

RÈGLEMENT

LE CUISINIER D'OR 2025 - DEMI-FINALE



Article 1 : Le concours

Lors de la demi-finale du concours « Le Cuisinier d'Or 2025 », huit candidates et candidats nominés s'affronteront et seront sélectionnés parmi l'ensemble des candidates et candidats sur la base de leurs propositions de menus. La **demi-finale** se déroulera **le 7 octobre 2024** au lieu d'événements Trafo Baden à Baden. Les huit demi-finalistes cuisineront en deux groupes, les uns le matin et les autres l'après-midi.

La finale aura ensuite lieu le **lundi 10 février 2025**, dans le cadre d'un grand événement, au Kursaal de Berne.

Organisation :

Le Cuisinier d'Or
Le Concours National d'Art Culinaire
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
Téléphone : 062 916 05 00
info@goldenerkoch.ch, www.goldenerkoch.ch

Article 2 : Les candidates et candidats

Le concours est ouvert à **tous les cuisiniers et cuisinières de restaurant, d'hôtel et de restauration collective exerçant à titre principal et disposant de 5 ans d'expérience professionnelle en Suisse** (la nationalité suisse n'est pas obligatoire).

Les candidates et candidats doivent obligatoirement exercer leur activité en Suisse pendant toute la durée du concours, c'est-à-dire à partir de la date de sélection des candidats (13.05.2024) jusqu'à une éventuelle finale incluse.

Un retrait du concours après la sélection du dossier jusqu'à une éventuelle finale incluse oblige la candidate ou le candidat à payer une pénalité conventionnelle de CHF 10 000.-.

Commis :

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

Les cinq cuisinières et cuisiniers qualifiés pour la **finale** sont assistés par **un(e) commis(e) né(e) en 2004 (ou plus jeune)**.

La gagnante ou le gagnant accepte de s'engager et de consacrer le temps nécessaire aux rendez-vous avec les médias, coordonnés par KADI SA, et à une préparation optimale pour la réalisation du projet « Soirée Culinaire ».

De plus, les candidates et candidats prennent 1 à 2 jours avant et après la demi-finale pour la création de contenu (tournage de la vidéo personnelle qui sera diffusée lors de la DF et de la finale et réalisation de contenu pour les réseaux sociaux).

Article 3 : La tâche à exécuter lors de la demi-finale

La tâche consiste à **préparer deux plats pour huit assiettes chacun. Une entrée de poisson avec un side-dish et un plat de viande.**

Entrée avec side-dish

- Entrée de poisson chaude avec de la truite fario suisse, 4 pièces entières d'env. 300 g à 400 g chacune
- Une garniture de votre choix doit être disposée sur l'assiette du poisson.
- Des carottes doivent être intégrées dans l'entrée chaude de poisson (que ce soit avec le poisson ou dans la garniture).
- Une seule sauce doit obligatoirement être disposée sur l'assiette de l'entrée chaude de poisson (il est permis de servir la sauce après).
- Le side-dish chaud ovo-lacto-végétarien doit être présenté individuellement et séparément. Des pommes de terre doivent y être incorporées. (Le side-dish est servi séparément au jury. Le personnel de service ne l'ajoute pas au poisson.)

L'entrée est présentée sur des assiettes neutres blanches. Les assiettes pour l'entrée doivent avoir un diamètre maximal de 27 cm.

Le choix de la vaisselle de présentation pour le side-dish est libre. Les demi-finalistes apportent eux-mêmes toute la vaisselle de présentation.

Les sous-assiettes et autres ustensiles supplémentaires ne sont pas autorisés.

Plat de viande

- Filet mignon de porc suisse entier, 2 pièces d'env. 300 g chacun
- Deux garnitures au choix
- Une seule sauce doit obligatoirement être disposée sur l'assiette (il est permis de servir la sauce après).
- Des pommes et des oignons doivent être incorporés (forme et type de composants au choix libre).

Le plat de viande avec de la viande de porc suisse est servi chaud sur des assiettes neutres blanches. Les assiettes sont apportées par les demi-finalistes eux-mêmes. Les assiettes doivent avoir un diamètre maximal de 32 cm. Les sous-assiettes ne sont pas autorisées.

Le jour de la compétition, le poisson et la viande sont fournis par l'organisation. En dehors du poisson et de la viande, tous les autres aliments requis doivent être apportés par les candidates et les candidats eux-mêmes.

Il n'est pas permis d'utiliser d'autres sortes de poissons, de crustacés, de fruits de mer ou d'autres viandes à titre de composante fixe, ni pour le plat de poisson, ni pour le plat de viande.

Aucun élément de décoration prêt à l'emploi ne peut être apporté.

Les légumes et les fruits peuvent être apportés épluchés, mais doivent être crus et ne doivent pas être découpés. Les ingrédients préalablement marinés ou fermentés ne sont pas autorisés. Les fonds de base peuvent être apportés et les ingrédients de recettes pesés.

Les pâtes (feuilletée, brick, etc.) peuvent être apportées sans être transformées.

Aucun élément de décoration non comestible n'est autorisé sur les assiettes, comme par exemple des petits cloches en verre, des tiges métalliques, etc.

Les grandes assiettes en forme de cloches couvertes ne sont pas autorisées non plus.

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

Article 4 : L'inscription

Pour le jury de nomination, un dossier complet comportant les éléments suivants doit être déposé :

- Formulaire d'inscription officiel avec informations personnelles, description détaillée du menu de l'entrée avec le side-dish ovo-lacto-végétarien et le plat de viande (pas de recette nécessaire, photo ou dessin à envoyer obligatoirement).
- Photo portrait récente
- Description du parcours professionnel (CV avec formation, certificats et diplômes)

Les dossiers doivent nous être envoyés au plus tard le mardi 30 avril 2024 (date du cachet de la poste, accepté uniquement par courrier A), c'est-à-dire :

Par courrier postal à l'adresse :

Le Cuisinier d'Or
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal

Par e-mail à info@goldenerkoch.ch

Le jury de nomination se réunira début mai 2024. Les candidates et candidats nominés seront informés au plus tard le **mardi 7 mai 2024**.

Lorsque tu t'inscris, **réserve provisoirement le lundi 13 mai 2024 à titre de date ferme**. Les candidates et candidats nominés seront invités à une séance d'information à cette date. À cette occasion, des photos portraits seront effectuées et des interviews seront réalisées, notamment à des fins de communication.

À l'issue de ta nomination en tant que demi-finaliste, tu auras l'occasion d'apporter des modifications ou ajustements mineurs à tes plats. **Le dossier final doit finalement être remis avant le 31 juin 2024**. Après cette date, aucune modification ne sera plus autorisée.

Article 5 : Le jury

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

Le **jury de dégustation** se compose d'un président du jury et de cinq autres membres qualifiés (cuisinières ou cuisiniers ou personnes liées à la profession), qui représentent différentes régions de Suisse.

Le **jury de cuisine** se compose d'un président du jury de cuisine et de trois autres membres qualifiés (cuisinières ou cuisiniers ou personnes liées à la profession).

Article 6 : La notation

Jury de dégustation

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

L'appréciation du président du jury n'entre en ligne de compte qu'en cas d'égalité et permet de trancher.

Entrée avec side-dish

- Dans l'ensemble :
Harmonie gustative et présentation de l'entrée avec side-dish : 10 points
- Composante principale :
Goût du poisson : 10 points
Présentation du poisson : 10 points
Cuisson/niveau de cuisson du poisson : 10 points
- Sauce : 10 points
- Garniture : 10 points
- Goût du side-dish : 15 points
- Présentation du side-dish : 15 points

Plat de viande

- Dans l'ensemble :
Harmonie gustative et présentation de l'assiette : 20 points
- Composante principale :
Goût de la viande : 10 points
Présentation de la viande : 10 points
Cuisson/niveau de cuisson de la viande : 10 points
- Garniture I : 15 points
- Garniture II : 15 points
- Sauce : 10 points

Les cinq jurés de dégustation peuvent donc attribuer au maximum 90 points par assiette. Un maximum de 450 points par plat peut être distribué. Par candidate ou candidat, il en résulte un maximum de 900 points pour le jury de dégustation.

Jury de cuisine

Les trois membres du jury de cuisine notent l'entrée de poisson chaud et le plat de viande comme suit.

Les appréciations du président du jury de cuisine ne sont pas prises en compte dans la notation, mais aident éventuellement le président du jury à trancher si nécessaire.

- Mise en place : 10 points
- Respect du produit et minimisation du gaspillage : 25 points
- Préparation dans les règles de l'art : 25 points (techniques et méthodes de cuisson)
- Hygiène : 15 points
- Organisation du travail : 15 points

Les trois jurés de cuisine peuvent donc attribuer au maximum 90 points par plat. Un maximum de 270 points par plat peut être distribué. Par candidate ou candidat, il en résulte un maximum de 540 points.

La note totale finale se compose de tous les points attribués par les cinq jurés de dégustation et les trois membres du jury de cuisine par candidat et par plat (il n'y a pas de notes supprimées). **Les cinq candidates et/ou candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points, tous groupes confondus, se qualifient pour la finale.**

En cas de dépassement du temps imparti, les règles suivantes s'appliquent :

- Chaque minute de retard supplémentaire = 10 points de pénalité supplémentaires.
- À partir de 5 minutes de retard = 50 points de déduction et le président du jury de cuisine décide de la nouvelle heure de remise des assiettes.

Article 7 : Déroulement de la demi-finale

Le concours aura lieu le **lundi 7 octobre 2024** au Trafo Baden à Baden. Les candidates et les candidats entreront en lice en deux groupes. Les quatre

premiers entreront en lice le matin et le deuxième groupe de quatre l'après-midi. De plus, les coups d'envoi au sein des groupes sont échelonnés, à des intervalles de 10 minutes.

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

Les candidates et candidats du premier groupe arriveront sur les lieux la veille, le dimanche 6 octobre 2024, de la demi-finale. Les membres du deuxième groupe peuvent choisir d'arriver le dimanche soir ou le lundi matin. Le briefing des quatre candidates et candidats aura lieu le dimanche. Pour le groupe qui entre en lice l'après-midi, le briefing aura lieu le lundi matin.

Le matin du concours, les candidates et candidats peuvent s'installer dans leur cuisine une heure avant le début du concours, jusqu'à ce qu'ils soient « prêts à cuisiner ». Seul le poisson peut déjà être découpé en filets et écaillé à ce moment-là. Tous les autres aliments ne peuvent pas encore être utilisés.

Un tablier blanc, mis à disposition sur place, sera porté pendant le concours. Les tabliers privés ne sont pas autorisés.

L'entrée de poisson chaud avec plat d'accompagnement sera remise 1 heure et 30 minutes après le coup d'envoi et le plat de viande 2 heures et 45 minutes après le coup d'envoi (1 heure et 15 minutes après la remise de l'entrée).

Tous les candidats et candidates doivent être présents jusqu'à la fin de l'épreuve (vers 20 h 00).

Article 8 : Le matériel

Quatre postes de travail identiques sont mis à la disposition des candidates et des candidats. Chaque poste de travail a la même structure et se compose de :

- Deux fois deux plaques de cuisson (4 plaques à induction, bobines rondes de 5 kW chacune)
- Un combi-steamer de norme GN 2/3
- Une armoire réfrigérée à 3 portes battantes GN 1/1
- Un bain-marie sous vide (9 l – GN 1/2)
- Un hold-o-mat 4 x 1/1 y compris sonde de température centrale
- Un double évier

- Chaque poste de travail dispose de prises de courant supplémentaires de 10 ampères maximum.

Les appareils suivants sont à la disposition des finalistes pour une utilisation commune : (deux îlots identiques)

- 4x refroidisseurs rapides/cellules de refroidissement 5x 1/1
2x 0° et 2x -40°

Chacune des deux cellules de refroidissement comporte 2 grilles pour que les candidats puissent placer leurs plus petits récipients

- 2x scelleuses sous vide

La scelleuse sous vide comporte quelques sachets, par mesure de sécurité, les candidats sont invités à apporter leurs sachets préférés

- 2x salamandres
- 2x trancheuses
- 2x chauffe-assiettes
- Si nécessaire, deux fours à micro-ondes pourraient également être mis à disposition.

Les **candidates et candidats** apportent leurs **propres ustensiles et matériels pour le dressage ainsi que le petit matériel de cuisine habituel.**

Les ponts thermiques, lampes chauffantes et plaques chauffantes ne sont pas autorisés.

Le poste de travail et les ustensiles doivent être restitués propres. Ce n'est qu'une fois que ceci a été contrôlé par le président du jury de cuisine que le poste de travail peut être quitté.

Article 9 : La rémunération

Les candidates et les candidats sont rémunérés comme suit pour le concours :

Les cinq meilleurs candidats et/ou candidates (conformément à l'article 6) se qualifient pour la finale du « Cuisinier d'Or 2025 » à Berne.

L'ensemble des participantes et participants à la demi-finale reçoivent une indemnité de CHF 1500 (pour couvrir les achats de marchandises et les frais de déplacement) ainsi qu'un certificat de participation.

Le gagnant du Cuisinier d'Or, après la finale en février 2025, recevra un prix de CHF 10 000.

Article 10 : Modifications du règlement

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

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

Pour la finale du « Cuisinier d'Or 2025 », le règlement sera adapté et remis aux finalistes au plus tard le 10 octobre 2024.

Article 11 : Le travail de relations publiques

Pendant la durée du concours, l'ensemble des candidates et candidats et membres du jury doivent se tenir à la disposition du comité d'organisation. Ils sont notamment tenus de se rendre aux rendez-vous auxquels ils sont invités.

Les huit demi-finalistes nominés sont en outre tenus par contrat de participer à des manifestations de relations publiques organisées par KADI SA dans le cadre du « Cuisinier d'Or 2025 ».

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

Si le concept de communication exige, par exemple, de courtes vidéos tournées par les candidates et candidats eux-mêmes sur leur téléphone portable, ces derniers sont tenus de les réaliser et de les remettre jusqu'à la date exigée. Profitez de cette occasion pour vous présenter, vous et votre entreprise.

La gagnante ou le gagnant accepte de participer au projet de communication RP « Soirée Culinaire ». Il s'agit de 5 à 6 jours de travail, possibles dans toute la Suisse ; les missions sont réparties sur une période de 7 mois après la finale. En outre, le gagnant reçoit une rémunération ainsi qu'un remboursement de ses frais.

En participant au Cuisinier d'Or 2025, ce ne sont pas seulement la gloire et les honneurs qui t'attendent sur toute la scène gastronomique, mais aussi auprès du grand public. Grâce à la communication numérique supplémentaire par les réseaux sociaux, nous

ne touchons pas seulement la branche, mais nous attirons l'attention de nombreuses autres personnes sur toi et ton établissement.

La gagnante ou le gagnant et son établissement bénéficient ainsi d'une longue campagne de communication et de relations publiques qui les met sur le devant de la scène pendant plus d'un an.

La gagnante ou le gagnant a le droit d'utiliser le titre de « Cuisinier d'Or 2025 » et le logo afférent. Toutes les demandes (demandes des médias, présences d'ordre publicitaire/lors d'événements, missions de travail, etc.) en rapport avec ce titre ou pour lesquelles le titre ou le logo du « Cuisinier d'Or » sont utilisés à des fins publicitaires doivent être adressées à l'organisation du « Cuisinier d'Or » et donner lieu à un accord. Ceci est valable pour la période active jusqu'à la nomination de la gagnante suivante ou du gagnant suivant, au maximum deux ans après la date de la finale.

Dans l'optique d'une communication professionnelle et moderne, l'organisation est tributaire du fait que les candidates et candidats et leurs établissements prennent le temps nécessaire pour les rendez-vous avec les médias et les séquences d'interview. Les rendez-vous nécessaires sont annoncés et convenus à l'avance. Les organisateurs s'efforcent de limiter au maximum le temps nécessaire.

Article 12 : Couverture d'assurance

Chaque candidate et chaque candidat doit justifier d'une assurance qui s'appliquera en cas d'accident survenu dans le cadre du 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 litige grave, de contestation ou de problème sur un point du règlement, ou de problème non mentionné dans les directives, le président du jury en informe.

Tout recours judiciaire est exclu.
Langenthal, janvier 2024