

RÈGLEMENT

LE CUISINIER D'OR 2021 – LA DEMI-FINALE



Article 1 : Le concours

Pour l'épreuve de la demi-finale du concours « Le Cuisinier d'Or 2021 », huit candidats s'affronteront après avoir été sélectionnés parmi tous les participants qui auront envoyé leur menu. La **demi-finale** aura lieu le **samedi 26 septembre 2020** dans le cadre d'un événement ouvert au public, organisé au centre commercial Glatt de Wallisellen.

La **finale** se déroulera le **lundi 15 mars 2021** dans le cadre d'un événement organisé au Kursaal de Berne.

Organisation :

Le Cuisinier d'Or
Championnat national d'art culinaire
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
Téléphone : 062 916 05 00, fax : 062 916 06 80
info@goldenerkoch.ch, www.cuisinierdor.ch

Article 2 : Les candidats

Ce concours est ouvert à **tous les cuisiniers et cuisinières professionnels, actifs dans la restauration, l'hôtellerie, la restauration collective, et ayant au moins 5 ans d'expérience professionnelle en Suisse** (la nationalité suisse n'est pas obligatoire).

Commis de cuisine :

Lors de la **demi-finale**, les candidats cuisinent seuls, **sans commis**.

Les cinq candidats qui se qualifieront pour la **finale** seront assistés par un **commis de cuisine (homme ou femme) né en 2000 ou après**.

Le vainqueur s'engage à consacrer le temps nécessaire aux rendez-vous avec la presse, coordonnés par KADI SA, et à la préparation optimale du projet « Soirée Culinaire ».

Article 3 : L'épreuve de la demi-finale

L'épreuve consiste à réaliser **trois mets pour cinq personnes**: une entrée végétarienne, un mets de poisson et un mets de viande.

L'entrée doit être végétarienne (ovo-lacto-végétarienne), servie chaude sur une assiette ronde de 29 cm de diamètre maximum. Thème de l'entrée : « végétarienne, régionale et de saison, avec un œuf de caille ».

Les deux mets de poisson (perche suisse) et de viande (porc suisse) seront servis chauds sur assiette. Garniture(s) au choix.

Les deux plats seront servis avec une seule sauce (présentée sur chaque assiette).

Entrée

- Végétarienne, régionale et de saison
- Œuf de caille (un par assiette)

Plat de poisson

- 600 g de filets de perche avec la peau, suisse, calibre 20 – 30 g par pièce
- Garniture(s) au choix
- Sauce

Plat de viande

- Env. 800 g de noix plate de porc suisse
- 1 jarret de porc frais, sans couenne, env. 500 g
- 2 garnitures différentes au choix
- Sauce

Le jour du concours, le poisson et la viande sont fournis par l'organisateur.

Hormis le poisson et la viande, tous les autres produits nécessaires doivent être apportés par les candidats.

Les légumes peuvent être pelés et coupés, les fonds préparés et les recettes déjà pesées.

Les pâtes (pâte feuilletée, feuilles de brick, etc.) déjà faites sont autorisées.

Aucun élément décoratif déjà prêt n'est autorisé.

Le comité se réserve le droit de disqualifier les candidats qui ne respecteraient pas ce point du règlement.

Les 5 portions seront dressées sur des assiettes blanches et neutres (apportées par les candidats).

Article 4 : L'inscription

Pour le jury chargé des nominations :

Un **dossier complet** comprenant :

- Le formulaire d'inscription officiel avec les données personnelles, une description détaillée du menu avec l'entrée, les mets de poisson et de viande qui seront réalisés (il n'est pas nécessaire de joindre les recettes, mais des photos ou des dessins sont demandés)
- Une photo récente
- Une description du parcours professionnel (CV avec formation, certificats, diplômes)

Les dossiers doivent nous parvenir le **jeudi 30 avril 2020 au plus tard** (le cachet de la poste faisant foi, seuls les envois en courrier A sont acceptés) soit :

Par courrier postal à l'adresse :

Le Cuisinier d'Or
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal

Par email à l'adresse info@goldenerkoch.ch

Le jury de nomination siégera début mai 2020. Les candidats seront informés au plus tard le **jeudi 7 mai 2020**.

En vous inscrivant, **réservez provisoirement la date du lundi 11 mai 2020**.

Les candidats nominés seront convoqués pour une séance d'information. A cette occasion, nous prendrons les photos et ferons les interviews destinées à la communication.

Article 5 : La notation

Le concours se veut l'expression des tendances les plus actuelles de la gastronomie suisse. Il privilégie la dégustation et le goût.

Les candidats devront éviter tout élément décoratif superflu dans le dressage de leurs assiettes.

Ce sont le président et les 6 membres du jury de dégustation qui goûtent les assiettes.

La notation par assiette est établie sur un total de 60 points par membre du jury (40 points pour la dégustation et 20 points pour la présentation), soit un total de 360 points par plat.

Pour le travail, l'organisation et la propreté de la cuisine (respect du produit et bonne utilisation de la marchandise, qui limitent le gaspillage), le jury de la cuisine (3 membres) attribue au maximum 100 points par candidat, soit 300 points max.

Si les assiettes sont remises avec un retard de plus de trois minutes, les candidats concernés perdent 10 points ; pour plus de cinq minutes de retard, ils sont pénalisés de 20 points. Au bout de sept minutes de retard, les candidats perdent 50 points et le président du jury fixe une nouvelle heure de remise des assiettes.

La note finale par candidat est obtenue en additionnant les points de chacun des membres du jury de dégustation pour les trois plats (soit 1080 points) et les trois notes du jury de la cuisine (soit 300 points), soit au total 1380 points max.

Les cinq candidats ayant obtenu les meilleures notes se qualifient pour la finale de Berne.

Article 6 : Déroulement de la demi-finale

Le concours se déroulera le **samedi 26 septembre 2020** au centre commercial Glatt de Wallisellen. Les candidats commenceront de manière échelonnée.

Les postes de travail seront tirés au sort au moins deux mois avant le début du concours.

Le candidat entre en cuisine $\frac{3}{4}$ d'heure avant le départ officiel pour s'installer, mettre en place sa marchandise et son matériel, se préparer jusqu'au stade « prêt à cuisiner ». Pendant cette phase de préparation, il portera un tablier rouge, et pour le concours un tablier blanc.

Les candidats envoient leurs entrées 1 heure 15 minutes après le début de l'épreuve, leurs assiettes de poisson 2 heures après le départ et leurs assiettes de viande 2 heures 45 minutes après le départ. Le temps total est de 2 heures et 45 minutes.

Les candidats doivent rester présents jusqu'à la fin de l'événement (env. 18 h 30).

Article 7 : Le matériel

Quatre postes de travail identiques sont mis à la disposition des candidats. Chaque poste comprend un plan de travail, 2 x 2 plaques de cuisson, un combi-steamer (2/3), un réfrigérateur, un Holdomat et un évier.

Matériel commun aux quatre cuisines : un surgélateur rapide, une machine sous-vide, une salamandre et un four à micro-ondes.

Les candidats apportent leurs ustensiles, le matériel de dressage des assiettes et leur petit matériel de cuisine.

Les lampes ou ponts chauffants ne sont pas autorisés.

Le poste de travail et le matériel doivent être rendus propres. Les candidats ne peuvent pas quitter leur poste avant qu'un membre du comité d'organisation ne les ait contrôlés.

Article 8 : Le jury

Le jury se compose du jury de dégustation et du jury de cuisine.

Le jury de dégustation est composé du président et de 6 membres qualifiés (cuisiniers ou personnes en relation avec la profession) qui représentent les différentes régions de la Suisse.

La note du Président de jury n'est pas prise en compte, mais intervient en cas d'égalité pour la 5^{ème} place des qualifications.

Le jury de la cuisine est composé de trois membres : obligatoirement chefs de profession.

Article 9 : Indemnisation

Les candidats du concours sont indemnisés comme suit :

Les cinq meilleurs candidats (en nombre de points) se qualifieront pour la finale du Cuisinier d'Or 2021 à Berne.

Tous les concurrents recevront CHF 1500,00 de dédommagement (pour couvrir les frais des marchandises et de voyage) et une attestation.

Article 10 : Modifications du règlement

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier et de compléter à tout moment le présent règlement du concours, ou d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Ce règlement n'est valable que pour la demi-finale.

Pour la finale du « Cuisinier d'Or 2021 », le règlement sera adapté et remis aux finalistes à la mi-octobre 2020.

Article 11 : Les relations publiques

Pendant la durée du concours, l'ensemble des candidats et du jury sont à la disposition du comité d'organisation. Ils ont notamment l'obligation de participer aux événements auxquels ils sont invités.

Les huit participants nommés pour la demi-finale sont contractuellement dans l'obligation de participer aux actions de relations publiques, organisées par KADI SA dans le cadre du Cuisinier d'Or 2021. Cela correspond à un engagement de deux ou trois jours pour les candidats/participants à la demi-finale du « Cuisinier d'Or », et de quatre ou cinq jours pour les finalistes.

Le vainqueur accepte de participer au projet RP « Soirée Culinaire ». Cela implique une disponibilité de 4 ou 5 jours dans toute la Suisse. Les engagements sont répartis sur une durée de dix mois après la finale. Le vainqueur sera par ailleurs rémunéré et dédommagé pour les frais engagés.

Le vainqueur et son établissement sont mis à l'avant-scène car ils bénéficient pendant une année d'une grande campagne médiatique et RP.

Le vainqueur aura le droit d'utiliser pour lui-même le titre de « Cuisinier d'Or 2021 » et le logo correspondant. Toute demande en rapport avec ce titre (demandes de médias, communications publicitaires ou événementielles, activités professionnelles, etc.) ainsi que toute demande d'utilisation du titre ou du logo du Cuisinier d'Or à des fins publicitaires doivent être adressées aux organisateurs du Cuisinier d'Or pour être discutées. Ceci est valable pour toute la période allant jusqu'à la proclamation du vainqueur suivant, mais pour une période de deux ans maximum à compter de la date de la finale.

Dans le cadre d'une communication professionnelle et actuelle, l'organisation demande aux candidats et à leurs entreprises de prendre le temps nécessaire pour les rendez-vous avec les médias et les séances d'interview. Les rendez-vous nécessaires sont annoncés à l'avance et discutés avec les candidats. Les organisateurs sont soucieux de solliciter au minimum le temps des candidats.

Article 12 : Assurance

Chaque candidat doit attester d'une assurance qui le couvrirait en cas d'accident pendant le concours.

Article 13 : Contestations

Toute contestation doit être adressée par écrit au Président du Jury au plus tard 15 minutes après la proclamation des résultats.

En cas de contestation, de litige ou de problème sérieux sur un point du règlement, ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, c'est le président du jury qui informe de la décision.

Le recours à la voie juridique est exclu.

Langenthal, janvier 2020