

LE CONCOURS

LA CUISINE

DURABLE

REGLEMENT

4^e CONCOURS LA CUISINE DURABLE

Article 1 : OBJET

La 4^e 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 2026 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
- 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 : THEMATIQUE DU CONCOURS

Les épreuves du 4^{ème} concours de Cuisine Durable sont présidées par le Chef Emmanuel Renaut.

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 Fèveole
- 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 sans dégustation

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.

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 Comité impose La Fèveole qui sera fourni gracieusement aux candidats par Mes Producteurs Mes Cuisiniers

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.

Article 4 : SELECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

Article 4-1 - LES 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^{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 Tetedoie 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 4-2 – LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site :

<https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/cuisine-durable> et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne **avant le 26 juin 2026, 23h59** (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 le dossier de présentation du projet en 4 pages maximum :
 - 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

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.

En s'inscrivant, les participants s'engagent expressément à être présents de 6h30 à 19h30 le lundi 28 septembre 2026 pour participer au concours.

Article 4-3 - SELECTION DES 8 FINALISTES

Un préjury présidé par Christian Têtedoie, Emmanuel Renaut et composé de 2 représentants de l'Organisation, sélectionne entre le 29 juin 2026 et le 10 juillet 2026, 8 candidats finalistes maximum (avec 2 suppléants en cas de désistement) sur dossier indépendamment du CV du candidat

Le préjury 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 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 20 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.

Article 5 : LA FINALE

La Finale du 4^{ème} Concours de Pâtisserie Durable, se déroulera le lundi 28 septembre 2026 à Vatel Academy, 1171 avenue de Lacroix-Laval, 69280 Marcy-L'Etoile, sous la Présidence d'Honneur de Christian Têtedoie et du Président de Jury Emmanuel Renaut.

Article 5-1 – LE POT AU FEU DE LA FINALE

Chaque candidat doit réaliser un pot au feu régional à la viande pour 10 personnes accompagné d'une « assiette du lendemain » servie à température ambiante / froide.

Il devra envoyer le **lundi 14 septembre 2026 au plus tard** :

- une photo de l'assiette du pot au feu régional dressée en couleur en jpg (en format horizontal) avec éventuellement la saucière à côté de l'assiette.

Ces photos feront foi le jour du concours.

Remarque : tout changement dans la recette initiale devra faire l'objet d'un email avant le 14 septembre pour justifier la/les différence/s. L'organisation validera ou non le changement.

Article 5-2 - DÉROULÉ DE LA FINALE DU CONCOURS

La veille du concours :

- 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.

Le jour du concours :

- Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et porter une tenue de pâtissier complète conforme aux normes d'hygiène et de sécurité (veste, pantalon, tablier, chaussures de sécurité, cheveux attachés et absence de bijoux apparents).
- 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 des autres candidats et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.
- Le timekeeper gérera 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 dégustations 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.

Article 5-3 – LABORATOIRE ET MATERIELS

- Un dossier de présentation du laboratoire cuisine avec photos sera fourni par l'établissement d'accueil au plus tard le 1^{er} août 2026. Le gros matériel (four ventilé ou à sole, froid positif) est fourni par l'établissement d'accueil. Les Finalistes ne seront pas autorisés de visiter les locaux avant la Finale.
- Les finalistes doivent être complètement autonomes sur leur petit matériel y compris les culs de poule, casseroles, petits appareils électriques (mixer, batteur, plaque à induction...) sauf indication spécifique de l'établissement d'accueil.
- Chaque participant pourra choisir librement ses propres contenants (soupière, vaisselle, saucière - en option), mais devra en mesurer **l'aspect éco-responsable et savoir éventuellement l'expliquer durant l'oral.**
- L'organisation contrôle le matériel apporté par les finalistes. Il doit tenir sur l'équivalent d'une échelle (40 cm x 60 cm) maximum.

Article 5-4 – 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 la dimension durable du pot au feu présenté

Article 5-5 - NOTATION

Le jury Laboratoire rend une note globale sur 150 pts

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

Chaque jury Dégustation note sur 50 pts (soit un total de 300 pts pour les 6 jurys)

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

Le jury Oral rend une note globale sur 150 pts

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

- 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, 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.

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 2026 en tant que premier, deuxième et troisième.

Article 5-6 - DOTATIONS

Chaque candidat reçoit un diplôme pour sa participation. Chaque lauréat reçoit un trophée. Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2026 :

Pour le lauréat :

- 3 000€ offert par la Fondation
- Un stage offert au sein de l'établissement de Christian Têtedoie et/ou de Emmanuel Renaut

Pour le deuxième :

- 1 500€ offert par la Fondation
- Une formation digitale à la restauration responsable offerte par Ecotable, d'une valeur 450€

Pour le troisième :

- 500€ offert par la Fondation

La Fondation Organisatrice se réserve le droit de remplacer les montants 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 5-7 - FRAIS

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 6 : 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/cuisine-durable> 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 7 : 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 : Eugénie Guillermin - eguillermin@icloud.com

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

Contact mes Producteurs mes Cuisiniers : Jean-François Tedesco - jean-francois@mp-mc.com