



LE TROPHÉE

« CAFÉ ET INNOVATION »

2025



Festiv' Halles
des savoirs et saveurs
EN RÉGION NORMANDIE

Règlement Trophée Cafés Richard

Nom de la compétition : Cafés Richard le Trophée - « Café et Innovation ».

Date complète : **Vendredi 28 mars 2025**

Lieu : Lycée Jules Le Cesne – 33 rue de Fleurus – 76600 Le Havre.

Comité organisateur :

- **Anthony Cocard** : *Formateur produit et qualité - Cafés Richard,*
- **Devy Quibeuf** : *Responsable agence du Havre - Cafés Richard,*
- **Xavier Levassort** : *Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques - Porteur du Projet,*
- **Louisa Dechir** : *Enseignante Service en Salle.*

Article 1 – Objet du concours

Valoriser les boissons chaudes (café, thé et infusion) et les produits du terroir autour d'un Café Gourmand. Encourager une consommation éco-responsable. Commercialiser une préparation innovante.

Chaque binôme réalisera et servira une boisson Chaude et Fromage(s) de Normandie pour 4 personnes, composé : D'un café ou d'un thé choisi et proposé par la maison « Cafés Richard » et de fromage(s) AOP de Normandie.

L'approvisionnement des produits se fera d'une part :

- ✓ Auprès des Cafés Richard pour la boisson chaude (Fiches présentation produits pages) ;
- ✓ Auprès de Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région pour les fromages AOP de Normandie ;
- ✓ Auprès des candidats pour les produits d'accompagnements de leur choix.

Article 2 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation, les candidats doivent prendre connaissance du règlement du trophée et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

Article 3 – Participants

Les participants doivent se constituer en équipe de 2 personnes.

Peuvent concourir tous les apprentis, élèves et étudiants inscrits dans un établissement de formation et présents au Festiv'Halles Il est expressément interdit aux personnes directement associées à l'organisation, aux commanditaires et à leur famille de participer au trophée.

Pourront concourir un maximum de 6 équipes.

Article 4 – Conditions de participation

Pour participer au trophée, les binômes doivent déposer ou envoyer la fiche d'inscription (page 5) dûment complétée, par le biais de leur établissement respectif pour le **vendredi 07 mars 2025 (au plus tard)** par e-mail à l'attention de :

Louisa Dechir - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région Normandie – louisa.dechir@ac-normandie.fr

Toute demande de participation effectuée de façon individuelle ne sera pas prise en compte.

Les établissements participants recevront une confirmation de leur inscription par e-mail.

Le comité organisateur se réserve le droit d'inclure tout autre interlocuteur qui en fait la demande ou d'exclure une équipe qui ne remplit pas toutes les conditions nécessaires. Le comité organisateur se réserve le droit d'annuler ou de modifier le règlement si des fraudes ou autres impondérables venaient à être constatés.

Article 5 – Participation au concours

Les matériels de préparation seront à disposition sur le stand « Cafés Richard » pour la réalisation de la boisson chaude.

Les matériels de préparation seront à disposition en office de préparation au sein du lycée Jules Le Cesne.

Les équipes qui auront reçu par e-mail leur confirmation d'inscription seront convoquées sur le lieu du trophée à **08H30** à savoir au stand « Cafés Richard ».

Article 6 – Le jury

Le jury sera composé de 4 personnes spécialisées : Professionnels du café, du secteur Bar, de la distribution et de la presse spécialisée.

Le président du jury est Anthony Cocard – Cafés Richard

Article 7 – Les candidats

- ✓ Les professionnels ne sont pas acceptés,
- ✓ Les candidats doivent-être âgés de 16 à 22 ans,
- ✓ Les photocopies des cartes lycéen ou étudiant des participants devront être fournies dans le dossier d'inscription,
- ✓ L'inscription est gratuite,
- ✓ Le nombre de candidats est fixé à 2 au maximum par équipe. Le nombre ne pourra être réduit,
- ✓ Le dossier de candidature est à remplir obligatoirement en joignant les documents demandés,
- ✓ Les candidats donnent leur accord pour la diffusion de leur nom et de leur photo,
- ✓ Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1.

Article 8 – Le déroulement

Référent : **Louisa Dechir** – Lycée Jules Le Cesne

- ✓ Les participants présentent et servent leur création sur une durée de 15 min par binôme.
- ✓ L'ordre de passage Entre les candidats est de 15 min en 15 min
- ✓ Les participants n'auront pas de possibilité de recours et d'appel par rapport à la notation. Tout incident dans le déroulement des épreuves sera étudié par la commission d'appel.

Déroulé de l'épreuve qualificative

Déroulé de l'épreuve qualificative

- **08h30 - 08h45** : Accueil candidats et jurys - Vestiaires, dépôt matériel...
 - **08h45 - 09h15** : Emargement, relecture du règlement et présentation des lieux et des matériels par le comité organisateur
 - **09h30** : Début de l'épreuve - Suivi des candidats en laboratoire - constitution de la fiche technique correspondante - préparation d'un argumentaire et d'une mise en situation de vente.
 - ✓ 09h30 : Binôme 1 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 10h30
 - ✓ 09h45 : Binôme 2 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 10h45
 - ✓ 10h00 : Binôme 3 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 11h00
 - ✓ 10h15 : Binôme 4 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 11h15
 - ✓ 10h30 : Binôme 5 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 11h30
 - ✓ 10h45 : Binôme 6 / Présentation du Café Fromager aux jurys dégustation 11h45
- A chaque fin d'épreuve, les candidats sont chargés de remettre en état les locaux***
- **11h45** : Délibération du jury
 - **13h30** : Remise du prix du Trophée

Article 9 – Préparation du concours :

Chaque binôme aura à la clôture des inscriptions les références des cafés et thés mis à disposition par l'entreprise « Cafés Richard ». Au soin des participants de contacter Monsieur **Anthony Cocard** - Formateur produit et qualité - acocard@richard.fr pour obtenir les différentes boissons chaudes proposés. Chaque référence de cafés est en pièce jointe page

Chaque binôme devra réfléchir à sa préparation en amont concernant les fromages AOP et la préparation des accompagnements.

Article 10 – le matériel mis à disposition

Chaque binôme aura à sa disposition un poste de travail constitué :

- ✓ Un timbre réfrigéré,
- ✓ Un plan de travail permettant la réalisation du café fromager,
- ✓ D'une machine à café expresso traditionnelle deux groupes,
- ✓ D'une cafetière, solution d'extraction, CHEMEX (Page 9),
- ✓ D'un moulin à café,
- ✓ Un accès électrique.

L'établissement mettra à disposition des candidats tasses, sous tasses, et différents types d'assiettes que les candidats pourront découvrir lors de leurs arrivées.

Les candidats sont autorisés à amener leurs propres matériels de confection de la boisson chaude et de service.

Article 11 – Les dotations et le trophée

La remise des prix et du trophée aura lieu le **vendredi 28 mars 2025**, en présence de divers acteurs et médias. Tous les participants recevront des cadeaux. Les dotations ne pourront pas être modifiées ou échangées, et les gagnants devront les accepter telles qu'elles sont attribuées. L'organisation se réserve le droit de vérifier l'identité des participants et d'annuler une dotation si les informations fournies sont incorrectes. En cas d'adresse erronée ou de non-réclamation des lots, ceux-ci seront redistribués.

Article 12 – Responsabilité

L'organisation décline toute responsabilité pour les incidents ou accidents liés aux dotations. Elle ne sera pas tenue responsable en cas de modification, annulation ou report du trophée pour des raisons de force majeure. Toute tentative de triche ou de modification du concours entraînera l'exclusion immédiate du participant et la perte des récompenses. Les participants doivent accepter le règlement dans son intégralité, et l'organisation peut exclure tout contrevenant à tout moment sans préavis. Les décisions du jury sont finales et ne peuvent être contestées.

Article 13 – Modifications du concours

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le trophée sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

Article 14 – Fraudes

Toute fraude, ou tentative de fraude, manifestée par un commencement d'exécution et commise en vue de percevoir indûment un lot, le non-respect du présent règlement, ou toute intention malveillante à perturber le déroulement du trophée, donnera lieu à l'exclusion de son auteur.

Article 15 – Données personnelles / Droit à l'image

Les participants sont informés que leurs données personnelles (noms, coordonnées) seront traitées informatiquement. Conformément à la loi Informatique et Libertés, ils peuvent demander l'accès, la rectification ou la suppression de leurs informations par écrit. Les participants acceptent également que leurs images (photos, vidéos) et noms soient utilisés gratuitement à des fins promotionnelles par l'organisation et ses partenaires pendant trois ans après la mise en ligne des contenus.



**Fiche d'inscription
Cafés Richard le Trophée - « Café Fromager ».**

Vendredi 28 mars 2025

[Lycée Jules Le Cesne](#)

A retourner par e-mail au plus tard le **vendredi 07 mars 2025**
A Louisa Dechir - Festiv'Halles des Savoirs et Saveurs en Région Normandie -

louisa.dechir@ac-normandie.fr

Renseignements équipe

Etablissement représenté :

Candidat 1

Candidat 2

Nom

Prénom

Date de naissance

Niveau

Téléphone

Adresse e-mail

** Les participants mineurs doivent présenter l'accord du représentant légal 1*

Accompagnateur référent de l'équipe :

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Adresse e-mail :

Nous déclarons :

- ✓ *Dégager la responsabilité du comité organisateur pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du dit Trophée, tant pour le trajet que pour les épreuves.*
- ✓ *Reconnaître, accepter et autoriser gracieusement que nos noms, prénoms et ville de résidence, ainsi que les photos prises et films tournés avec nous lors des épreuves du trophée soient utilisés par l'organisation sur le site, les sites Internet de l'organisation et de ses partenaires privilégiés et/ou sur tout support promotionnel pendant une durée de 3 (trois) ans à compter de la première mise en ligne des vidéos et/ou photos...*

Fait à :

Le :

Noms et signatures

Accompagnateur

Candidat 1

Candidat 2

--	--	--

Equipe n° :

Fiche technique

Épreuve – Café Fromager (À réaliser sur site le jour « J »)

NOM :		ARGUMENTATION COMMERCIALE :	
Catégorie de la sélection de boisson chaude :			
Type de café fromager :			
COMPOSITION		COÛT	
Ingrédients	Qté	Coût unitaire	Total
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
TECHNIQUE :			
Coût portion :	PV HT :	PV TTC :	

ÉQUIPE N° :

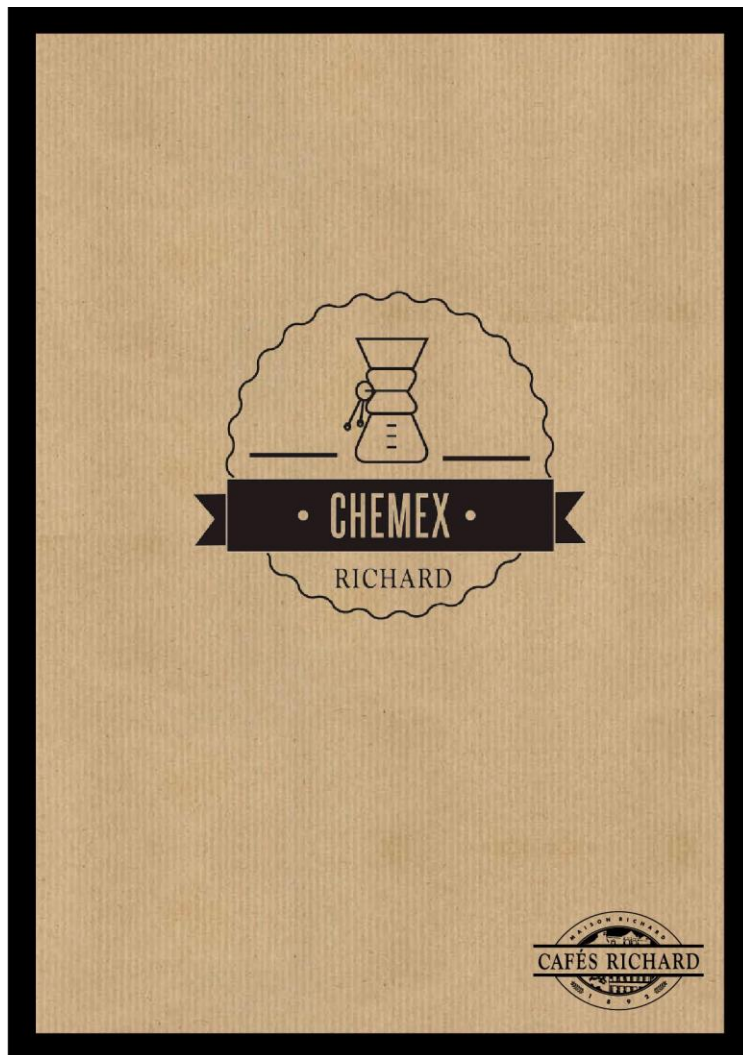
CRITÈRES D'ÉVALUATION	COMMENTAIRES	NOTE
<i>ARGUMENTATION COMMERCIALE</i>		
TENUE / LANGAGE / POSTURE		/5
CONNAISSANCE DU/DES PRODUITS		/5
VALORISATION DU PRODUIT « BOISSON CHAUDE », COHÉRENCE DU CHOIX		/5
ARGUMENTAIRE COMMERCIAL SUR L'ACCORD FROMAGES ET BOISSONS CHAUDE		/5
RÉALISATION FICHE TECHNIQUE		/5
BONUS <i>(La petite chose qui peut faire le plus aux yeux du jury)</i>		/5
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		NOTE / 30
<i>DÉMARCHE QUALITÉ</i>		
DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE		/ 5
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :		
TOTAL NOTE FINALE		/ 35

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES OBTENUES PAR LES ÉQUIPES

NOTES RÉPERTORIÉES	ÉQUIPE N°1	ÉQUIPE N°2	ÉQUIPE N°3	ÉQUIPE N°4	ÉQUIPE N°5
TENUE / LANGAGE / POSTURE	/5	/5	/5	/5	/5
CONNAISSANCE DU/DES PRODUITS	/5	/5	/5	/5	/5
VALORISATION DU PRODUIT « CAFÉ », COHÉRENCE DU CHOIX	/5	/5	/5	/5	/5
ARGUMENTAIRE COMMERCIAL SUR L'ACCORD METS ET CAFÉ	/5	/5	/5	/5	/5
RÉALISATION FICHE TECHNIQUE	/5	/5	/5	/5	/5
BONUS <i>(La petite chose qui peut faire le plus aux yeux du jury)</i>	/5	/5	/5	/5	/5
DEMARCHE ÉCO-RESPONSABLE	/5	/5	/5	/5	/5
TOTAL	/35	/35	/35	/35	/35
CLASSEMENT	N°	N°	N°	N°	N°

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

Fiche technique Cafetière CHEMEX



GUIDE DE PRÉPARATION

CAFETIÈRE CHEMEX



- 1 Chemex
- 1 bouilloire versante
- 1 filtre papier
- 30 g de café moulu (env. 3 cuillères à soupe)
- 45 cl d'eau (95°C)



⌚ 4/5 min

1. Utiliser de préférence un café fraîchement moulu (mouture moyenne-grosse type bodum). Choisir parmi nos Grands Crus : Moka d'Ethiopie, Sumatra Orang Utan, Colombie Supremo...

4. Ajouter la mouture, l'arroser d'un geste en spirale en commençant par le centre avec juste assez d'eau pour l'humecter. Laisser reposer 30 secondes afin que les arômes se développent.

2. Plier le filtre selon le schéma. Le placer sur la Chemex, en mettant le côté "3 plis" vers le bec verseur.

5. Toujours avec un geste en spirale, verser à nouveau l'eau sur la mouture et remplir jusqu'en haut du filtre.



3. Rincer le filtre avec de l'eau à 95°C puis vider l'eau sans retirer le filtre.

6. Répéter une dernière fois ce rituel lorsque la précédente infusion est terminée.

Pour une présentation élégante servir dans un verre à pied.



BONNE DÉGUSTATION