Bocuse d’Or Suisse

La Sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2018

Règlement technique

**Article 1 : L’objet**

Le Bocuse d’Or Suisse est la sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2018 et du Bocuse d'Or 2019. Il **est disputé par quatre cuisiniers** qui seront sélectionnés par un jury de professionnels sur la base de leur dossier de candidature.

La finale est organisée par l’Académie Suisse Bocuse d’Or le lundi, 22 **janvier 2018** dans le cadre du Salon Sirha Genève au Palexpo Genève.

**Article 2: Les candidats**

Ce concours est ouvert à **tous les cuisiniers de nationalité suisse (hommes et femmes) professionnels, actifs dans la restauration, l'hôtellerie et la restauration de collectivité, ayant au moins 5 ans d'expérience professionnelle et ayant au minimum 23 ans à l'échéance du Bocuse d'Or 2019 (c'est à dire né le 26.01.1996 ou avant).**

Le chef est assisté d'un(e) **commis de cuisine né après le 26.01.1997 et sans restriction de nationalité.**

Le candidat est autorisé à être accompagné par **un coach** (pas de limite d’âge ni de nationalité) qui est autorisé à rester devant le box de cuisine, mais ne peut pas aider manuellement le candidat.

**En cas de victoire, le candidat accepte et s'engage à mettre à disposition le temps nécessaire à la préparation optimale de la finale du Bocuse d'Or Europe 2018 et du Bocuse d'Or 2019.**

Il accepte aussi de collaborer lui, son commis et son coach, avec le team technique de l’Académie.

**Article 3: Les devoirs du concours**

**Inscription**

**Etablir un dossier comprenant :**

* **Formulaire d’inscription**
* **CV**
* **Enoncé et description des 2 mets imposés**

**Les recettes et les photos des mets ne sont pas nécessaires**

**La réalisation de 2 mets créatifs et modernes pour 12 personnes** dans le temps de 5 heures 40 minutes en suivant les thèmes officiels du concours :

## **Assiette de poisson**

## 2 esturgeons indigènes de 2 à 3 Kg./ pièce

## 1 Kg.de crevettes calibre 16 – 20

## Présentation libre

2 garnitures végétales

Le candidat est libre d’apporter ses propres assiettes. Conditions : elles doivent être blanches et neutres.

Les 12 assiettes doivent sortir ensemble.

## **Plat de viande**

## **Agneau**: une selle env. 2,5 Kg

## 2 épaules d’agneau Suisse env.1 kg

2 garnitures libres différentes

## Dressage:

12 portions sont à dresser sur plat**.**

Les assiettes rondes de 29,5 cm. sont fournies par l’organisateur**.**

Le jour du concours, le poisson et la viande imposés seront fournis par l'organisation, et ne pourront en aucun cas être apportés par les candidats. **Tous les autres ingrédients (à l'état brut)** nécessaires à la réalisation des plats, doivent être apportés par le candidat.

Exceptions: les légumes lavés et pelés (mais non coupés) et les fonds de sauces préparés. Aucun élément préparé n'est autorisé, y compris pour les décorations.

Le non-respect de ces dispositions entraîne une pénalisation ou la disqualification.

**Article 4: Déroulement du concours**

**Le concours se déroule sur un jour.** Il a lieu dans le cadre du Salon Sirha au Palexpo, Genève.

Les postes de travail sont tirés au sort au minimum 1 mois avant le début du concours.

Le début des épreuves a lieu le matin. Les candidats commencent toutes les 10 minutes. Les candidats envoient leurs assiettes poisson 5 heures après le début de l'épreuve et leur plat viande 40 minutes plus tard.

Si les plats sortent avec plus de trois minutes de retard, il sera déduit 20 points, après 4 minutes 30 points. Après cinq minutes de retard sur l'horaire officiel défini, le candidat sera pénalisé de 40 points et servira son plat après le candidat n°4.

**Article 5: Le matériel**

**Quatre postes de travail identiques sont mis à la disposition** des candidats. Chaque poste de travail comprend une plaque de cuisson, un four combiné, un plan de travail, un réfrigérateur et un poste d'eau.

En plus: une salamandre, un surgélateur rapide et une machine à mettre sous vide sont à disposition.

Le chef apporte son matériel: ses saucières, pour le dressage et son propre «petit matériel de cuisine».

La liste officielle du matériel mis à disposition de chaque candidat par le comité d'organisation sera précisée ultérieurement dans le dossier technique du concours qui sera remis aux candidats sélectionnés.

**Article 6: Les jurys**

Le jury de dégustation est composé du **président et de 8 à 10 membres** (cuisiniers ou en relation avec la profession) représentants les diverses régions linguistiques de la Suisse.

**Un jury d’Honneur** de 3 membres max. déguste et juge aussi les plats.

Le jury dégustera le poisson et ensuite la viande. Le président du concours siège au centre d’un jury d’Honneur.

Le Jury de cuisine est composé d'un président et de trois membres; obligatoirement cuisiniers de profession.

**Article 7 La notation**

Chaque mets est noté sur un max. de 120 points par les jurys respectifs sur les critères suivants :

Organisation, propreté et hygiène 10 points

Techniques et maitrise 30 points

Créativité et modernisme 20 points

Présentation et précision 20 points

Dégustation et harmonie 40 points

La meilleure et la moins bonne note du jury de dégustation seront enlevées.

La moyenne des 4 notes cuisines est ajoutée à la note de chaque jury dégustation.

La note finale est l’addition des notes poisson et viande.

**Article 8: La dotation**

La dotation et le dédommagement des candidats du concours est la suivante:

1er prix: **Le trophée et l'honneur de représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2018 à Turin et, en cas de qualification, au Bocuse d'Or 2019**

CHF 4'000.

2ème prix: une distinction et CHF 3'000.-

3ème prix: une distinction et CHF 2'500.-

Il y a deux 3ème ex aequo

Chaque commis reçoit une distinction et CHF 300.-

**Article 9: Inscription**

Le délai d’inscription est fixé au 1er juillet 2017 (date du timbre postal) et doit être strictement respecté.

Les candidats seront sélectionnés par un jury professionnel, et informés de suite.

**Article 10 : Modification du règlement et/ou annulation**

Le comité organisateur se réserve le droit d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure.

Le comité organisateur se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

**Article 11 : Contestation**

En cas de litige ou de contestation, c'est le règlement original en allemand qui fait foi.

Lors de la compétition, en cas de litige ou de contestation sérieuse sur un point du règlement ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, après délibération du jury, c'est le président du jury qui informe de la décision, sans appel.

La voie juridique est exclue.

**Article 12: Assurance**

Chaque candidat doit être en possession d'une assurance au cas où un accident surviendrait au cours de la manifestation.

**Organisateur :**

Académie Suisse Bocuse d’Or

Route d’Yverdon 1

1023 Crissier

Crissier, mars 2017