

Better Together  
ASSOCIATION



**TROPHÉE**  
**BETTER TOGETHER**

## PRESENTATION DU CONCOURS

---

L'association Better Together est une association de mentorat dédiée aux métiers de l'hôtellerie restauration.

L'objectif est aussi celui de valoriser la profession et les cursus d'apprentissages des étudiant(e)s.

Pour cela, nous organisons un trophée Better Together qui va mettre en avant plusieurs points :

- ⇒ Valoriser les métiers de la salle et de la cuisine.
- ⇒ Valoriser les savoir-faire.
- ⇒ Mettre en lumière les savoir-être.
- ⇒ Valoriser la transmission au travers d'un trophée alliant professionnel(le)s, étudiant(e)s, élèves, apprenti(e)s, enseignant(e)s et formateur(trice)s.
- ⇒ Valoriser les compétences techniques.

Le trophée se déroulera **le jeudi 14 mars 2024 à l'EPMT – 17 rue Jacques Ibert 75017 Paris.**

## OBJECTIFS GENERAUX DU TROPHEE

---

Le trophée Better Together 2024 aura pour fil conducteur le végétal ainsi que :

- ⇒ Mise en avant des labels (AOP – IGP – ATOUT CERTIFIE – BIO – MADE IN FRANCE).
- ⇒ Valoriser les produits *eco friendly*.
- ⇒ Mise en avant de la transmission et du mentorat entre les professionnel(le)s et les étudiant(e)s.
- ⇒ Mise en avant du travail de coaching de l'enseignant(e), de ses facultés de leadership.
- ⇒ Développer la créativité de chacun(e).
- ⇒ Au travers de l'éloquence, mise en lumière des compétences de savoir-être et de communication.

## DEROULE GENERAL DU TROPHEE

---

Le trophée sera proposé aux écoles, lycées hôteliers et centres de formation dès le mois de septembre 2023.

Un dossier de présentation du trophée et un formulaire d'inscription seront transmis.

La communication sera également effectuée via les réseaux sociaux.

6 équipes seront constituées de :

- ↳ Un(e) professionnel(le) en cuisine ;
- ↳ Un(e) professionnel(le) en restaurant ;
- ↳ Un(e) apprenant(e) en cuisine ;
- ↳ Un(e) apprenant(e) en restaurant ;
- ↳ Un(e) enseignant(e) ou formateur(trice).

La sélection des six équipes sera effectuée via :

- ↳ Une fiche d'inscription de chaque membre de l'équipe ;
- ↳ L'envoi d'une vidéo de présentation (maximum 5 minutes) de l'équipe incluant la mise en avant d'un végétal (fruit, légumes, plantes, algues,...)

Les candidatures pourront s'effectuer jusqu'au vendredi 8 décembre 2023.

Les équipes retenues seront informées par courriel et/ou appel téléphonique le vendredi 15 décembre 2023.

## ORGANISATION

---

**A l'EPMT – 17 rue Jacques Ibert 75017 Paris.**

Un espace sera dédié afin que chacun puisse circuler autour des ateliers afin d'être au plus près des équipes, des jurys et des organisateurs.

## DESCRIPTIF DES ATELIERS DU TROPHEE

---

### PREMIERE MANCHE

#### ATELIER « VEGETAL »

⇒ **Attendus cuisine :**

Préparation et présentation originale de trois assiettes (choix parmi une sélection de la marque Arcoroc) entièrement végétales selon votre créativité et inspiration culinaire.

Les produits imposés (au choix) sont :

Légumes : Asperges blanches, radis (green meat, red meat, radis blanc), panais, céleri rave, topinambour, ail, oignons, chou kale, endive.

Fruits : Kiwi, banane, fraise, clémentine, lime, mangue, poire, noix, pomme, ananas.

Sucré, salé ou les deux. Eveillez nos papilles !

⇒ **Attendus restaurant :**

À table devant un jury de trois personnes, le(a) professionnel(le) et l'étudiant(e) devront mettre en scène, (sous la forme d'un temps d'éloquence), le travail de la cuisine, les produits choisis, la présentation finale ainsi que l'importance de diriger les consommateurs vers une consommation plus raisonnée.

Une bière sélectionnée au préalable par vos soins (parmi un choix proposé par l'entreprise « les travailleurs de l'amer ») sera servie et argumentée.

#### ATELIER « STREET FOOD »

⇒ **Attendus cuisine :**

Préparation d'un plat à emporter street food (pour trois personnes), à base de légumineuses, avec l'influence culinaire de votre choix. Contenant à emporter éco-responsable de votre choix parmi une sélection de la marque « Le parfait ».

⇒ **Attendus restaurant :**

Réalisation d'une boisson sans alcool à emporter servie dans un contenant éco-responsable de votre choix parmi une sélection de la marque « Le parfait » avec l'utilisation imposée de Ceder's (Wild ou Crisp), produit distillé sans alcool de la marque Pernod Ricard. 3 verres devront être servis au jury dégustation.

Une influence commune entre la cuisine et la salle doit être retrouvée.

**ATELIER « BEEF-SEA-TEA »****⇒ Attendus cuisine :**

Réaliser 3 assiettes à base de bœuf, morceaux sélectionnés par la fédération des Races de Normandie, en terre et mer (huître, anguille fumée, coquillages...), garniture au choix. Une racine et/ou une algue, au choix du candidat, devront être présentes dans la préparation ou présentation.

**⇒ Attendus restaurant :**

2 épreuves distinctes :

Professionnel : Reconnaissance olfactive à l'aveugle de 8 variétés de thés (bruts).

Élève : Service pour trois personnes d'un thé en accord avec le plat, selon un cérémonial de votre choix.

Cohérence de l'accord entre mets et thé.

**DEMI-FINALE****ATELIER « FROMAGES »****⇒ Attendus cuisine :**

Réaliser 3 assiettes de fromage(s) travaillé(s) à base d'un ou plusieurs fromages, plusieurs textures possibles, parmi le choix suivant proposé par le fromager Grégory Giraudon - « Autour du fromage » : Brillat Savarin frais - Sainte maure de Touraine - Ossau Iraty - Tête de moine.

Vous proposerez un accompagnement à base de poire cuisinée (choix de la variété de la poire à votre discrétion).

**⇒ Attendus restaurant :**

Mettre en scène le service de 3 assiettes de fromages. La garniture sera travaillée au guéridon. Le(s) fromage(s) doit/doivent être obligatoirement choisis parmi la sélection suivante proposée par le fromager Grégory Giraudon - « Autour du fromage » : Roquefort - Couronne de Touraine - Beaufort d'été - Tomme aux fleurs - Sakura No Ha – Herve.

Le service d'une boisson hors vin et spiritueux sera présentée aux convives : Une sélection de produits sera proposée par le comité d'organisation et communiquée mi décembre 2023.

**ATELIER « LE CAFE DANS TOUS SES ETATS »****⇒ Attendus cuisine :**

Réalisation d'un plat salé à base de café pour trois personnes. Le goût du café devra être retrouvé dans la préparation. Choix libre d'un fruit et/ou d'un légume de saison.

L'équipe pourra faire le choix parmi des crus de café proposés par la maison Café Richard.

**⇒ Attendus restaurant :**

Cocktail création à base de café dans le contenant de votre choix parmi la sélection de la marque ARCOROC qui sera transmise. 3 verres et/ou tasses devront être servi(e)s au jury dégustation.

L'utilisation d'un produit minimum de la marque Monin est imposé dans le cocktail parmi la sélection suivante :

Sirop de Vanille, Noisette, Caramel, Pop Corn, Fruits rouges épicés, Muscovado, Sucre de canne Roux et les Cordials Paragon : Cordial de Baie de Rue – Cordial de Baie de Timur – Cordial de Poivre du Penja.

Décoration libre à partir d'un fruit pouvant se marier avec votre préparation.

L'équipe devra faire le choix parmi des crus de café proposés par la maison Café Richard.

**BLIND TEST : CULTURE & GASTRONOMIE : HORS COMPETITION**

Mélange de questions afin de mettre en avant les compétences de chaque équipe en termes de culture professionnelle et gastronomique. Le tout sur le vin, la cuisine, les produits, les personnages et lieux historiques, le matériel, les techniques, le végétal, le développement durable, etc.

Sous la forme de :

- ® citations ;
- ® questions à choix multiples ;
- ® images mystères ;
- ® questions contre la montre.

**Déroulé de la manche :**

Le blind test sera proposé à l'ensemble des participants et des personnes présentes afin de créer une animation. Des lots récompenseront les gagnants.

La personne qui répondra correctement à la dernière question (hors candidats) participera en qualité de jury à l'atelier dégustation de la finale.

## PETITE FINALE

### ATELIER GOURMANDISE

#### ⇒ **Attendus cuisine :**

Réaliser une base de dessert (pour trois personnes) à base de fruits et/ou de légumes, en incorporant obligatoirement de l'ail noir sous la forme que vous souhaitez.

#### ⇒ **Attendus restaurant :**

Valorisation du dessert en salle (Finalisation, dressage, flambage,...)

*Attention consigne commune restaurant et cuisine : Utilisation obligatoire d'une ou plusieurs purée(s) de fruits Monin. Elle(s) pourront être utilisée(s) par la salle et/ou la cuisine. Choix parmi la sélection suivante : Yuzu, Fruit de la Passion, Jabuticaba, Fraise, Coco.*

## FINALE

### ATELIER « WHAOU ! »

Le professionnel travaille avec l'étudiant. Les dix dernières minutes l'étudiant termine l'atelier seul.

#### ⇒ **Attendus cuisine :**

Réaliser une préparation originale de « la volaille de Gournay » pour quatre personnes. Vous proposez un légume farci de votre choix.

Cuisson et dressage au choix avec obligation de finition en salle.

#### ⇒ **Attendus restaurant :**

Service d'un accord mets-vin aux quatre jurys dégustation. Une sélection de vins sera proposée par le comité d'organisation et communiquée mi décembre 2023.

Explication et choix du vin retenu. Technique d'un service du vin obligatoire (durant la préparation en cuisine) (carafage, décantage, etc.). Un choix de verres et de carafes sera mis à disposition le jour du concours.

Valoriser le plat, le produit ainsi que le service en salle. Tous gestes, tous matériaux, tous ustensiles, tous contenants seront acceptés et pourront être utilisés afin de surprendre au mieux le jury.

## DEROULEMENT DU TROPHEE

---

- ⇒ Accueil des candidat(e)s : -> Visite de l'espace concours + Installation
- ⇒ Tirage au sort des groupes et briefing général
- ⇒ Début des ateliers

### ROULEMENT DES ATELIERS

GROUPE 1	GROUPE 2
Equipe A	Equipe D
Equipe B	Equipe E
Equipe C	Equipe F

### PREMIERE MANCHE

1 <sup>ER</sup> ROUND (Atelier « Végétal »)	2 <sup>ÈME</sup> ROUND (Atelier « street food »)	3 <sup>ÈME</sup> ROUND (Atelier « Beef-Sea-Tea »)
A VS B	A VS F	A VS D
C VS D	C VS B	C VS F
E VS F	E VS D	E VS B

### TIMING 1ere manche

10' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage – 5' de battement = 40 mn

**PAUSE REPAS : Repas fourni par l'organisation**

**RESULTATS - ANNONCE DES DEMI-FINALISTES**

**DEMI-FINALE**

1<sup>er</sup> du groupe 1 Vs 2<sup>ème</sup> du groupe 2

1<sup>er</sup> du groupe 2 Vs 2<sup>ème</sup> du groupe 1

5' installation – 15' épreuves – 5' de nettoyage = 25 MN

**BLIND TEST****PETITE FINALE**

Les deux équipes ayant le moins de points à la demi-finale.

↳ Atelier « Gourmandise »

**30 mn**

5' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage.

Équipes arrivées à la 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> place de la demi-finale (en nombre de points)

**FINALE**

Les deux équipes ayant le plus de points à la demi-finale

↳ Atelier « Whaouuu ! »

**30 mn**

5' installation – 20' épreuves – 5' de nettoyage.

Équipes arrivées à la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup> place à la demi-finale (en nombre de points)

**ANNONCE DE LA TEAM GAGNANTE ET REMISE DES LOTS**

**Suivie d'un cocktail dînatoire**

# PANIER - FICHES TECHNIQUES - ORGANISATION

## ATELIERS

---

⇒ Un panier sera proposé, le jour du concours, à chaque équipe. Il sera demandé le détail et le poids de chaque ingrédients/ produits nécessaires au moins une semaine avant (8 mars 2024) parmi les produits suivants :

Sel

Gros sel

Poivre noir moulu

Poivre noir en grains

Moutarde forte de Dijon

Farine de blé blanche

Maïzena

Farine de châtaigne

Sucre en poudre blanc

Sucre en poudre roux

Ketchup

Oeuf de poule N°1

Huile olive

Huile de tournesol

Crème Gastronomique 35% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème légère Liaisons et Cuissons 18% MG 1L UHT Président Professionnel

Crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons 15% MG pot 1kg Président Professionnel

Beurre Gastronomique doux (82%) plaquette 500g Président Professionnel

Beurre Gastronomique demi-sel (80%) plaquette 500g Président Professionnel

Lait demi-écrémé et entier 1L UHT Lactel Professionnel

Lait entier 1L UHT Lactel Professionnel

Mascarpone 500g Galbani Professionnel.

⇒ Chaque équipe recevra début janvier, dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine et/ou de l'apprenant(e) restaurant :

- La sélection de bières « les travailleurs de l'amer »
- 1 bouteille de Ceder's Wild et 1 bouteille de Ceder's Crisp
- 500g de viande de bœuf (morceaux choisis par la fédération des races de Normandie)
- 8 fromages (4 pour la cuisine et 4 pour le restaurant)
- La sélection de boissons hors vin et spiritueux pour l'atelier fromage (gamme communiquée mi-décembre)
- La sélection de sirops Monin et des Cordials Paragon
- 500g de café de la maison Café Richard.
- La sélection de purée de fruits Monin
- 4 bouteilles de vins pour l'atelier whaouuu (gamme communiquée mi-décembre)
- 1 volaille de Gournay

L'ensemble des produits cités ci-dessus et énumérés seront à disposition des candidats le jour du concours.

Un deuxième envoi de bœuf et volaille sera programmé dans l'établissement de l'apprenant(e) cuisine début mars 2024.

- ⇒ Chaque équipe disposera d'une aide de 100€, par l'association Better Together, pour acheter les ingrédients, produits, nécessaires pour l'ensemble des ateliers.
  
- ⇒ **Les fiches techniques des plats et cocktails devront être envoyées par mail pour vérification 1 mois avant, soit le 14 février 2024 dernier délai.**
  
- ⇒ Les équipes pourront en amont apporter des produits déjà préparés sous réserve d'acceptation/validation par le comité d'organisation. **Demande effectuée par mail au plus tard le 15 février 2024.**

## COORDONNÉES



[www.associationbettertogether.com](http://www.associationbettertogether.com)  
[associationbettertogether@gmail.com](mailto:associationbettertogether@gmail.com)

