

# REGLEMENT

## LE CUISINIER D'OR 2023 – DEMI-FINALE



### Article 1 : le concours

---

Pour la demi-finale du concours « Le Cuisinier d'Or 2023 », huit candidat(e)s nominés s'affrontent. Ils ont été sélectionnés parmi tous les candidats sur la base des menus proposés. La **demi-finale** se déroulera le **30 janvier 2023** au Trafo Baden de Baden. Les huit demi-finalistes cuisineront tous le même jour en décalé. Plusieurs épisodes seront filmés le jour de la demi-finale, puis montés et diffusés sur Blick TV dans la mesure où seul un petit groupe de fans (nombre limité d'invités) sera présent sur place à Baden. La finale se déroulera le **lundi 5 juin 2023** au Kursaal de Berne.

#### Organisation :

Le Cuisinier d'Or  
Championnat d'art culinaire suisse  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal  
Tél. : 062 916 05 00  
info@goldenerkoch.ch, [www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch)

### Article 2 : les candidates et candidats

---

Peuvent participer au concours **tous les cuisiniers professionnels (travaillant dans des restaurants, hôtels ou collectivités), qui possèdent au moins 5 ans d'expérience en Suisse** (la citoyenneté suisse n'est pas obligatoire).

#### Commis :

Lors de la **demi-finale**, la candidate ou le candidat cuisine seul(e), **sans commis**.

Les cinq candidats qui se qualifient pour la **finale** seront assistés **d'un commis de l'année 2002 (ou plus jeune)**.

Le vainqueur s'engage à consacrer le temps nécessaire aux rendez-vous de presse organisés par la société KADI SA et à se préparer de manière optimale au déroulement de la « soirée culinaire ».

### Article 3 : la mission pour la demi-finale

---

La mission consiste à préparer **deux plats pour huit personnes chacun** : une entrée végétarienne et un plat de viande.

#### Entrée

L'entrée doit être végétarienne (ovo-lacto-végétarienne) et peut être servie chaude ou froide, présentée sur des assiettes blanches neutres, que les demi-finalistes apportent eux-mêmes. Les sous-assiettes ne sont pas autorisées. Par ailleurs, tous les ingrédients doivent être disposés sur l'assiette, et pas dans des récipients séparés.

- Entrée végétarienne chaude ou froide dont l'ingrédient principal est la betterave rouge suisse
- Deux garnitures au choix
- Doivent être inclus du raifort et de la moutarde (sous n'importe quelle forme et dans n'importe quels ingrédients)

#### Plat de viande

Le plat de viande composé de poulet suisse sera servi chaud sur des assiettes blanches neutres, que les demi-finalistes apportent eux-mêmes. Les sous-assiettes ne sont pas autorisées. Les garnitures sont au choix. La sauce peut être servie séparément.

- 2 poulets suisses entiers, d'env. 1 kg chacun, sans le cou, la tête et les pattes
- Deux garnitures au choix
- Une seule sauce
- Doivent être inclus du maïs et du colza (sous n'importe quelle forme et dans n'importe quels ingrédients)

La viande sera mise à la disposition des candidats le jour du concours. En dehors de la viande, les candidats devront amener tous les autres ingrédients dont ils ont besoin.

Ils ne doivent apporter aucun élément de décoration tout prêt.

Les légumes peuvent être épluchés à l'avance. Le fonds de sauce peut être apporté et les recettes pesées.

Les pâtes (pâte feuilletée, bricks, etc.) peuvent être amenées telles quelles.

Les éléments de décoration non comestibles, petites cloches de verre, supports en métal, etc., ne sont pas autorisés. Les cloches pour recouvrir les assiettes ne sont pas non plus autorisées.

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

#### **Article 4 : l'inscription**

---

Un dossier complet, contenant les documents suivants, doit être remis au jury chargé des nominations :

- Formulaire d'inscription officiel avec données personnelles, description détaillée de l'entrée végétarienne et du plat de viande (une recette n'est pas nécessaire, mais une photo ou un dessin)
- Photo récente
- Descriptif du parcours professionnel (CV avec formation, certificats et diplômes)

**Les dossiers doivent nous être remis au plus tard le 31 juillet 2022** (la date du cachet de la poste fait foi, le courrier A est le seul accepté) à savoir :

Par courrier, à l'adresse :  
le Cuisinier d'Or  
Thunstettenstrasse 27  
CH-4900 Langenthal

Par e-mail, à l'adresse [info@goldenerkoch.ch](mailto:info@goldenerkoch.ch)

Le jury chargé des nominations se réunira début août 2022. Les candidats seront informés au plus tard le **jeudi 11 août 2022**.

Si tu t'inscris, **réserve provisoirement la date du lundi 22 août 2022**.

A cette date, les candidats nommés seront invités à une réunion d'information. A cette occasion, ils se-

ront photographiés et répondront à des interviews pour les besoins de la communication.

Après ta nomination en tant que demi-finaliste, tu auras encore la possibilité d'apporter de légères modifications à tes plats. **Le dossier final doit ensuite être remis avant le 31 octobre 2022**. Après cette date, aucune modification n'est autorisée.

#### **Article 5 : le jury**

---

Le jury est composé du jury de dégustation et du jury de cuisine.

Le **jury de dégustation** comprend un président et cinq autres membres qualifiés (cuisiniers ou personnes liées à la profession) représentant différentes régions de la Suisse.

Le **jury de cuisine** est constitué d'un président et de trois membres, chefs de profession.

#### **Article 6 : la notation**

---

##### **Jury de dégustation**

Les cinq membres du jury de dégustation évaluent les critères suivants.

L'évaluation du président du jury n'est prise en compte que pour départager les candidats.

##### Entrée

- Evaluation générale :  
Harmonie des goûts et présentation de l'assiette : 20 points
- Ingrédients principaux :  
Cuisson, goût et présentation : 30 points
- Garniture I : 10 points
- Garniture II : 10 points

##### Plat de viande

- Evaluation générale :  
Harmonie des goûts et présentation de l'assiette : 10 points
- Ingrédients principaux :  
Cuisson, goût et présentation : 30 points
- Garniture I : 10 points
- Garniture II : 10 points
- Sauce : 10 points

Les cinq membres du jury de dégustation ne peuvent ainsi attribuer que 70 points au maximum par assiette, soit 350 points maximum par plat. Chaque candidat ne peut ainsi recevoir du jury de dégustation que 700 points au maximum.

### **Jury de cuisine**

Les trois membres du jury de cuisine évaluent l'entrée végétarienne et le plat de viande comme suit.

Les évaluations du président du jury de cuisine ne sont pas intégrées à la notation, mais aident le président du jury à départager les candidats en cas de nécessité.

- Respect du produit et moindre gaspillage : 30 points
- Préparation professionnelle : 25 points (techniques et méthodes de cuisine)
- Hygiène et organisation du travail : 15 points

Les trois membres du jury de cuisine ne peuvent ainsi attribuer que 70 points par assiette, soit 210 points par plat. Chaque candidat ne peut ainsi recevoir qu'un maximum de 420 points.

**La note totale finale** est composée de tous les points des cinq membres du jury de dégustation et des trois membres du jury de cuisine, par candidat et par plat (toutes les notes sont prises en compte). **Les cinq candidat(e)s ayant obtenu le plus de points se qualifient pour la finale.**

En cas de remise des assiettes avec un retard supérieur à trois minutes, les candidats concernés ont 10 points de pénalité, et 20 après un retard de cinq minutes. Après sept minutes de retard, 50 points de pénalité sont appliqués et le président du jury décide de la nouvelle heure de remise des assiettes.

**Le résultat final ou le classement de la demi-finale doit rester strictement confidentiel**, en raison de la diffusion ultérieure des épisodes télévisés (printemps 2023).

### **Article 7 : déroulement de la demi-finale**

---

L'épreuve se déroulera le **lundi 30 janvier 2023** au Trafo Baden de Baden. Les candidat(e)s démarrent les uns après les autres à intervalles de 10 minutes.

Les postes de travail et heures de départ sont tirés au sort et attribués lors du briefing des candidats.

Le matin, les candidats peuvent s'installer dans leur cuisine 45 minutes avant le début du concours, ranger les appareils et produits apportés et se préparer jusqu'à être « prêts à cuisiner ». Pendant l'épreuve, les candidats portent un tablier blanc mis à leur disposition sur place. Les tabliers personnels ne sont pas autorisés.

L'entrée végétarienne est remise 1 heure et 40 minutes après le départ et le plat de viande 3 heures et 40 minutes après le départ (2 heures après la remise de l'entrée).

Tous les candidats doivent être présents jusqu'à la fin de l'événement (env. 19 heures).

### **Article 8 : le matériel**

---

Les candidats disposent de **huit postes de travail identiques**. Chaque poste est composé d'un plan de travail, de 2 x 2 plaques de cuisson, d'un combi-steamer (2/3), d'une armoire réfrigérée, d'un hot-domat et d'un évier.

Le matériel commun aux huit cuisines regroupe : une cellule de refroidissement, deux scelleuses sous vide, deux salamandres et un four micro-ondes.

**Les candidats amènent leurs propres ustensiles et leur matériel de présentation, ainsi que le petit matériel de cuisine habituel.**

Les ponts, lampes et plaques chauffants ne sont pas autorisés.

Le poste de travail et les appareils doivent être rendus propres. Les candidats ne peuvent quitter leur poste de travail que lorsqu'un membre du comité d'organisation l'a contrôlé.

### **Article 9 : l'indemnisation**

---

Les candidats sont indemnisés pour le concours de la manière suivante :

Les cinq meilleurs candidats (en vertu de l'article 5) sont qualifiés pour la finale du « Cuisinier d'Or 2023 » à Berne.

Tous les participants perçoivent une indemnisation de 1500 CHF (couvrant l'achat des produits et les frais de voyage) et reçoivent un certificat de participation.

## **Article 10 : modifications du règlement**

---

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou compléter à tout moment le règlement du concours, ou d'annuler le concours en cas de circonstances extraordinaires.

Le présent règlement n'est valide que pour la demi-finale.

Il sera adapté pour la finale du « Cuisinier d'Or 2023 » et communiqué aux finalistes avant le 6 février 2023.

## **Article 11 : relations publiques**

---

**Pendant toute la durée du concours tous les candidats et membres du jury doivent se tenir à la disposition du comité d'organisation. Ils sont notamment dans l'obligation d'honorer les rendez-vous auxquels ils sont conviés.**

Les huit demi-finalistes nominés sont en outre obligés contractuellement de prendre part aux réunions de relations publiques, organisées par KADI SA dans le cadre du « Cuisinier d'Or 2023 ».

Cela correspond à deux ou trois jours pour les participants de la demi-finale du « Cuisinier d'Or » et à quatre ou cinq jours pour les finalistes qualifiés.

Si, à des fins de communication, de brèves vidéos tournées avec un portable sont par exemple demandées, les candidats sont dans l'obligation de les réaliser et de les remettre à la date exigée. Veuillez profiter de cette occasion pour vous présenter, ainsi que votre établissement.

Le vainqueur se déclare prêt à participer au projet de communication RP « Soirée Culinaire » qui demande une disponibilité de 4 à 5 jours, éventuellement dans toute la Suisse. Les événements sont répartis sur 10 mois après la finale. De plus, le vainqueur est dédommagé et ses frais sont payés.

En participant au Cuisinier d'Or 2023, tu auras droit à la célébrité et aux honneurs dans tout le milieu de la gastronomie, mais également auprès du grand public. La diffusion de la demi-finale et de la finale par **épisodes sur Blick TV, attirera l'attention de plus d'un demi-million de personnes sur toi-même et ton établissement.** Cela représente un coup de pouce pour ta carrière et une plate-forme extraordinaire pour se faire connaître.

**Le vainqueur et son établissement bénéficient ainsi d'une longue campagne de communication et de**

**RP** qui mettra les projecteurs sur eux pendant un an.

Le vainqueur est habilité à utiliser le titre de « Cuisinier d'Or 2023 » et le logo correspondant. Toute demande (demandes des médias, publicités/présence à des événements, embauches, etc.) liée à ce titre ou pour laquelle le titre ou le logo « Cuisinier d'Or » est utilisé comme publicité, doit être adressée au comité d'organisation du « Cuisinier d'Or » pour en discuter. Cette clause est valable pendant la période active qui s'étend jusqu'à la nomination du prochain vainqueur, avec toutefois une durée maximale de deux ans à compter de la date de la finale.

Dans l'intérêt d'une communication professionnelle et moderne, l'organisation a besoin que les candidats et leurs établissements consacrent le temps nécessaire aux rendez-vous avec la presse et aux interviews. Les dates correspondantes sont convenues et annoncées en avance. Les organisateurs s'efforcent de limiter au maximum le temps réservé à cet effet.

## **Article 12 : assurance**

---

Chaque candidat doit apporter la preuve d'une assurance qui sera utilisée en cas d'accident dans le cadre du concours.

## **Article 13 : contestations**

---

Tout litige doit être adressé par écrit au président du jury au plus tard 15 minutes après l'annonce des résultats.

En cas de litige, contestation ou problème grave sur un point du règlement, ou en cas de problèmes qui ne sont pas mentionnés dans les directives, il faut en informer le président du jury.

Tout recours juridique est exclu.

Langenthal, avril 2022