



DOSSIER DE PRESSE

VITeff CHEF : Première édition ! Le concours pour cuisiniers amateurs du VITeff

février 2013



un événement





>> SOMMAIRE

Rappel sur le VITeff, en quelques mots	Page 3
L'œnotourisme à l'honneur le jeudi	Page 5
Le VITeff CHEF, un nouveau concours pour cuisiniers amateurs	Page 7
Le Plan de communication	Page 11
Les partenaires du VITeff	Page 12

Contact presse : Sabrina Lhomme. T. +33 (0)3 26 50 62 25. relations.presse@reims.cci.fr

Les CCI sont à la fois une institution de représentation des intérêts économiques de leur territoire et un prestataire de services pour les entreprises et acteurs économiques locaux. Le principal objectif de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay est le développement économique de son territoire, au profit des entreprises et collectivités. La CCI REIMS EPERNAY représente les intérêts des 13 000 entreprises de son territoire auprès des acteurs économiques et des pouvoirs publics. www.reims.cci.fr

5 rue des Marmouzets – 51100 REIMS -T. +33 (0)3 26 50 62 50 www.reims.cci.fr

un événement



>> EN BREF - LE VITEFF : QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le VITeff, organisé tous les 2 ans par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay, est le salon international des technologies des vins effervescents (*Sparkling Wine Technology Exhibition*).

VI pour « viticulture et viniculture »
T pour « technologies »
eff pour « effervescents ».

C'est donc un rendez-vous incontournable pour la filière des effervescents du monde entier. En 2011, ce salon accueillait d'ailleurs 411 entreprises exposantes et plus de 23000 visiteurs dont près de 2500 nationaux et internationaux.

La 12^{ème} édition aura lieu
du mardi 15 au vendredi 18 octobre 2013
au Millesium d'Épernay

Tout le VITeff est évidemment en ligne :

- www.viteff.com
- Facebook : <https://www.facebook.com/VITeff2011>
- Twitter : <https://twitter.com/#!/VITeff>
- Pinterest : <http://pinterest.com/viteff/>
- Youtube



: http://www.youtube.com/playlist?list=PL4F5F64A8D9DE4C75&feature=mh_lolz

Outil de business, de développement et de rencontres pour les entreprises des filières connexes aux vins effervescents, le VITeff rassemble pendant 4 jours les **professionnels, personnalités, acteurs internationaux** des techniques effervescentes.

Véritable **vitrine du savoir-faire de la filière viticole champenoise** en particulier, il permet aux fabricants de matériel du territoire, mais pas seulement, de proposer leurs produits et services aux producteurs de vins effervescents qui visitent le salon sur les 4 jours, qu'ils soient locaux, régionaux, nationaux ou internationaux.

Dédié aux professionnels, le VITeff propose à chaque édition

- des **rendez-vous BtoB internationaux**,
- des **conférences et ateliers techniques** sur toutes les thématiques attendues par les fabricants de matériel et les producteurs d'effervescents (international, développement durable, marketing/communication, droits de plantation, patrimoine et succession, fiscalité, ...),

- un **espace emploi-formation** pour mettre en lumière à la fois les formations et les établissements européens de la filière,
- des **concours et remises de prix**,
- un **parcours innovation** pour mettre en avant les entreprises qui présentent une innovation technique,
- nouveau cette année, le plateau-télé traditionnel devient un véritable **espace web 2.0** avec non seulement la **reprise en direct sur l'ensemble des réseaux sociaux** à la fois des interviews et des actualités du salon, mais aussi la présence de **plusieurs bloggeurs et experts web 2.0** qui assureront la présence du VITeff sur les différents nouveaux outils de communication existants pour la filière. Il permettra ainsi de faire la **démonstration** de l'efficacité et de la nécessité de ces outils aux exposants et visiteurs présents. Pour les aider alors à imaginer comment les intégrer dans leur propre communication et les utiliser au quotidien, des **ateliers, formations et sessions de sensibilisation** aux outils existants seront proposées par les partenaires du VITeff comme Sowine, agence spécialisée en communication interactive, en charge de l'espace 2.0 du VITeff, ou Dactyle, créateur d'appli mobiles sur-mesure, comme celle du VITeff...

>> **Au-delà des vins effervescents, les cultures qui les entourent**

Au-delà des technologies des vins effervescents, ce sont des territoires, des traditions, des savoir-faire, des terroirs qui se présentent sur la scène internationale de la profession.

Et c'est en particulier toute la Champagne qui profite de cette opportunité bisannuelle pour se présenter à travers, par exemple et selon les éditions, des rencontres littéraires, la présentation des paysages de Champagne aujourd'hui candidats au Patrimoine Mondial de l'Unesco, des conférences historiques, etc...

>> L'OENOTOURISME A L'HONNEUR LE JEUDI

Auparavant programmé du mercredi au samedi inclus, et à la demande d'une grande majorité de ses exposants et clients, le VITeff change cette année de dates et démarrera le mardi pour se terminer le vendredi soir, avec une nocturne le jeudi jusque 21h. L'assurance pour les participants de s'adresser à une cible exclusivement professionnelle.

Le VITeff 2013 aura donc lieu du mardi 15 au vendredi 18 octobre 2013.

>> 4 jours, 4 thématiques majeures

Le programme 2013 s'articule par journée, chacune ayant son thème phare. Ainsi

- le mardi sera consacré à **l'innovation**,
- le mercredi s'attachera au **développement international** et aux **sciences du vin**,
- le jeudi mêlera tourisme et gourmandise au sein d'une journée « **oenotourisme** »,
- enfin le vendredi sera dédié aux **organisations professionnelles**.

>> L'œnotourisme plus que jamais sur le devant de la scène le jeudi !

L'œnotourisme, fondé sur le triptyque « vins, gastronomie et paysages », sera pour la première fois valorisé au sein de cet événement d'envergure. Elus locaux et acteurs du tourisme se sont ainsi rassemblés autour de la CCI Reims-Epernay et de la Communauté de communes Epernay Pays de Champagne pour concevoir collectivement un riche programme, qui sera mis en œuvre sur un espace dédié, appelé « food, champagne and tourism ».

Valoriser les initiatives oeno-touristiques locales et observer les best practices :

Pour valoriser cette filière économique non négligeable, le VITeff met en place, sur quatre jours, un programme alliant :

- **stands de présentation des initiatives touristiques régionales** telles que l'Oeno'Pass du Comité Régional du Tourisme de Champagne-Ardenne ou la labellisation « Vignobles et Découvertes » du Comité Départemental du Tourisme de la Marne,
- **accueil d'investisseurs touristiques** avec des rendez-vous individuels et des conseils personnalisés de la création à la commercialisation en passant par la



VITeff CHEF – Dossier de presse lancement – 28 février 2013

promotion du projet,

- présentation (avec dégustations) **des Jeunes Talents du Champagne 2013**,
- ateliers culinaires et ateliers gourmands pour les visiteurs grâce à l'implication de l'Académie Nationale de Cuisine et d'Educavin,
- actions et voyages destinées à la presse et aux TO.

Plusieurs temps forts rythmeront la journée du jeudi :

- **conférences et tables-rondes** autour de la gastronomie du grand-est mais également la présentation des résultats de l'étude de l'AREV concernant le concept de marketing œnotouristique,
- et, nouveauté 2013, un concours pour cuisiniers amateurs, le **VITeff CHEF**.

>> Un nouveau concours pour cuisiniers amateurs, le VITeff CHEF



Initié et piloté par Jean-Claude Pelletier, de l'Académie Nationale de Cuisine section Marne, le **VITeff CHEF**, ouvert aux amateurs de cuisine, contribuera à la valorisation des produits d'un terroir d'exception : la Champagne-Ardenne.

Invités à proposer une recette mettant en valeur **le filet de dinde rouge des Ardennes**, les concurrents ont à leur disposition 2 paniers :

- 1 panier de produits du terroir,
- 1 panier d'arômes.

>> L'épreuve

Durée de l'épreuve (réalisation d'un plat chaud) : 1h30

Chaque candidat devra proposer une recette personnelle pour 6 personnes avec une présentation à l'assiette et sur le thème suivant : **la dinde rouge des Ardennes**.

Seuls les filets seront servis dans l'assiette (les restes pourront servir à d'autres utilisations pour confectionner la recette, par exemple : farce, bouillon, sauce, etc...)

Pour ce faire, le candidat disposera de tout le matériel* nécessaire à la réalisation de sa recette ainsi que de :

- 1 **panier de produits du terroir régionaux** dans lequel il devra choisir 4 à 6 ingrédients pour sublimer le filet de dinde rouge :
 - Champagne BESSERAT DE BELLEFON
 - Produits Distillerie GOYARD

- Choucroute label rouge Laurent
 - Truffe de Matougues
 - Lentillon de Champagne
 - Boulettes de Bussy (navet champenois)
 - Produits Clovis
 - Miel de la Montagne de Reims
 - Jambon sec des Ardennes
 - Chaource et Langres
- **1 panier d'éléments aromatiques** (légumes ; condiments ; assaisonnement...) dans lequel il peut se servir à volonté :
- carottes, oignons, céleri branches, thym, laurier,
 - beurre, farine de blé, farine de maïs,
 - sel, poivre, clous de girofles, crème fraîche,
 - etc

** le candidat peut aussi, s'il le souhaite, cuisiner lors des épreuves avec son propre « petit matériel » (couteaux ; ustensiles...)*

>> Le calendrier



- **28 février 2013** : lancement du concours VITeff CHEF 2013
- **30 juin 2013** : date limite du dépôt des dossiers
- **2 juillet 2013** : Annonce de la présélection des candidats (6 candidats + 2 suppléants)
- **17 septembre 2013** : Demi-finale au Lycée Gustave EIFFEL (Reims)
- **17 octobre 2013** : finale lors de la nocturne du jeudi sur le VITeff au Millesium d'Épernay

>> Inscription et modalités de participation

Ce concours est ouvert à toute personne physique, majeure, **n'exerçant pas ou n'étudiant pas** dans le secteur de la restauration ou des métiers de bouche.

L'inscription et la participation au concours VITeff CHEF sont gratuites.

Les participants devront faire acte de candidature avant le 30 juin 2013 à 18h en déposant leur dossier dûment complété et composé :

- du bulletin d'inscription ;
 - de la fiche recette ;
 - la fiche économat pour 6 personnes ;
 - d'une photo de bonne qualité,
- à l'adresse mail suivante : pascal.ferrat@ac-reims.fr

>> Déroulement du concours

La sélection des candidats est effectuée sur l'appréciation du jury grâce au dossier d'inscription transmis par chacun des participants.

➤ Etape 1 :

6 candidats (+2 suppléants en cas de désistement) seront sélectionnés afin de réaliser leur recette au Lycée des métiers de la restauration et de l'alimentation GUSTAVE EIFFEL – Rue Neufchatel – 51 100 REIMS, le 17 septembre 2013 entre 14h et 18h.

Le jury délibère le jour-même à partir d'une grille d'évaluation qui sera fournie au candidat sur simple demande écrite.

Un certain nombre de critères compose la grille d'évaluation tels que la créativité, la technicité, l'utilisation des produits du terroir, le goût, le dressage...



➤ Etape 2 :

Les 3 meilleurs candidats (+1 suppléant en cas de désistement) seront retenus pour participer à la finale VITeff CHEF au Millesium – 51 200 Epernay le 17 octobre 2013 à partir de 16h.

>> Résultats du concours

➤ Désignation du vainqueur :

Le jury délibère le jour de la finale à partir d'une grille d'évaluation qui sera fournie au candidat sur simple demande.

Le jury sera composé de :

- Représentants de l'ANC ;
- Un Meilleur Ouvrier de France ;
- Journalistes spécialisés (locale et nationale) ;
- Partenaires de l'évènement (Champagne ; Institutionnels ; lycée hôtelier...).

➤ Dotations :

1er prix :

- Un trophée offert par le Conseil Régional de Champagne Ardenne
- Un diplôme de l'ANC et une médaille

- Un séjour gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 1000 €

2ème prix :

- Un diplôme et une médaille de l'ANC
- Un week-end gastronomique pour 2 personnes au Château de Rilly la Montagne d'une valeur de 500 €

3ème prix :

- Un diplôme et une médaille de l'ANC
- Un repas gastronomique pour 2 personnes au Mont Aimé d'une valeur de 250€

Les 6 finalistes recevront également un coffret de Champagne BESSERAT DE BELLEFON du partenaire « Maison Burtin » de l'événement ainsi qu'un panier de produits du terroir offert par les producteurs.

L'ensemble des lots seront remis à l'issue de la finale qui aura lieu le 17 octobre 2013 au Millesium d'Épernay.

Le règlement est disponible sur simple demande auprès de :
Jean-Claude Pelletier, +33 (0)6 37 09 97 75,
amjcpelletier@orange.fr, www.academie-nationale-cuisine.fr

>> LANCER L'ÉVÉNEMENT EN LOCAL AVEC UN PLAN DE COM DYNAMIQUE

Un flyer est édité à 60.000 ex pour :

- un encartage dans le support régional Mag'Infos à 40.000 ex
- une diffusion auprès de vignerons et d'acteurs du tourisme
- une diffusion par l'ensemble des partenaires auprès de leurs propres contacts
- une distribution dans certains magasins spécialisés cuisine / déco rémois



Des parutions presse renforcent la diffusion de ce flyer dans les supports axés grand public.

Et sur Epernay spécifiquement, le concours sera présent sur les sets de table des restaurants sparnaciens pendant 1 mois, ce qui représente 10.000 ex diffusés au total, auprès des amateurs de bonne chair !

Et évidemment, la star des dindes sera présente sur l'ensemble des réseaux sociaux utilisés par le VITeff : facebook, twitter, etc. !

>> LES PARTENAIRES DU VITEFF

Avec le parrainage de 

Organisation  Avec le partenariat de  

et le soutien de

     
    

Collège scientifique et technique

sous le haut patronage de l'OIV 

     
     

Institutions et organismes

        
   

Medias

  
     
    

Le VITeff remercie aussi

      

Contact presse CCIRE : Sabrina Lhomme. T. +33 (0)3 26 50 62 25. sabrina.lhomme@reims.cci.fr

5 rue des Marmouzets – 51100 REIMS -T. +33 (0)3 26 50 62 50 www.reims.cci.fr

Contact presse ANC : Jean-Claude Pelletier. T. +33 (0)6 37 09 97 75. amjcpelletier@orange.fr

www.academie-nationale-cuisine.fr