Bocuse d’Or Suisse 2021

La Sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2022

Règlement technique

**Article 1 : L’objet**

Le Bocuse d’Or Suisse est la sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2022 et du Bocuse d'Or 2023. Il **est disputé par trois 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, 1**5 novembre 2021** dans le cadre du Salon Les Automnales (dans l’arène Cook n’Show) au Geneva Palexpo.

**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 l'expérience de concours et ayant au minimum 23 ans à l'échéance du Bocuse d'Or 2023 (c'est à dire né le 26.01.2000 ou avant).**

Le chef est assisté d'un(e) **commis de cuisine né après le 26.01.2002 et sans restriction de nationalité.**

Le candidat n’est pas autorisé à être accompagné par **un coach**.

L’organisateur met à disposition du candidat un 2ème commis, dont la fonction est avant tout le nettoyage ainsi que divers travaux selon les ordres du 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 2022 et du Bocuse d'Or 2023.**

Il accepte aussi de collaborer, 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
* Photos des 2 mets (sur assiette uniquement)

**Mets imposés :**

**La réalisation de 2 mets créatifs et modernes pour 12 personnes** dans le temps de 5 heures 35 minutes en suivant les thèmes officiels du concours :

## Mets poisson

## 24 (env.7 Kg.de) coquilles St-Jacques, calibre 3-4 pièces par Kg (24 noix de St-Jacques)

3 soles entières, 600-800 gr./pièce

## Présentation libre

Garniture(s) végétale(s)

Le candidat servira sur des assiettes blanches et neutres. fournies par lui-même.

Les 12assiettes doivent sortir ensemble

## Mets viande Une revisite du Tournedos Rossini

## 1 Filet de cheval Suisse env.1,5 kg (Originale viande chevaline du Jura)

3 garnitures différentes, dont

* 2 à base de légumes
* 1 à base de pommes de terre

## Dressage:

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

Le candidat dressera ensuite sur 12 assiettes blanches et neutres fournies par l’organisateur.

Le jour du concours, les soles et Coquilles St-Jacques ainsi que la viande imposés seront fournis par l'organisation, et ne pourront en aucun cas être apportés par les candidats. D’autres poissons, crustacés ou viande fraiche sont interdits

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 Les Automnales (dans l’arène Cook n’Show) au Geneva Palexpo.

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 coquilles St-Jacques 5 heures après le début de l'épreuve et leur plat viande 35 minutes plus tard.

Si les assiettes / plats sortent avec plus de trois minutes de retard, il sera déduit 10 points, après 4 minutes 20 points. Après cinq minutes de retard sur l'horaire officiel défini, le candidat sera pénalisé de 30points et servira son plat après le candidat n3.

**Article 5: Le matériel**

**Trois postes de travail identiques sont mis à la disposition** des candidats par notre partenaire Vzug. Chaque poste de travail comprend des plaques de cuisson, deux fours, (un sec et un humide), 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 **de 9 à 10 membres** (anciens candidats au Bocuse d’Or (Suisses et étrangers, ou en relation avec le Bocuse d’Or) représentants les diverses régions linguistiques de la Suisse.

**Un jury d’Honneur** de 2-3 membres max. déguste et juge aussi les plats.

Le président du concours siège au centre avec le jury d’Honneur.

Le Jury de cuisine est composé de trois membres; obligatoirement cuisiniers de profession.

**Article 7 La notation**

Chaque mets est noté sur un max. de 100 points par les jurys respectifs sur les critères suivants :

Jury de cuisine

Organisation, propreté et hygiène 10 points

Techniques et maitrise 25 points

Applicat. du règlement et créativité 10 points

Jury de dégustation

Créativité et modernisme 10 points

Présentation et précision 20 points

Dégustation et harmonie 30 points

La meilleure et la moins bonne note seront enlevées.

Les notes restantes seront prises en compte pour la note finale.

Les notes de chaque jury de cuisines par mets et par candidat seront comptabilisées.

La note finale est l’addition des notes du jury de dégustation Coquilles St - Jacques et viande, ainsi que la note du jury de cuisine.

**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 2022 et, en cas de qualification, au Bocuse d'Or 2023**

CHF 4'000.

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

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

Chaque commis reçoit une distinction et CHF 300.-

**Article 9: Inscription**

Le délai d’inscription est fixé au 15 mai 2021 (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, jfévrier 2021