LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Règlement de la 8ème édition du « CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE »

Article 1

Conditions de participation

Le concours « LE CHALLENGE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE » est ouvert à tous les professionnels, (âgé d'un minimum de 21 ans le jour du concours), de la Restauration Commerciale, Collective et Administrative. Ce concours, organisé par l'association « Les Cuisiniers de la République Française » est gratuit et sans aucun engagement. Si un membre du jury a un candidat de sa brigade sélectionné pour la phase finale, celui-ci ne pourra pas être présent pour noter l'ensemble du concours.

Article 2

Présélection

Chaque candidat doit proposer dans un dossier très soigné, sans nom (pour l'anonymat de sélection), une recette originale et créative :

- D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Canard présenté sur coffre »
    - Le canard sera servi sur coffre (Plat de service libre)

- Accompagné d'un jus ou d'une sauce libre servit à part
- La première garniture libre individuelle (8 pièces) à base de poireau brûlé, servie sur le plat
- La deuxième garniture individuelle (8 pièces) blinis de grain de maïs et son bonbon de foie gras, servie sur le plat
- La garniture principale « Pomme Elysée avec insert patate douce et cuisse confite » (1 pièces pour 8), servie à part. (plat de service libre).

- D'un vin français (vin non fourni par l'organisation) accompagné d'un explicatif écrit à l'envoi du plat principal en accord avec « le canard ». Celui-ci sera servi (selon les consignes du candidat), dégusté et noté par des sommeliers professionnels.

- D'un dessert à l'assiette pour 8 personnes sur le thème Succès aux noix et sa quenelle de glace (parfum libre) (assiettes libres), Décor libre
- Fournir un mémoire relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 8ème CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE M.O.F. **Monsieur Guy Krenzer**

Chaque candidat doit compléter dactylographier l'intégrale du dossier de candidature composé de ces cinq éléments obligatoires :

- Le curriculum vitae du candidat avec sa photo (et une envoyée par Email au format JPEG)
- Le bulletin de participation
- La taille de veste (Bragard du 40 au 70)
- Les bons d'économat détaillés et les progressions des recettes en un seul dossier accompagné de leurs photos nettes et en couleur du plat et du dessert (ainsi que leurs éléments en détail) en format minimum de 11X15 sans le nom du candidat sur toutes les pages.

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande par email : cuisiniers.rf@gmail.com ou sur www.les-cuisiniers-de-la-republique.fr ou sur papier libre à l'adresse suivante :

Mr Romain Besseron

« Les Cuisiniers de la République Française »

Service cuisine

57 rue de Varenne

75007 PARIS

DATE LIMITE DE RECEPTION DES DOSSIERS le **dimanche 24 janvier 2027** (cachet de la poste faisant foi)

Article 3

Evaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation seront pour les candidats retenus :

- Le respect du thème
- La qualité du mémoire
- Le respect de la saison
- Le respect de la matière première
- Le respect du règlement
- L'innovation
- La qualité de présentation du dossier
- L'originalité

Article 4

Utilisation des produits

Pour la réalisation des recettes, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature (quantité à mentionner dans le bon d'économat) et présenter ses recettes pour 8 personnes sur un plat et le dessert a l'assiette.

Article 5

Coût

Le coût total des matières utilisées pour les recettes ne doit dépasser 240€ pour 8 personnes pour l'ensemble des plats (soit 30€ par personne), HORS COÛT DES MATIERES PREMIERES FOURNIES PAR L'ORGANISATION (Cf. article 6) et de **l'Amuse-Bouche Surprise.**

Article 6

Matières premières

Lors de la finale nationale, un économat de base (dont l'utilisation est facultative) sera à disposition de chaque candidat :

- PM Sel gros
- PM Sel fin
- PM Poivre fin
- 1 litre huile d'arachide
- 1 litre huile d'olive
- ½ litre vinaigre de xérès

Article 7

Ingrédients et matériaux non fournis, préparations interdites ou autorisées par l'organisation lors de la finale nationale et à valoriser dans le bon d'économat

Tous les ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus (cf. article 6), seront à valoriser par celui-ci. Il devra les apporter le jour de l'épreuve.

Seront exclues toutes les denrées ayant reçues une préparation préliminaire quelconque telle que :

- Épluchage, taillage
- Tranchage
- Cuisson

Le matériel et les denrées seront contrôlés par l'organisation le matin de l'épreuve, toute infraction au règlement et/ou tricherie sera éliminatoire.

La truffe, le caviar, le homard, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdits.

Article 8

Sélection des candidats pour la Finale

Les dossiers de candidature devront impérativement être envoyés par courrier avant le dimanche 24 janvier 2027 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Mr Romain Besseron

« Les Cuisiniers de la République Française »

Service cuisine

57 rue de Varennes

75007 PARIS

La sélection des **SIX** candidatures retenues et des **deux** suppléants, sera effectuée la semaine suivante par un jury de cuisiniers de renom, présidé par les Co-Présidents de l'association « Les Cuisiniers de la République Française » et composé de professionnels, n'ayant aucun contact direct avec les candidats.

Les candidats retenus seront annoncés le vendredi 29 janvier 2027 dans la soirée.

Les candidats sélectionnés recevront une convocation détaillée par courrier, à la finale Nationale qui aura lieu le **lundi 01 mars 2027 à FERRANDI Paris.**

Article 9

Panier alimentaire pour la préparation du concours

Les six finalistes devront prendre contact avec le directeur du magasin METRO France le plus proche afin de pouvoir se préparer au mieux pour la finale.

Chaque finaliste se verra attribuer trois paniers de denrées alimentaires pour les entrainements et un panier pour la finale.

Article 10

Finale Nationale

La finale Nationale se déroulera le **01 mars 2027** au sein des cuisines de :

FERRANDI Paris

L'école Française de gastronomie
28 rue de l'abbé Grégoire
75006 Paris

Chaque candidat finaliste sera assisté lors de l'épreuve Nationale d'un élève de l'établissement d'accueil.

Chaque candidat devra impérativement porter **une veste blanche non nominative et sans signe distinctif ainsi qu'un pantalon noir.**

Article 11

Déroulement de l'épreuve

Deux semaines avant la finale, les candidats recevront des précisions pour l'élaboration d'un amuse-bouche pour 8 personnes.

Chaque candidat sélectionné devra être présent au diner la veille au soir du concours (le dimanche 28 février 2027 à 19h00 précises dans un restaurant défini par l'organisation) pour déterminer l'ordre de passage désignant le poste de travail ainsi que la lettre du commis attribuée. Le tirage au sort du commis se fera le matin du concours en présence des candidats.

Chaque candidat devra préparer ses recettes pour 8 personnes avec un dressage :

- Sur plat libre pour le plat chaud de 1 mètre de long maximum sur 0,60 mètre de large maximum (le plat ne sera pas fourni par l'organisation, sauf indication contraire du candidat), saucière et plat libre pour la garniture principale
- Sur assiette pour le dessert sans signe distinctif (les assiettes ne seront pas fournies par l'organisation, sauf indication contraire du candidat), et saucière

Les différentes préparations devront être présentées aux jurys dans le timing suivant :

L'amuse-bouche devra être envoyé au bout de 04 heures 30 minutes

La suite devra être envoyé 30 minutes après l'amuse-bouche soit H+

Et le dessert devra être envoyé 30 minutes après l'envoi de la suite soit H+5h30

Les horaires sont calculés a partir de l'entrée en concours du candidat.

Article 12

Jury

Le jury de cette finale sera composé de 25 jurys tous Meilleurs Ouvriers de France.

Article 13

Prix

Le lauréat se verra remettre un **GRAND VASE DE SEVRES** offert par LE **PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE**, un chèque de **10 000 €** ainsi que des récompenses.

Le second recevra un chèque de **5000€** ainsi que de nombreux lots

-**Le troisièmes** recevra un chèque de **2500€** ainsi que de nombreux lots.

Les candidats finalistes recevront de nombreux lots.

Article 14

Adhésion des participants

La participation au concours comporte nécessairement l'adhésion sans réserve au présent règlement.

Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation ni recours.

Article 15

Autorisations liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » à publier et/ou exploiter les recettes des dossiers en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images, photos et vidéos des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce concours pour une durée indéterminée, sur tout support et dans le monde entier.

La diffusion du nom, des références et/ou de la photographie des gagnants n'ouvrent droit à aucune contrepartie financière à leur profit autre que la remise de leurs lots.

Article 16

Responsabilité

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » se réserve le droit de modifier le présent règlement lorsque les circonstances l'exigent ou en cas de nécessité.

Elle ne pourra également être tenu responsable, si en raison d'évènements indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

L'association ne pourra également être tenue responsable en cas d'incident technique affectant la participation des candidats notamment la connexion des participants ou entraînant la perte, le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse ou un enregistrement incomplet des données du courrier des participants, que ce soit par voie postale ou électronique.

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » ne saurait être tune responsable du fait de toute information incorrecte ou inexacte causée soit par les utilisateurs du site internet, soit par tout équipement ou programme associé à l'organisation du présent concours.

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » décline toute responsabilité en cas d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur de l'accès internet, de la ligne téléphonique ou tout autre incident technique.

L'association organisatrice **« Les Cuisiniers de la République Française »** se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de **nature et de valeurs équivalentes** à ceux initialement prévues Les prix offerts aux gagnants sont **strictement nominatifs** et ne peuvent être attribués à une autre personne. Les gagnants devront **justifier de leur identité** afin de recevoir leur lot. L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » **ne remplacera pas tout prix perdu ou volé**.

Article 17

Remboursement

- Les frais de déplacement (hors ALIMENTATION) des finalistes provinciaux seront pris en charge sur demande par l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » sur la base d'un forfait de 50€.
- Les frais d'hôtellerie des finalistes provinciaux seront pris en charge par l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » uniquement pour la nuit du dimanche 28 février 2027 dans un hôtel définit par l'organisation.
- Les frais de restauration de tous les finalistes sans exception ne seront pas pris en charge par l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » sauf pour le diner du dimanche 28 février 2027 dans un restaurant définit par l'organisation.

Article 18

Loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce concours sont nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Par ailleurs, les participants sont en outre informés que l'ensemble des données nominatives collectées à l'occasion du présent concours sont exclusivement communiquées à l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française », qui gère et assume la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ».

Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française », seule destinataire de ces données nominatives collectées dans le cadre de ses présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation de ses informations recueillies sur le formulaire du concours les concernant.

Article 19

Approbation du Règlement du concours

(Veuillez parafer chaque page)

JE SOUSSIGNE (e) ……

DEMEURANT …….

…….

…….

Né (e) le : ……

FONCTION…….

ETABLISSEMENT……

TELEPHONE ……

MAIL ……

INSTAGRAM :

CERTIFIE AVOIR LU ET COMPRIS LE REGLEMENT DU 8ème CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

LE ……A……..

SIGNATURE (lu et approuvé)