

## LE CONCOURS

LA CUISINE

DURABLE

## REGLEMENT

### 3<sup>e</sup> CONCOURS LA CUISINE DURABLE

#### Article 1 : Objet

La 3<sup>e</sup> édition du concours « La Cuisine Durable » est organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable By Olivier Ginon (nommée La Fondation Organisatrice) sous la présidence d'honneur de Christian Tetedoie, Président des Maîtres Cuisiniers de France, en partenariat avec la mPmC s.a.s "mes Producteurs mes Cuisiniers".

Ce concours édition 2025 a bénéficié du soutien de l'Union européenne, à travers le projet DIVINFOOD, via le soutien financier à « mes Producteurs mes Cuisiniers » 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 chefs cuisiniers de toute nationalité exerçant en France métropolitaine, **âgés de 21 ans et plus au 1<sup>er</sup> janvier 2025 (soit nés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2004)**.

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, 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 et donne son consentement irrévocable pour le droit à l'image.

### **Article 4 : Thématique du concours**

**Les épreuves du 3<sup>ème</sup> concours de Cuisine Durable sont présidées par le Chef Christophe Aribert et consistent à :**

- réaliser une tourte façon Pithiviers pour 8 personnes en 3h avec du sandre et au minimum 4 légumes différents (un 5<sup>e</sup> légume (graine de lupin) est imposé par l'organisation),
- réaliser une sauce herbacée sans crème,
- accompagner avec une salade composée de plusieurs salades avec des herbes sauvages, avec vinaigrette à part.

**Découpage de la tourte et dressage devant le jury par le maître d'hôtel.**

**Passer un oral de 10 mn (avec 6 mn de présentation et 4 mn de questions réponses) présentant le plat et une pratique durable exemplaire.**

### **Article 5 : Produits**

Le Comité précise que le « terroir » des produits correspond au lieu où le candidat travaille et non sa région d'origine pour des raisons évidentes de sourcing des produits avec une empreinte carbone la plus faible possible :

- Le candidat choisira quatre légumes, des salades ou des herbes sauvages de son terroir professionnel.
- Le Comité impose le sandre et la graine de lupin. Le candidat devra les intégrer dans sa tourte.

Tous les autres ingrédients apportés par les participants seront examinés par le jury avant le démarrage de l'épreuve (notamment lors de la réunion de préparation avec le Président

d'Honneur et le Président du Jury), certains pouvant être retirés s'ils sont jugés non conforme à l'éthique ou au règlement du concours *avec le Président du concours*).

Des fiches « producteur » descriptives présentant les noms, adresses et coordonnées de chaque producteur, les types de culture (légumes, céréales, légumineuses...) ainsi que le mode de production (agriculture AB, biocohérence, nature-et-progrès, biodynamie) devront être remplis par le candidat pour chacun des producteurs lui assurant son « sourcing » produits. La fiche modèle sera transmise par le comité.

## Article 6 : Contenants

Chaque participant pourra choisir librement ses propres contenants, mais devra en mesurer **l'aspect éco-responsable et savoir éventuellement l'expliquer durant l'oral.**

## Article 7 : Inscription des candidats

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0> et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne avant le 11 juillet 2025 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.
- Téléchargeant un dossier de présentation du projet de 6 pages maximum :
  - 1 page : Profession de foi du candidat pour expliquer sa participation au concours
  - 1 page : Projet présentant l'esprit de la tourte soutenu par des illustrations, des schémas, des dessins...
  - 2 pages : Fiche technique précise intégrant :
    - Nom de la tourte en 10 mots maximum
    - Descriptif du plat réalisé : 800 caractères espaces compris maximum
    - Présentation des 4 légumes choisis : histoire, producteur, caractéristiques
    - Liste des ingrédients et leur quantité respective
    - Liste des différentes techniques utilisées (en indiquant quelle démarche durable a été utilisée)
    - Dressage sous forme de schéma ou de dessin vu que tous les produits ne seront pas disponibles.

- 2 pages : Description d'une pratique durable exemplaire mise en place dans l'établissement du candidat
  - En s'appuyant sur des données à la fois quantitatives et qualitatives, le candidat détaillera une pratique durable exemplaire mise en place dans son établissement qui a induit des améliorations au niveau RSE. Cette pratique sera défendue à l'oral par le candidat s'il est retenu pour participer à la Finale du Concours. L'objectif est de partager les bonnes pratiques à la communauté des cuisiniers afin qu'ils œuvrent pour une cuisine de plus en plus durable, et ce dans l'esprit de la Fondation pour la cuisine durable, organisatrice du concours.

En s'inscrivant, les Participants s'engagent expressément à être présents de 6h30 à 19h30 le 27 octobre 2025 à la Vatel Academy à Marcy l'Etoile pour participer au concours.

### Article 8 : Sélection des 8 finalistes

Un jury de professionnels délibérera entre le 21 juillet 2025 et le 25 juillet 2025 afin de sélectionner les 8 participants finalistes (plus 2 suppléants).

Il évaluera la recette de la tourte 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 31 juillet 2025 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<sup>er</sup> août 2025 et le 15 septembre 2025, 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 31 juillet 2025.

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 31 juillet 2025. Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux à partir du 31 juillet 2025.

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 3<sup>ème</sup> concours de la Cuisine Durable, se déroulera le lundi 27 octobre 2025 à la Vatel Academy à Marcy L'Etoile et devront dresser leur tourte sur plat avant la découpe des 8 parts par le maître d'hôtel à l'issue des 3h00, puis devront passer l'oral de 10 mn devant le Jury Oral. Le départ du concours pour chacun des finalistes sera décalé successivement de 10 minutes afin de pouvoir laisser le temps au Jury Dégustation d'apprécier et de juger les réalisations. 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 le sandre et les graines de lupin commandés à l'avance auprès de 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 31 août 2025, 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 : 5pts (coef 4)
- Respect des gestes techniques professionnels : 5pts (coef 4)
- Utilisation rationnelle des moyens (énergie, matériel, eau...) : 5pts (coef 4)
- Gestion des matières premières et des déchets : 5pts (coef 4)
- Hygiène et sécurité : 5pts (coef 2)
- Management du commis : 5pts (coef 2)

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

- Présentation (dressage, contenant, harmonie...) : 5pts (coef 4)
- Equilibre des saveurs et des textures : 5pts (coef 5)
- Justesse des cuissons : 5pts (coef 4)
- Originalité des ingrédients utilisés : 5pts (coef 2)
- Emotion et gourmandise : 5pts (coef 5)

### **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 entre 0 et 5 minutes : pénalité de 15 points.

Au-delà de 5 minutes : le candidat doit aller jusqu'au bout de sa réalisation mais sa tourte ne sera pas notée.

Le Président du Jury dispose d'un bonus de 15 points pour récompenser son candidat coup de cœur.

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

### **Soit sur un total maximum de 1200 points**

- **300 points pour le jury cuisine (25 % de la note finale)**
- **600 points pour le jury dégustation (50 % de la note finale)**
- **300 points pour le jury oral (25 % de la note finale)**

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 2025 en tant que premier, deuxième et troisième.

## **Article 12 : Dotations**

Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2025 :

1. **Un chèque de 3 000€ 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](mailto:concours@fondation-cuisinedurable.org)

Contact Technique : Eugénie Guillermin - [eguillermin@icloud.com](mailto:eguillermin@icloud.com)

Contact Communication : Jean-Patrick Blin – [jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com)

Contact mes Producteurs mes Cuisiniers : Jean-François Tedesco - [jean-francois@mp-mc.com](mailto:jean-francois@mp-mc.com)