

LE CONCOURS

LA CUISINE

DURABLE

Guide
pratique

ÉPREUVE CUISINE



Sous la Présidence d'Honneur de
Christian Têtedoie

Chef 1* MICHELIN et Meilleur Ouvrier de France



Président du Jury
Emmanuel Renaut

Chef 3* MICHELIN et Meilleur Ouvrier de France

Finale le 28 Septembre 2026 – Brasserie L'ouest - Bocuse

Concours organisé par la

FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Gynon



LE CONCOURS

LA CUISINE

DURABLE

LA 4^e ÉDITION DU PREMIER CONCOURS DE CUISINE DURABLE

IL Y A QUELQUES ANNÉES...

La durabilité n'était pas encore au cœur des concours professionnels.

La restauration collective était rarement mise en avant comme un levier majeur de transformation.

Les échanges entre chefs, producteurs et institutions cherchaient encore leur cadre.

C'est au cours d'une discussion entre **Marie-Odile Fondeur** et le chef **Christian Têtedoie** qu'une évidence s'est imposée.

Un échange simple, évident, porté par une conviction commune : la cuisine pouvait — et devait — jouer un rôle moteur dans la transition vers des pratiques plus responsables.

Profondément engagé dans la durabilité et acteur reconnu de la restauration collective, le chef Christian Têtedoie a naturellement donné corps à cette réflexion. Le projet du **Concours de la Cuisine Durable** venait de naître.

AUJOURD'HUI

Premier concours de la Fondation, le **Concours de Cuisine Durable** a posé les bases d'une démarche pionnière. Il a ouvert la voie, affirmant que **la durabilité n'est pas une contrainte mais une source d'innovation, de sens et de progrès pour la cuisine professionnelle.**

Dès sa création, le projet s'est construit collectivement, avec des acteurs engagés qui partagent les mêmes valeurs. Parmi eux, « **Mes Producteurs Mes Cuisiniers** », partenaire historique, accompagne le concours depuis ses débuts. Leur implication a permis de renforcer le lien essentiel entre producteurs et cuisiniers, de valoriser les filières locales et de replacer l'humain au cœur de la chaîne alimentaire.

Le concours s'adresse à celles et ceux qui font la cuisine au quotidien, et qui souhaitent concilier qualité gustative, responsabilité environnementale et impact social. Il valorise celles et ceux qui, chaque jour, font évoluer les pratiques culinaires vers plus de responsabilité, sans jamais renoncer au goût, à la technique ni à l'ambition gastronomique.

Plus qu'une compétition, le Concours de Cuisine Durable est devenu un **espace de dialogue, d'expérimentation et d'engagement.** Ensemble — chefs, partenaires, producteurs et candidats — nous avons posé les fondations d'une **cuisine plus responsable, fidèle à ses valeurs, tournée vers l'avenir et profondément ancrée dans les réalités de terrain.**

PRÉSERVATION DES GESTES, TRANSMISSION ET INNOVATION

Les concours de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon s'inscrivent dans une volonté de préserver les gestes et les savoir-faire culinaires tout en les faisant évoluer.

Véritables espaces de transmission entre générations et d'expression des talents, ils encouragent une innovation responsable au service d'une gastronomie durable, respectueuse des produits, des saisons et de celles et ceux qui les façonnent.

À travers ces concours, la Fondation révèle et accompagne des chefs de cuisine et pâtisseries engagés, porteurs d'une vision d'avenir où l'excellence culinaire s'allie à une responsabilité consciente des enjeux environnementaux, sociaux et culturels.

"La durabilité, c'est avant tout une question de générations futures puisque ce sont les jeunes qui vont construire l'avenir. C'est très important. C'est une question de santé publique !"



*Marie-Odile Fondeur,
Déléguée générale de la Fondation*



LE CONCOURS

LA CUISINE

DURABLE

FINALE LE
28 SEPTEMBRE 2026

LE PRÉSIDENT DU JURY 2026	05
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	06
LE PRODUIT IMPOSÉ	08
LA SÉLECTION DES FINALISTES	09
LA FINALE A LYON	10
LA NOTATION LORS DE LA FINALE	11
LES MODALITES PRATIQUES	12
LES RÉCOMPENSES	13
COMMENT PARTICIPER	14

Le règlement complet est disponible sur
www.fondation-cuisinedurable.org/fr



LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2026

EMMANUEL RENAUT

Une cuisine brut, un chef 100% montagne

C'est entre vignes rémoises et montagnes savoyardes, qu'Emmanuel Renaut fait ses premiers pas.

Aux côtés de ses grands-parents, agriculteurs et poissonniers, il découvre le travail de la terre et les richesses de la mer.

La nature devient un terrain de jeu infini, et il n'attend pas d'avoir quitté l'enfance pour faire sortir de terre son premier jardin.

Surdoué du sport, il s'adonne au ski l'hiver en Haute-Savoie et au trial l'été, briguant les meilleures places au championnat de France.

Chasseur Alpin émérite, meneur par nature, il vit la montagne comme une source de liberté absolue, d'inspiration et d'expérimentation, et la gastronomie comme une enthousiasmante aventure de compagnonnage.

Formé à la cuisine, il aiguisé ses premiers couteaux à la Société des Cuisiniers, puis à l'hôtel Le Loti, avant de poser son tablier en 1988 à l'hôtel du Crillon du chef Constant, épaulé de Yves Camdeborde, Eric Fréchon, et Jean-François Rouquette. Brigade d'exception.

L'expérience est un révélateur et un tremplin qui lui donne l'audace de rallier sa Haute-Savoie aux côtés de Marc Veyrat à l'Auberge de L'Eridan. Il faudra 7 années de travail acharné au jeune sous-chef pour mener la Maison Bleue à la 3ème étoile Michelin. Ultime consécration.

A Londres, au Claridge, Emmanuel Renaut croise alors son destin. Elle s'appelle Kristine, une jeune allemande avec qui il imagine un chez soi, une petite maison de gastronomie dans ses montagnes, dont il ne cesse d'entendre l'écho.

Flocons de Sel, au centre de Megève, ouvre ses portes en 1998, et le chef Renaut l'impose rapidement comme l'adresse d'une expérience personnelle et novatrice.

Il fait la cuisine qu'il aime, celle qui touche les papilles en plein cœur au point de décrocher une première étoile en 2001, puis une seconde en 2006 et une troisième en 2012.

Bien plus qu'un créateur de recettes, Emmanuel aborde son métier comme une tribune, et le respect de la nature, de l'homme, des animaux et de la terre sont ces messages.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le concours est ouvert aux chefs cuisiniers de toute nationalité exerçant en France métropolitaine, **âgés de 21 ans et plus au 1^{er} janvier 2026 (soit nés avant le 1^{er} janvier 2005)**.

Remarque : Les participants peuvent aussi concourir à titre individuel, et non pour un établissement.

Sont exclues de toute candidature et participation au Concours les personnes exerçant un mandat au sein de la Fondation Organisatrice, ou travaillant pour le restaurant Flocons de Sel ou l'un des restaurants de Christian Têtedoie ainsi que les membres de leur famille ou toute autre personne vivant sous le même toit.

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

- 26/06/2026 > Date limite de dépôt des dossiers (minuit)
- 13/07/2026 > Annonce des finalistes
- 28/09/2026 > Finale

THÈME DU CONCOURS POT AU FEU RÉGIONAL À LA VIANDE

LABORATOIRE

Réaliser en **3 heures** un pot au feu régional à la viande pour 10 personnes avec les contraintes suivantes :

- **Viande** au choix en plusieurs morceaux différents
- **Au moins 5 légumes de son terroir** dont : 1 légume tubercule – 1 légume racine – 1 légume hors sol – 1 champignon et 1 légume imposé par l'organisation : **la Févrole**
- Un bouillon clarifié parfumé
- En option : une sauce libre servie en saucière

DRESSAGE

Le pot au feu doit être réalisé **pour 10 personnes** :

- **Présentation en soupière** devant le jury dégustation
- **Dix assiettes apportées par le candidat** et dressées en salle dégustation par le service
- Présentation en plus de **deux « assiettes du lendemain »** à température ambiante

ORAL

Passer un oral de 10 mn (avec 5 mn de présentation et 5 mn de questions réponses) explicitant la dimension durable du pot au feu et de l'assiette du lendemain.



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature en ligne doit pouvoir tenir sur 4 pages et présenter les éléments suivants :

- 1 page : **Présentation détaillée** de l'esprit du pot au feu durable soutenu par des illustrations, des schémas, des dessins...

- 1 page : **Fiche technique** précise intégrant :
 - Nom du pot au feu en 10 mots maximum
 - Recette étape par étape de votre pot-au-feu
 - Liste des différentes techniques utilisées (en indiquant quelle démarche durable a été utilisée)

- 1-2 pages : **Description durable** des ingrédients choisis dans le pot au feu des candidats qui servira de base à la présentation orale
 - Liste des quantités, provenance des ingrédients
 - Viande choisie : choix des morceaux et de l'éleveur
 - Légumes choisis (hors légume imposé) : choix des producteurs
 - Champignon choisi : choix du sourcing : producteur ou direct
 - Provenance et durabilité des contenants utilisés
 - Gestion des restes : description de l'assiette du lendemain

*Remarque : la recette présente dans le dossier d'inscription sera celle qui sera réalisée lors de la finale du concours (en cas de non-disponibilité de certains produits, le candidat pourra proposer un produit de saison alternatif par email à l'organisation **avant le 14 septembre 2026** pour justifier la/les différence/s. L'organisation validera ou non le changement.*



LE PRODUIT IMPOSÉ

LA FEVROLE

En France et dans l'ensemble de l'Europe, la féverole est surtout cultivée pour l'alimentation animale et très peu transformée pour l'alimentation humaine. Pourtant, au Moyen-Orient, et particulièrement en Égypte, elle est très consommée, en remplacement des pois-chiches et dans des falafels par exemple.

La féverole représente un intérêt nutritionnel réel : très riche en protéines, notamment comparée au pois, riche en fibres, en vitamines et notamment en folates (vitamine B9), pauvre en lipides (< 2g/100g), sans gluten et à faible indice glycémique. Les facteurs anti-nutritionnels sont souvent un frein à la consommation des légumineuses mais des variétés de féverole bien choisies permettent de limiter ces composants.

Le projet européen DIVINFOOD vise à développer la culture, la transformation et la consommation d'espèces négligées, sous-utilisées en alimentation humaine : la féverole est une des espèces étudiées, avec des tests en restauration commerciale et collective, et par des artisans, en cours en Europe du Nord. Et si la France, avec son savoir-faire culinaire mondialement reconnu, montrait aussi ce qu'elle peut faire pour sublimer cette légumineuse ? Raviolis, fougasses, pâte à tartiner, polenta, crème, gaspacho à base de féverole... des entreprises artisanales se sont déjà lancées.

Pour l'utiliser, **il est recommandé de la laisser tremper 6 à 12h dans deux fois son volume d'eau**. Une fois cuite, elle peut être servie sous forme de graines, soupe, purée, houmous, en préparation froide ou chaude. Elle peut aussi être utilisée sous forme de farine.

LA FICHE PRODUCTEUR

Ce concours met en lumière celles et ceux qui, chaque jour, s'engagent pour une cuisine plus responsable, plus respectueuse de la planète et des êtres vivants. Cuisiniers, cuisinières, producteurs et productrices partagent une même vision : celle d'une alimentation durable, ancrée dans le vivant, l'environnement, le respect des saisons et des savoir-faire locaux.

C'est en experts de la cuisine durable que se présentent ici « Mes Producteurs, Mes Cuisiniers » (MPMC). Leur engagement, leur créativité et leur exigence composent l'ADN de ce concours unique, qui distingue non seulement les talents culinaires mais aussi les démarches vertueuses qui les soutiennent.

Ce concours récompense également les producteurs, maillons essentiels de cette chaîne vertueuse. Chaque candidat est invité à mettre en lumière **l'un de ses producteurs partenaires (en lien avec le plat réalisé lors du concours)**, en complétant le champ dédié lors du formulaire de participation.

Les producteurs seront contactés par MPMC et l'INRAE et l'un d'eux sera invité le jour du concours pour se voir remettre un « **Prix Producteur** » récompensant son engagement dans la durabilité.



LA SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque candidat devra constituer un dossier complet de candidature.

La sélection des finalistes se fera sur l'appréciation du Président d'honneur et du Président du jury sur la base des recettes et fiches techniques avec photo. Elle permet de sélectionner les candidats admis à se présenter à la Finale.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisible, détaillée et explicite, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition).

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques ainsi que la dimension durable de la recette et de la démarche globale.

NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

Descriptif de la recette (créativité et originalité)..... notation sur **10 pts**

Durabilité et sensibilité environnementale (ingrédients de saison,
mise en avant du sourcing des produits et de leurs producteurs, anti-gaspillage) notation sur **10 pts**

Soit un total de 20 points

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale.

2 suppléants seront identifiés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

Les 8 Finalistes seront informés de leur sélection autour du 13 juillet 2026 par un appel téléphonique et un email de la part du Comité. Il leur sera demandé de confirmer par retour email leur participation au concours.

En cas d'abandon d'un des finalistes entre le 13 juillet 2026 et le 7 septembre 2026, celui-ci sera éliminé et remplacé par le premier suppléant. Tous les autres participants seront informés par email de la non-sélection de leur candidature pour la finale à partir du 13 juillet 2026.

La diffusion des noms des 8 Finalistes sur les réseaux sociaux et par un communiqué de presse auprès des médias professionnels par la Fondation Organisatrice. **Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux après la communication officielle faite par la Fondation.**

LA FINALE À LYON



Les épreuves finales se dérouleront le **lundi 28 septembre 2026** à Brasserie L'ouest – Bocuse, 1 Quai du Commerce, 69009 LYON.

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur. Chacun travaillera avec un commis désigné et attribué par tirage au sort. L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3h10 pour réaliser la totalité de l'épreuve

3 h 00 > Envoi du plat + 2 assiettes du lendemain

10 min > Passage de l'oral

À envoyer dans 12 assiettes non fournies (10 assiettes pour le pot au feu et 2 assiettes du lendemain)

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

COMPOSITION DU JURY

LE JURY TECHNIQUE

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

LE JURY DÉGUSTATION

Les chefs du jury dégustation dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

LE JURY ORAL

Les membres du jury oral évaluent la pertinence de la technique durable mise en place à l'occasion de la réalisation du plat : originalité, argumentaire...

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel(laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.



NOTATION LORS DE LA FINALE

LABORATOIRE : 150 POINTS

Organisation générale, hygiène et sécurité	notation sur	5 pts	(coef 6)
Respect des gestes techniques professionnels	notation sur	5 pts	(coef 6)
Utilisation rationnelle des moyens (énergie, matériel, eau...)	notation sur	5 pts	(coef 6)
Gestion des matières premières et des déchets	notation sur	5 pts	(coef 6)
Management du commis	notation sur	5 pts	(coef 6)

DEGUSTATION : 50 POINTS / JURY (SOIT 300PTS POUR 6 JURYS)

Présentation (dressage, contenant, harmonie...).....	notation sur	5 pts	(coef 2)
Equilibre des saveurs (viande, légumes, bouillon)	notation sur	5 pts	(coef 2)
Cuissons de la viande et des légumes.....	notation sur	5 pts	(coef 2)
Durabilité des ingrédients et des contenants utilisés	notation sur	5 pts	(coef 2)
Pertinence de l'assiette du lendemain	notation sur	5 pts	(coef 2)

ORAL : 150 POINTS

Qualité de la présentation orale	notation sur	5 pts	(coef 6)
Argumentation autour de la dimension durable du pot au feu	notation sur	10 pts	(coef 12)

SOIT SUR UN TOTAL MAXIMUM DE 600 POINTS

- **150 points pour le jury Laboratoire (soit 25% de la note finale)**
- **300 points pour le jury Dégustation (soit 50% de la note finale)**
- **150 points pour le jury Oral (soit 25% de la note finale)**

Pénalités de retard

Si le candidat ne termine pas son épreuve dans le temps imparti des 3 heures, le timekeeper pourra sanctionner le candidat :

- o Envoi entre 0 et 5 minutes : pénalité de 15 points.
- o Au-delà de 5 minutes : le candidat doit aller jusqu'au bout de sa réalisation, le plat sera dégusté mais ne sera pas noté.

A noter que la note Dégustation départagera les finalistes en cas d'égalité. Les décisions du jury sont souveraines pour opérer le classement des finalistes. Ses décisions ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

LES MODALITÉS PRATIQUES



DÉROULÉ DU CONCOURS

LA VEILLE DU CONCOURS - DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

- Les finalistes sont autorisés à déposer leurs ingrédients et leur matériel personnel.
- Les finalistes devront amener avec eux tout le petit matériel (couteaux, ustensiles...) et tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de leurs recettes présentées au concours. Le coût d'achat des ingrédients amenés par les candidats demeurera à leur charge.

Un cocktail de bienvenue est organisé la veille du concours, en présence des candidats, Prédissants, membres du jury et mécènes / bienfaiteurs de la Fondation.

LE JOUR DU CONCOURS - LUNDI 28 SEPTEMBRE

- Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et porter une tenue professionnelle complète conforme aux normes d'hygiène et de sécurité (veste, pantalon, tablier, chaussures de sécurité, cheveux attachés et absence de bijoux apparents). La veste est fournie par l'organisation.
- Le tirage au sort des postes et des commis sera fait à l'arrivée des candidats. L'installation se fait avec le commis.
- Les candidats débiteront leur épreuve de 10 minutes en 10 minutes suivant l'ordre de passage par tirage au sort.
- Les membres du jury technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat.
- Les membres du jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du jury.
- Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.
- Le timekeeper gèrera le début et la fin de l'épreuve.
- Les candidats devront dresser leur pot à feu en soupière et leur « assiette du lendemain » à la fin des trois heures en donnant des éventuelles instructions de service.
- Les 8 assiettes de dressage et l'éventuelle saucière seront apportées en même temps que la soupière.
- L'annonce de l'intitulé du pot au feu ainsi que sa présentation face aux jurys dégustation sera faite par son commis.
- Les finalistes disposeront de 10 mn pour se préparer avant de passer l'oral de 10 mn devant le Jury Oral.
- Les finalistes devront remettre en état leur plan de travail après leur oral.

LES MODALITÉS PRATIQUES

HÉBERGEMENT & TRANSPORT

La Fondation Organisatrice prend à sa charge l'hébergement des 8 Finalistes la nuit précédant le concours ainsi que son repas le jour du concours. De plus, un forfait de 150€ de frais de transport (essence, location, péage, train) sera pris en charge par la Fondation Organisatrice si le candidat habite à plus de 100 km de Lyon, sur présentation des justificatifs originaux.

LES RÉCOMPENSES



1^{er} PRIX

3 000 €

Un stage offert au sein de l'établissement de Christian Têtedoie et/ou de Emmanuel Renaut

2^e PRIX

1 500 €

3^e PRIX

500 €

Une formation digitale à la restauration responsable offerte par Ecotable (valeur 450€)

Chaque finaliste reçoit un diplôme attestant de sa participation à la finale ainsi que des cadeaux de nos mécènes et bienfaiteurs.

COMMENT PARTICIPER

L'inscription au concours se fait uniquement en ligne !

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > je lis attentivement le règlement et le présent Guide Pratique

→ Je vérifie que j'ai minimum 21 ans et que je travaille en France métropolitaine.

ÉTAPE 2 > je complète mon dossier de candidature en ligne

→ Je me rends à l'adresse : <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/cuisine-durable> pour déposer ma candidature complète **en une seule fois avant le 26 juin 2026 (minuit)**.

→ Je dépose mes documents dans les espaces dédiés (photos / schémas de mon plat, ma photo...)

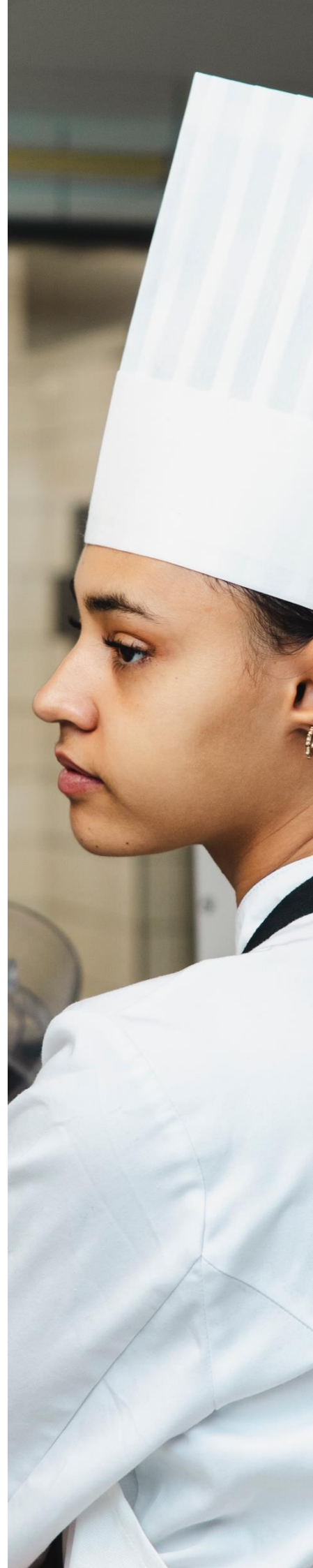
→ Je renseigne mes mensurations de veste.

ÉTAPE 3 > j'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon inscription au Concours La Cuisine Durable.

NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier !

Le comité d'organisation se tient à votre disposition.
Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante :
concours@fondation-cuisinedurable.org





FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Gynon

www.fondation-cuisinedurable.org



FondationPourLaCuisineDurableByOlivierGynon



@fondationcuisinedurablebyginon