



Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin

RÈGLEMENT DES « TROPHEES DU TERROIR » APCIG

Article premier

L'association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin (APCIG) organise un prix intitulé « Les Trophées du Terroir », destiné à récompenser les restaurants de toutes les régions de France, qui mettent en valeur les mets et les vins de leur terroir. Ce prix est intuitu personae et ne peut être cédé en cas de vente de l'établissement auquel il a été remis.

Article 2

Ce prix est organisé région par région, y compris pour les Dom et les TOM. Peuvent y participer tous les restaurants qui proposent une carte de mets et de vins représentatifs du terroir où ils sont installés. Ces « Trophées du Terroir » ne sont pas un concours avec un classement : tous les restaurants répondant aux critères ci-dessus peuvent figurer parmi les lauréats. L'inscription est gratuite.

Article 3

Le jury des Trophées du Terroir est composé de deux représentants du Conseil d'Administration de l'APCIG, ainsi que de journalistes de la gastronomie et du vin, de cuisiniers et de représentants des organismes touristiques de la région concernée.

Article 4

Les informations sur ces Trophées et les délais d'inscription seront communiqués par tous moyens, et notamment par la presse locale.

Chaque restaurant qui souhaite participer à ce prix est invité à adresser une photocopie de sa carte, de ses menus, et de sa carte des vins (uniquement pour la partie qui concerne ceux de sa région) à l'APCIG.

Chaque candidat sélectionné en sera informé par courrier.

Article 5

Chaque candidat retenu devra faire déguster trois mets de sa carte, sélectionnés par le jury.

Cette dégustation sera organisée dans la région concernée, dans une structure d'accueil adaptée (école de cuisine, lycée hôtelier...) où les candidats disposeront des équipements techniques nécessaires.

Au cas où les candidats retenus par le jury lors de la sélection initiale sont en trop grand nombre par rapport à la capacité d'accueil de la structure d'accueil retenue, un tirage au sort permettra de sélectionner les candidats pouvant participer à la session en cours. Les autres candidats seront prioritaires pour participer à une séance de sélection organisée ultérieurement dans la région concernée

Les candidats ne sont pas tenus de réaliser sur place toute la préparation des mets retenus pour la dégustation. Ils peuvent apporter des produits, sauces, plats déjà prêts en tout ou partie.

Toutefois, tous les candidats devront préalablement à cette épreuve de dégustation signer un engagement sur l'honneur, attestant que tous les mets qu'ils feront déguster au jury sont strictement identiques à ceux servis dans leur restaurant, réalisés exclusivement par le personnel qui y travaille et avec les mêmes produits.

Article 6

A l'issue de la dégustation, le jury délibérera pour désigner les candidats retenus. Sa décision est sans appel et il n'a pas à en justifier.

Article 7

Ce prix, constitué d'un diplôme au nom du restaurant, sera remis lors d'une cérémonie organisée dans la région concernée

Une remise des diplômes au niveau national sera également organisée à Paris avant le 31 décembre de l'année où les Trophées ont été attribués localement.

Article 8

La participation aux « Trophées du Terroir », implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Tous renseignements complémentaires peuvent être demandés à l'APCIG par courrier : 31, rue d'Hautpoul – 75019 Paris, ou par courriel : apcig@apcig.org.