quotidien des personnes âgées dépendantes ou semi-autonomes dans le respect de sa personne, de ses habitudes, de ses volontés et de son rythme de vie. Elle s'inscrit dans la démarche du Positive Care, approche clinique positive qui s'appuie sur l'évaluation des capacités préservées.</p>	<p><i>Dans ces deux villes, l'événement est organisé en résidences seniors dans une dynamique intergénérationnelle pour promouvoir une alimentation équilibrée et adaptée au besoin de chacun tout en favorisant le lien social entre les générations.</i></p>
<p><i>Pour l'ensemble des villes concernées :</i></p> <p>La mutuelle étudiante SMERRA poursuit un objectif de prévention et de promotion de la santé auprès du public étudiant, dans l'objectif général d'améliorer les conditions de santé et de bien-être des jeunes scolarisés en établissements d'enseignements secondaires et supérieurs.</p>		

Article 2 : Conditions de participation

Ce Challenge est ouvert gratuitement à tous les étudiants.

Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, à la conduite et aux commanditaires du Challenge, de même qu'aux juges et aux membres de leurs familles de participer au Challenge. La participation au Challenge peut se faire en individuel ou en binôme.

Article 3 : Modalités d'inscriptions

Les inscriptions au Challenge sont ouvertes du **10/03/2022** au **21/03/2022** inclus.

Les participations sont ouvertes aux étudiants seuls ou en équipe de deux, selon leur choix.

Pour participer au Challenge, l'étudiant devra s'inscrire sur un formulaire d'inscription en ligne de la SMERRA. Le ou les signataires y déclareront, entre autres, être les auteurs et avoir pris connaissance du présent règlement et de l'accepter.

Ils devront joindre une photo de leur recette. La version de sa recette sera laissée à la propriété des organisateurs à l'issue du Challenge, que la recette ait été sélectionnée ou non.

La recette doit remplir les conditions suivantes à l'équipement présent dans une cuisine étudiante et en plus d'être équilibrée, elle ne doit pas coûter plus de 10 € pour 2 personnes.

L'envoi des recettes en courrier recommandé avec accusé de réception n'est pas exigé, cependant les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de vols, pertes ou dommages causés au document donné. Les organisateurs ne sauront être rendu responsables des retards et des pertes d'envois du fait des services postaux, des sociétés de livraison ou de leur disparition résultant d'un cas fortuit ou de force majeure ou du fait d'un tiers. Les projets devront être réceptionnés avant le **21/03/2022** à minuit, cachet de la poste ou date du mail faisant foi, à l'adresse suivante :

Groupe UITSEM – Service Prévention Santé SMERRA
43 rue Jaboulay
69349 Lyon Cedex 7

Article 4 : Consignes techniques pour la phase de sélection

Chaque participant ou équipe de deux participants doit réaliser une recette originale respectant ces critères :

- Elle doit être adaptée à l'équipement présent dans une cuisine étudiante.
- Elle ne doit pas coûter plus de 10 € TTC / 2 personnes
- Elle doit respecter les principes de l'équilibre alimentaire.

Les participants dont la candidature est sélectionnée s'assurent de leur disponibilité pour participer à la finale du Challenge sur les créneaux indiqués à l'Article 6.

Article 5 : La finale

La sélection des recettes gagnantes sera effectuée par la SMERRA et aura lieu le **22/03/2022**. Les 4 lauréats retenus pour la finale seront informés par téléphone le **23/03/2022**.

Les lauréats arrivant en finale devront cuisiner un plat et un dessert pour 2 personnes à partir d'un panier type fournis par les organisateurs.

Dans les villes où la finale a lieu en résidence seniors (La Rochelle et Tours), un résident avisé pourra soutenir le finaliste dans sa préparation.

Les lauréats présenteront leurs plats à un jury composé de professionnels de la restauration, de professionnels et amateurs de cuisine et de professionnels de l'intervention auprès des publics étudiants.

Article 6 : Lieux et dates de finales

Le Challenge ayant lieu dans plusieurs villes de France, les différentes finales auront lieu entre le 28/03/2022 et le 08/04/2022 comme suit :

- **à Clermont-Ferrand le lundi 28 mars de 16h à 19h**
au lieu de vie du CROUS Etienne Dolet – 25 rue Etienne Dolet 63000 Clermont-Ferrand
- **à Tours le jeudi 31 mars 2022 de 14h30 à 17h30**
à la Résidence Cœur de Loire - 36 rue du Dr. Herpin 37000 Tours

- **à Chambéry le jeudi 31 mars 2022 de 17h à 20h**
à la Résidence Les Arves - Rue du Lac de La Thuile, 73370 Le Bourget du Lac
- **à Angoulême le jeudi 31 mars 2022 de 13 à 17h**
au Restaurant Universitaire Crous Le Nil, 138 Route de Bordeaux 16000 Angoulême
- **à La Rochelle le lundi 4 avril de 13h à 17h**
à la Résidence Le Rayon d'Or - 31 rue de la Butte, 17140 LAGORD
- **à Grenoble le jeudi 7 avril 2022 de 15h30 à 18h30**
à la Résidence MDE - Maison des Étudiants - 6, place Pasteur 38000 Grenoble

Article 7 : Les prix

Des prix seront attribués aux meilleures recettes :

Clermont-Ferrand	<p>1^{er} prix : 1 cours de cuisine / Bon cadeau restaurant 76€ / 1 pass journée au Hops Factory / 1 robot multifonction</p> <p>2^{ème} prix : 1 pass journée Hoops Factory / 1 panier de fruits et légumes / 1 appareil à raclette</p> <p>3^{ème} prix : 1 entrée B'UP escalade indoor/1 blender</p> <p>4^{ème} prix : 1 gaufrier / 1 tablier Yaka'Y</p>
Chambéry	<p>1^{er} prix : tablier personnalisé + 1 cours de cuisine avec Jean Luc Rouvier Coach Culinaire + 1 crédit IZLY pour des repas au restaurant universitaire + 1 coffret couteaux Opinel Les Essentiels du Cuisinier</p> <p>2^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 repas pour 2 au Restaurant La Cantine de Candie + 1 crédit IZLY pour des repas au restaurant universitaire + 1 coffret couteaux Opinel Les Essentiels du Cuisinier</p> <p>3^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 panier de produits régionaux + crédit IZLY pour des repas au restaurant universitaire</p> <p>4^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 panier de produits régionaux + crédit IZLY pour des repas au restaurant universitaire</p>
Grenoble	<p>1^{er} prix : tablier personnalisé + 1 Menu Découverte du Bistrot le Café A-Uriage, pour 2 personnes (valeur 120€) + 1 Repas pour 2 personnes Restaurant Bistronomique CROUS L'Oiseau Blanc</p> <p>2^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 Repas pour 2 personnes Restaurant Bistronomique CROUS L'Oiseau Blanc + 1 coffret couteaux Opinel Les Essentiels du Cuisinier + 1 Sirop Bigallet</p> <p>3^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 coffret couteaux Opinel Les Essentiels du Cuisinier + 1 Sirop Bigallet</p> <p>4^{ème} prix : tablier personnalisé + 1 Panier garni de produits régionaux 30€</p>
Tours	<p>1^{er} prix : Cookeo ref YY4406FB + Bons d'achats de 50€ chez «Tours à table» (cours de cuisine)</p> <p>2^{ème} prix : Blender Russell Hobbs Nutriboost 23180-56 + Bon d'achat de 40€ chez « Tours à table »</p> <p>3^{ème} prix : Bon d'achat de 30€ chez « Tours à table »</p> <p>4^{ème} prix : Bon d'achat de 20€ chez « Tours à table »</p> <p>+ pour tous : mallette du chef 6 pièces (valeur 59,90€) + livre de recette Lucie Brisotto</p>
La Rochelle	<p>1^{er} prix : LE DINER EST PRET (Coutenceaux : la classe des gourmets) : 2h de cours de cuisine + repas pour 2 à emporter + Lot de 5 couteaux</p> <p>2^{ème} : LE SECRET DES CHEFS (Coutenceaux : la classe des gourmets) : 1h30 de cuisine + dégustation autour du fourneau + Coffret 4 couteaux et un aiguiser</p> <p>3^{ème} prix : Cours de cuisine (Coutenceaux : la classe des gourmets) + Bon</p>

	d'achat 50€ en magasin spécialiste en ustensiles et matériels de cuisine + Set 3 couteaux 4 ^{ème} prix : Bon d'achat 30€ en magasin spécialiste en ustensiles et matériels de cuisine + Set 3 couteaux
Angoulême	1 ^{er} prix : cours de cuisine Ludovic Merle + repas restaurant gastronomique 1étoile «Les Sources de Fontbelle » (5 services) 2 ^{ème} prix : Cours de cuisine Relais de Saint Preuil + malette du chef 6 pièces (1 couteau chef, 1 couteau à découper, 1 fourchette à viande, 1 couteau universel, 1 couteau office et 1 aiguiser) 3 ^{ème} prix : Un panier gourmand de chez Edith Deromas (1 Foie Gras canard entier 180g « Le marché d'Edith » + 1 confit d'oignons cuits au chaudron 115gr « Rougie » + 1 confit de figues 115gr « Rougie » + 1 pain d'épices 500gr + 1/6 Jambon Salaison Poitou-Charentes + chocolat Monbana 106gr) 4 ^{ème} prix : Livre de cuisine « 200 recettes pour tous les jours » par Cyril Lignac

Les organisateurs se réservent le droit de modifier la nature et la valeur des prix en cas de nécessité. La remise des prix aura lieu le jour de la finale, après la délibération du jury.

Article 8 : Cession des droits

Les candidats participants à la demi-finale et à la finale, autorisent les organisateurs à filmer et photographier leur prestation et à en reproduire et diffuser les supports.

Article 9 : Œuvre originale

Tout participant s'engage à faire parvenir aux organisateurs une recette dont il est lui-même l'auteur et qui n'a pas été primée dans un autre Challenge. Aucun plagiat ne sera toléré.

Au cas où les organisateurs récompenseraient la recette d'un participant dont il n'est pas l'auteur, et si l'auteur véritable se manifestait et se retournait contre les organisateurs, celui-ci se réserve le droit de se retourner à son tour contre le participant.

Article 10 : Droit d'annulation

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le Challenge, notamment en raison d'un événement considéré comme un cas de force majeure telle qu'elle est définie à l'article 1218 du Code civil.

Article 11 : Données personnelles

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent Challenge sont traitées conformément à la loi du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Les participants sont informés que les données à caractère personnel les concernant sont enregistrées dans le cadre de ce Challenge et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation selon les modalités du présent règlement.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition à l'ensemble des données les concernant.

Article 12 : Engagement des participants

La participation à ce Challenge implique le plein accord des concurrents à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de ce Challenge, qui seront définitives et exécutoires. Le non-respect du règlement entraîne l'annulation de la candidature.

Les participants s'engagent à respecter les consignes sanitaires ainsi que le règlement intérieur en vigueur dans l'établissement d'accueil de la finale du Challenge.

Toutes contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du présent règlement seront tranchées par les organisateurs dans l'esprit qui a prévalu à la conception de l'opération.