

RÈGLEMENT

Article 1 : Objet

La 2^e édition du concours « La Cuisine Durable » est organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable By Olivier Ginon (nommée La Fondation Organisatrice), en partenariat avec l'association du CRBA, « Mes Producteurs Mes Cuisiniers » et sous la présidence de Christian Tetedoie, Président des Maîtres Cuisiniers de France.

Ce concours édition 2024 a bénéficié du soutien de l'Union européenne via le soutien financier à « Mes Producteurs Mes Cuisiniers » et au CRBA dans le cadre du programme de recherche et innovation Horizon 2020 sous le numéro d'agrément 101000383.

Le Comité d'organisation est constitué des partenaires du concours, il sera nommé dans le règlement : Le Comité.

Article 2 : Objectifs

Cette compétition nationale a pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la cuisine durable, de remettre le producteur à l'honneur, de réinstaurer la communication entre le chef et les producteurs et de resensibiliser le client final à travers la cuisine du chef.

Article 2.1 : Les Piliers

- Ingrédients apportés dans contenants durables (verre, inox)
- Utilisation de produits locaux et de saison
- Utilisation de l'eau et de l'énergie réduite
- Déchets utilisés ou revalorisés
- Ustensiles de cuisine vertueux
- Arts de la table issus d'une démarche durable
- Respect de la qualité de l'air
- Management humain

Article 3 : Conditions de candidature

Le concours est ouvert aux cuisiniers de toute nationalité exerçant en France métropolitaine, **âgés de 21 ans minimum à 45 ans maximum au 1^{er} janvier 2024 (soit nés entre le 1^{er} janvier 1979 et le 2 janvier 2003)**. Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/formulaire-de-candidature>, sur l'espace

dédié « Concours » et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne avant le 20 juillet 2024 23h59 (heure France métropolitaine, dates et heures de connexion faisant foi).

Remarque : Les participants concourent à titre individuel, et non pour un établissement, celui-ci pourra éventuellement être mentionné dans l'annonce des résultats.

Sont exclues de toute candidature et participation au Concours les personnes exerçant un mandat au sein de la Fondation Organisatrice, ainsi que les membres de leur famille ou toute autre personne vivant sous le même toit.

De façon générale, en s'inscrivant au Concours, le Participant s'engage à accepter toutes les clauses de ce Règlement. Il garantit la Fondation Organisatrice contre tout recours, toute action ou réclamation que pourrait former, à un titre quelconque, tous tiers, à l'occasion de l'exercice des droits cédés et plus généralement au titre de toutes les garanties et engagements pris.

Article 4 : Thématique du concours

Les épreuves du 2^{er} concours de Cuisine Durable consistent à :

- réaliser un plat pour 8 personnes en 3 heures dressé sur une assiette et avec un satellite (saucière...) autour du thème « Volaille (type gallinacé viande blanche ou viande brune), céréale et/ou légumineuse de mon terroir »
- passer un oral de 10 mn (avec 6 mn de présentation et 4 mn de questions réponses) présentant l'histoire du plat réalisé et les critères durables utilisés.

Article 5 : Produits

Le Comité proposera éventuellement un panier complémentaire de fruits et légumes dont le candidat devra choisir jusqu'à 3 produits lui permettant de réaliser sa recette.

Tous les produits apportés par les participants seront examinés par le jury avant le démarrage de l'épreuve, certains pouvant être retirés s'ils sont jugés non conforme à l'éthique ou au règlement du concours (*sera indiqué lors de la réunion de préparation avec le Président du concours*).

Article 6 : Contenants

Chaque candidat devra apporter ses propres contenants et devra en mesurer l'aspect éco-responsable et savoir l'expliquer durant l'oral. Le diamètre de l'assiette ne pourra pas dépasser 30 cm.

Article 7 : Inscription des candidats

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/formulaire-de-candidature>, sur l'espace dédié «**Concours** » et **remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne avant le 20 juillet 2024 23h59** (heure France métropolitaine, dates et heures de connexion faisant foi) en :

- Complétant les informations personnelles suivantes : nom, prénom(s), date de naissance, adresse courriel, numéro de téléphone mobile, adresse postale complète, participation à d'autres concours, comptes réseaux sociaux (Instagram, Facebook, LinkedIn)
- Complétant les informations professionnelles suivantes : fonction, nom de l'établissement (actuel ou le dernier occupé si sans emploi), adresse postale complète, site internet et réseaux sociaux de l'établissement.
- Complétant la fiche technique de la recette :
 - Titre de 10 mots maximum
 - Descriptif du plat réalisé : 800 caractères espaces compris maximum
 - Présentation de la volaille & céréale et/ou de la légumineuse choisie : histoire, producteur, caractéristiques
 - Liste des ingrédients et leur quantité respective
 - Liste des différentes techniques utilisées (en indiquant quelle démarche durable a été utilisée)
 - Dressage

En s'inscrivant, les Participants s'engagent expressément à être présents de 6h30 à 19h30 le 14 octobre 2024 au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Etoile pour participer au concours.

Article 8 : Sélection des 8 finalistes

Un jury de professionnels délibérera entre le 20 juillet 2024 et le 25 juillet 2024 afin de sélectionner les 8 participants finalistes (plus 2 suppléants).

Il évaluera la recette du plat sur 2 critères pondérés sur 20 points :

- Descriptif de la recette (créativité et originalité) : 10pts
- Durabilité et sensibilité environnementale (ingrédients de saison, mise en avant du sourcing des produits et de leurs producteurs, anti-gaspillage) : 10pts

Les 8 participants qui auront obtenu le plus de points seront désignés « les Finalistes ».

Les 8 Finalistes seront informés de leur sélection autour du 27 juillet 2024 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 1^{er} août 2024 et le 30 septembre 2024, 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 27 juillet 2024.

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 se fera à partir du 26 août 2024. Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux à partir du 26 août 2024.

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.

Article 9 : Déroulé de la Finale du Concours

La Finale du 2^{ème} concours de la Cuisine Durable, se déroulera le lundi 14 octobre au CFA de la Gastronomie à Marcy L'Etoile et devront dresser les 8 assiettes et 8 satellites au bout de la première période de 3h00, puis devront passer l'oral de 10mn devant un jury. Le départ de l'épreuve pour chacun des Finalistes sera décalé afin de pouvoir laisser le temps au « jury de dégustation » d'apprécier et de juger les réalisations.

Un jury cuisine, appréciera le travail réalisé sur place par les Finalistes. Chaque Finaliste disposera de l'aide d'un commis tiré au sort le matin de l'épreuve

Lors de la finale, les 8 Finalistes devront amener avec eux tout le petit matériel (couteaux, ustensiles...) et tous les ingrédients nécessaires (sauf les ingrédients commandés à l'avance par Mes Producteurs Mes Cuisiniers) à la réalisation de leur recette présentée au concours. Le coût d'achat des ingrédients amenés par les candidats demeurera à leur charge.

Le Comité enverra au plus tard le 1^{er} août 2024, aux 8 Finalistes un descriptif complet des installations. Les Finalistes ne seront pas autorisés de visiter les locaux avant la Finale.

Article 10 : Jury

Le jury est désigné par l'Organisation. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration et des métiers de bouche, des professeurs, des représentants des consommateurs, des journalistes et des critiques.

Le jury se décompose de la manière suivante :

- 3 jurys Cuisine pour noter le travail du Finaliste au laboratoire
- 6 jurys Dégustation pour noter le goût et les textures du plat
- 5 jurys Oral pour noter l'histoire du plat et sa dimension éthique et durable

Article 11 : Notation

Jury Cuisine : notation sur 100 points (soit sur un total de 300 points pour les 3 jurys)

- Organisation générale de la production culinaire : 10pts
- Respect des gestes techniques professionnels : 20pts
- Utilisation rationnelle des moyens (énergie, matériel, eau...) : 10pts
- Gestion des matières premières et des déchets : 30pts
- Hygiène et sécurité : 20pts
- Management du commis : 10pts

Jury Dégustation : notation sur 100 points (soit un total de 600 points pour les 6 jurys)

- La présentation (dressage, contenant, harmonie...) : 20pts
- L'équilibre des saveurs et des textures : 20pts
- La justesse des cuissons : 20pts
- Le respect de la saisonnalité et l'originalité des ingrédients utilisés : 30pts
- Emotion et gourmandise : 10pts

Jury Oral : notation sur 60 points (soit un total de 300 points pour les 5 jurys)

- Qualité de la présentation orale : 10pts
- Argumentation autour de la durabilité : 50pts

Pénalités de retard

Si le candidat ne termine pas son épreuve dans le temps imparti des 3 heures, il sera soumis aux pénalités suivantes :

Envoi au bout d'une minute : 5pts

Envoi au bout de deux minutes : 10pts

Envoi au bout de trois minutes : 15pts

Envoi au bout de quatre minutes : 20pts

Envoi au bout de cinq minutes : 25pts

Au-delà de cinq : le candidat passe son tour et passe le dernier avec une pénalité de 30 pts.

A noter que la note Dégustation départagera les Finalistes en cas d'égalité.

Soit sur un total maximum de 1200 points

- **300 points pour la production**
- **600 points pour la dégustation**
- **300 points pour l'oral**

Les décisions du jury sont souveraines pour opérer le classement des finalistes. Ses décisions ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

Pour le podium, le classement général s'établira en fonction du nombre de points global du plus élevé au plus faible.

Ceux-ci seront déclarés comme les lauréats officiels du concours 2024 en tant que premier, deuxième et troisième.

Article 12 : Dotations

Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2024 :

1. **Un chèque de 2 000€ pour le premier du concours La Cuisine Durable**
2. **Un chèque de 1 000€ pour le deuxième du concours La Cuisine Durable**
3. **Un chèque de 500€ pour le troisième du concours La Cuisine Durable**

La Fondation Organisatrice se réserve le droit de remplacer les dotations par des dotations de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent, et ce sans que sa responsabilité soit engagée.

Les dotations seront transmises par virement sur les comptes des 3 lauréats par la Fondation Organisatrice dans un délai d'un mois suivant la finale.

Article 13 : Droits de la Fondation Organisatrice

Le présent règlement est consultable et téléchargeable sur le site internet de la Fondation : <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>, pendant toute la durée du Concours.

La Fondation Organisatrice se réserve le droit d'annuler le Concours ou de modifier tout ou partie du présent règlement sans que sa responsabilité puisse être engagée à ce titre.

La Fondation Organisatrice se réserve également le droit de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler le Concours, sans préavis, en raison de tout événement indépendant de sa volonté, et notamment en cas d'événement constituant un cas de force majeure ou un fortuit.

La Fondation Organisatrice se réserve en particulier le droit, s'il y a lieu, d'invalider et/ou d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou des dysfonctionnements sont intervenus sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de la participation audit concours.

La Fondation Organisatrice se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer le(s) lot(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes. La fraude entraîne la disqualification immédiate de son auteur.

Article 14 : Droit applicable – Litiges

Le Règlement est soumis à la loi française.

Toute difficulté d'application, ou d'interprétation du Règlement, toute question imprévue, toute contestation exprimée qui viendrait à se poser dans le cadre de la participation au Concours seront tranchées souverainement, selon la nature de la difficulté, par le jury et la Fondation Organisatrice dont les décisions sont sans appel, ce que chaque finaliste accepte expressément.

A défaut d'accord en cas de litige résultant de l'exécution du présent règlement, les parties conviennent de soumettre leur différent aux juridictions de Lyon qui seront seules compétentes.

ÉTABLI PAR LE COMITÉ D'ORGANISATION POUR VALOIR CE QUE DE DROIT

CONTACTS :

Contact Coordination Générale : Ophélie Kersale - concours@fondation-cuisinedurable.org

Contact Technique : Eugenie Guillermin - eguillermin@icloud.com

Contact Communication : Jean-Patrick Blin – jeanpatrick@ab3c.com