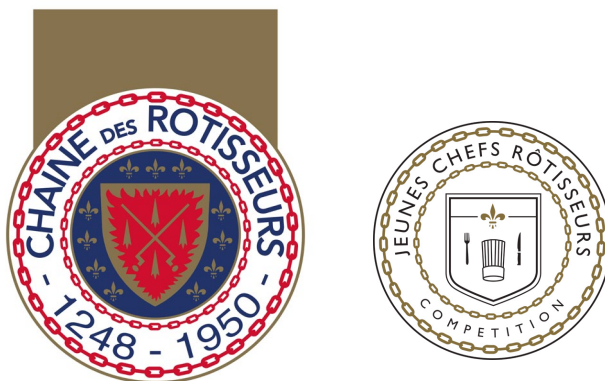




Association
Mondiale de la
Gastronomie

CHAÎNE DES RÔTISSEURS

ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE

CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

MANUEL OFFICIEL DU CONCOURS

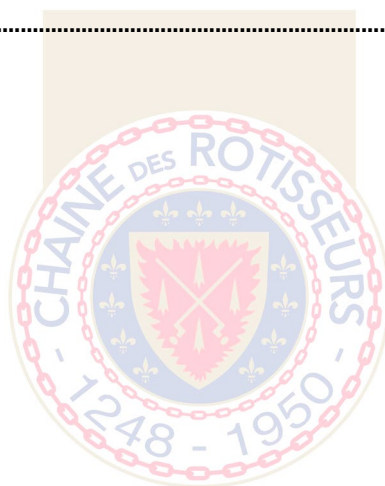
Association
Mondiale de la
Gastronomie

2026

Sommaire

CHAINE DES ROTISSEURS ASSOCIATION MONDIALE DE LA GASTRONOMIE.....	- 1 -
CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES CHEFS ROTISSEURS MANUEL OFFICIEL DU CONCOURS	- 1 -
COMITE DIRECTEUR.....	- 4 -
EXPOSE DE LA MISSION	- 5 -
OBJECTIF	- 5 -
LES PARTENAIRES OFFICIELS DU CONCOURS INTERNATIONAL.....	- 5 -
DATES IMPORTANTES.....	- 6 -
COORDONNEES.....	- 6 -
ORGANISATION GENERALE.....	- 7 -
NOM.....	- 7 -
OBLIGATIONS GENERALES RELATIVES AU CONCOURS INTERNATIONAL	- 7 -
LANGUE DE LA COMPETITION.....	- 7 -
RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX CONCOURS REGIONAUX ET NATIONAUX	- 7 -
LE MANUEL DU CONCOURS.....	- 7 -
PAYS D'ACCUEIL.....	- 8 -
CANDIDATURE.....	- 8 -
LE REFUS D'UNE CANDIDATURE	- 8 -
FINANCE.....	- 8 -
LES RESPONSABILITES FINANCIERES DU PAYS D'ACCUEIL.....	- 8 -
LES RESPONSABILITES FINANCIERES NON PRISES EN CHARGES PAR LE PAYS D'ACCUEIL.....	- 9 -
PARRAINS.....	- 9 -
AIDE FINANCIERE	- 9 -
LE CONCOURS ET LES EVENEMENTS ASSOCIES – OBLIGATIONS.....	- 10 -
MARKETING ET DEVELOPPEMENT	- 10 -
PERSONNEL	- 10 -
DIVERS	- 10 -
LE LIEU DU CONCOURS.....	- 11 -
OBSERVATEUR INVITE	- 11 -
APRES L'EVENEMENT.....	- 11 -
LES CONCURRENTS	- 12 -
CONDITIONS DE PARTICIPATION	- 12 -
FRAIS D'INSCRIPTION.....	- 12 -
DEMANDE DE PARTICIPATION AU CONCOURS (APPLICATION TO COMPETE FORM) ET ACCEPTATION	- 12 -
OBLIGATIONS	- 12 -
COMPAGNONS.....	- 13 -
DEPENDS	- 13 -
TENUE VESTIMENTAIRE DES CONCURRENTS.....	- 13 -
MATRIEL DE CUISINE	- 14 -
OUTILS ACCEPTABLES POUR LES CANDIDATS.....	- 14 -
OBSERVATEUR INVITE DU CHEFS.....	- 14 -
LE JURY.....	- 15 -
SELECTION DU JURY.....	- 15 -
ATTENTES.....	- 15 -
OBLIGATIONS VESTIMENTAIRES.....	- 15 -
OBLIGATIONS PREALABLES AU CONCOURS	- 16 -
OBLIGATIONS DU CONCOURS.....	- 16 -
OBLIGATIONS POST CONCOURS.....	- 16 -
LE CONCOURS.....	- 17 -
SONT AUTORISES A ETRE PRESENTS	- 17 -
PRESERVATION DE L'ANONYMAT	- 17 -
TRADUCTEURS	- 17 -

AVANT LE CONCOURS.....	- 17 -
PENDANT LE CONCOURS.....	- 18 -
EXIGENCES DE MANIPULATION DES ALIMENTS.....	- 18 -
STOCKAGE DES ALIMENTS.....	- 18 -
ASSAINISSEMENT.....	- 18 -
APRES LE CONCOURS.....	- 19 -
DECISIONS FINALE.....	- 19 -
BOITE NOIRE.....	- 20 -
SELECTION DES INGREDIENTS DE LA BOITE NOIRE	- 20 -
IDENTIFICATION DES INGREDIENTS DE LA BOITE NOIRE	- 20 -
UTILISATION DES INGREDIENTS DE LA BOITE NOIRE	- 20 -
UTILISATION DES INGREDIENTS NE FIGURANT PAS DANS LA BOITE NOIRE.....	- 21 -
TABLE COMMUNE	- 21 -
CRITERES DE JUGEMENT- REVUS EN JANVIER 2023.....	- 22 -
RESULTATS.....	- 22 -
RECOMPENSES.....	- 23 -
ANNEXES.....	- 25 -



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Comité Directeur

David R. Tétrault, Chair
Président du Concours International
Membre du Conseil d'Honneur
Membre du Conseil Magistral
dtetrault@chainehq.org

Lois Gilbert
Bailli Provincial, Canada
lois-gilbert@rogers.com

Ruth Grierson
Chargée de Missions, Canada
Ruth_grierson@telus.net

Chef Alan Orreal-Liang
Conseiller Culinaire Honoraire
JCR Competition Kitchen Supervisor
orreal@gmail.com

Chef Ben Purton
Conseiller Culinaire d'Angleterre
Directeur du jury
culinaire@chaine.co.uk



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Exposé de la mission

L'objet de ce concours est d'encourager et de promouvoir l'expertise culinaire des Jeunes Chefs Rôtisseurs dans la tradition de la Chaîne des Rôtisseurs, en les exposant à un environnement concurrentiel constitué par leurs pairs. Cette compétition sera pour les Jeunes Chefs l'occasion de faire la démonstration de leurs talents et de leur créativité dans une arène internationale.

Objectif

Notre objectif est d'encourager les différences culturelles en matière de préparation et de présentation d'aliments par une approche traditionnelle.

Les partenaires officiels du Concours International

Nous remercions le soutien de nos principaux partenaires :



Dates Importantes

Deux ans avant le Concours : les pays désireux d'accueillir l'événement doivent faire acte de candidature auprès du Président du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

270 jours avant le début de la compétition : date limite pour le retrait des candidatures des pays désireux d'accueillir l'événement.

60 jours avant le concours: date limite du dépôt de la liste des ingrédients de la boîte noire auprès du Président du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

30 juin de l'année du Concours : date limite de dépôt des formulaires de candidature et des frais d'inscription des concurrents auprès du Siège Mondial de la Chaîne des Rôtisseurs, à Paris

15^{ème} juillet : date limite de dépôt du nom des concurrents si ceux-ci ne figurent pas dans les formulaires de candidature.

Coordonnées

Pour plus d'informations, merci de vous rendre sur le site des Jeunes Chefs Rôtisseurs

<https://competitions.chainedesrotisseurs.com/>

Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs :

dtetrault@chainehq.org

JCR@chaine-des-rotisseurs.net



Association
Mondiale de la
Gastronomie

ORGANISATION GENERALE

Nom

Le nom de la compétition internationale est « **Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs** ». Les concurrents sont désignés « **Jeunes Chefs Rôtisseurs** » ou « **Jeunes Chefs** ». Pour protéger l'importance et le prestige du concours, tous les documents imprimés doivent impérativement respecter ce style. Dans un souci de cohérence, il est recommandé que tous les concours régionaux et nationaux respectent également ces principes stylistiques.

Obligations générales relatives au Concours International

- Le Concours se déroule chaque année au mois de septembre ou octobre.
- Il peut être organisé conjointement avec un Grand Chapitre.
- Les concurrents, constitués des finalistes de Concours Nationaux des Jeunes Chefs Rôtisseurs régulièrement organisés, peuvent s'affronter au niveau du Concours International.
- Il s'agit d'un concours de boîte mystère (boîte noire), basé sur le jugement à l'aveugle. Différents types de juges évalueront l'exécution et le goût.
- la cuisine doit avoir un minimum de 12 postes identiques pour accueillir 24 concurrents sur deux vols

Langue de la Compétition

- La compétition se déroulera en langue anglaise
- Les instructions seront données en langue anglaise
- Pendant la compétition, les menus devront être rédigés en anglais, par le concurrent ou un interprète sélectionné par lui même
- Les excursions culturelles et gastronomiques organisées pour les concurrents seront en langue anglaise
- Les concurrents ou leur Bailliage national sont responsables de l'organisation et du coût des interprètes si nécessaires.

Recommandations relatives aux Concours Régionaux et Nationaux

Les concours Régionaux et Nationaux seront organisés dans le respect des règles du Concours International. C'est ainsi que les concurrents qui parviendront au niveau du Concours International auront les plus grandes chances de succès.

Le Comité recommande que des médailles d'or, d'argent et de bronze soient remises aux lauréats des Concours Nationaux. Ces médailles sont fournies par le Siège Mondial.

Le Manuel du Concours

Seule la version la plus à jour du Manuel Officiel du Concours sera utilisée dans le but de déterminer les politiques officielles applicables au Concours International. Le Manuel Officiel du Concours est modifiable à tout moment par le Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

Il incombe au Comité de pourvoir à la distribution du manuel du Concours. Le Manuel Officiel du Concours et les formulaires sont disponibles du site Internet des Compétitions de la Chaîne des Rôtisseurs <https://competitions.chainedesrotisseurs.com>

Le Bailli Délégué et/ou le Conseiller Culinaire aura la charge de la distribution du Manuel Officiel du Concours aux concurrents représentant les pays participant au Concours.

Il est vivement recommandé aux pays désireux d'accueillir le Concours, ainsi qu'à l'ensemble des officiels associés et des concurrents, de lire la totalité du manuel pour s'assurer qu'ils soient familiarisés avec les obligations et les dépenses liées à l'organisation de cet événement.

PAYS D'ACCUEIL

Il est conseillé aux pays désireux d'accueillir un Concours International de lire attentivement la totalité du manuel pour se familiariser avec l'ensemble des obligations et dépenses liées à l'accueil de cet événement.

Le pays d'accueil doit promouvoir les critères rigoureux de la Chaîne des Rôtisseurs en accueillant un événement bien organisé et professionnel, comportant un programme intéressant et éducatif aussi bien pour les participants que pour les hôtes.

Le pays d'accueil doit s'assurer de la conformité de la compétition à l'ensemble des règles contenues dans le Manuel Officiel du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs, et doit faire en sorte que l'événement se déroule conformément aux normes les plus exigeantes en matière d'installations, d'équipements et de personnels.

Le pays hôte doit faire tout ce qui est en son pouvoir pour apporter son soutien aux membres locaux de la Chaîne des Rôtisseurs (hôtels, restaurants, etc.) au cours de l'événement.

Candidature

Tout pays désireux d'accueillir le Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs doit présenter sa candidature par le biais d'une demande formelle. Cette candidature doit comporter :

- une lettre présentant
 - les installations existantes, accompagnées de photographies et de plans ;
 - les raisons pour lesquelles le pays en question souhaite accueillir le Concours ;
 - une proposition de programme sur quatre jours pour les candidats ;
 - Une information détaillée sur les hôtels sélectionnés pour l'événement.

La candidature sera étudiée par le Comité, lequel pourra, soit l'approuver sous réserve, soit la rejeter. Dans un délai de trois mois de l'approbation conditionnelle de la demande, un membre professionnel du Comité ou un délégué officiel sera en droit d'inspecter les installations du Concours et transmettra un rapport au Comité. À ce moment-là, une décision sera prise concernant la candidature, et le Bailliage parrain sera informé en conséquence.

Le Refus d'une Candidature

Le Comité pourra revenir sur toute approbation d'une candidature au plus tard 180 jours avant la date du Concours, par notification en bonne et due forme au Bailli Délégué et au Conseiller Culinaire du pays hôte. Au nombre des motifs de révocation figureront notamment :

- le non-respect du règlement du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs ;
- le non-respect des critères techniques établis pour un concours, comme prévu par le manuel ;
- une modification du site dans le pays ;
- une modification des principaux responsables du Conseil national ;
- une décision du Président de la Chaîne des Rôtisseurs ;
- tout autre motif important à la discrétion du Comité.

Finance

Les responsabilités financières du pays d'accueil

Le pays hôte supporte les coûts liés au financement du concours.

Au nombre des dépenses figurent notamment les suivantes :

- un hébergement pour cinq nuits. Ce montant peut être ajusté par le Comité des RJC en fonction de l'horaire.
- un hébergement pour sept nuits et tous les repas du Président du Concours et son compagnon respectif ;
- Les membres du comité JCR accompagneront les concurrents lors des excursions culturelles et gastronomiques
- le transport des concurrents, membres du jury et officiels vers et depuis les lieux du concours, des dîners et des événements associés ;

- des vestes de chef pour le Concours seront fournies aux concurrents et aux membres du jury des vestes de chef pour le Concours (détails énumérés ci-après) ;
- le personnel de premiers secours ou médical qualifié pour le Concours ;
- la traduction, dans la langue maternelle de chacun des concurrents, de la liste des ingrédients contenus dans la boîte noire ;
- les dépenses marketing ;
- les ingrédients de la boîte noire ;
- les fournitures de bureau nécessaires aux concurrents, membres du jury et officiels (veuillez-vous reporter à la liste complète jointe en Annexe I) ;
- les rafraîchissements destinés aux concurrents, membres du jury et officiels lors de la compétition (veuillez-vous reporter à la liste complète jointe en Annexe I) ;

Les responsabilités financières non prises en charges par le pays d'accueil

Hormis ce qui précède, les dépenses suivantes ne seront pas à la charge du pays hôte :

- les dépenses de voyage et d'hébergement des membres du jury et observateurs invités ;
- les dépenses des compagnons des concurrents ;
- le transport des concurrents et des traducteurs depuis et vers leur pays d'origine ;
- le transport des officiels depuis et vers leur pays d'origine ;
- les traducteurs-interprètes pour les langues à l'exception de la liste des ingrédients de la boîte noire ;
- l'hébergement supplémentaire des concurrents avant ou après le concours.

Parrains

- Le pays hôte est encouragé à rechercher des parrains pour participer aux dépenses liées aux événements du Concours et du Grand Chapitre. Ces parrains doivent refléter les valeurs et les idéaux de la Chaîne des Rôtisseurs. Il est préférable de disposer de plusieurs parrains, de manière à soutenir les secteurs des services d'hébergement et alimentaire.
- Le Comité communiquera avec les parrains permanents. Le pays hôte ne doit pas communiquer avec ces parrains.

Aide financière

Une aide financière du Siège Mondial de la Chaîne des Rôtisseurs est disponible:

- **les frais d'inscription acquittés par les concurrents.** Les frais d'inscription seront transférés au Bailliage du pays d'accueil durant la période de 60 jours précédant immédiatement la compétition et la période de 30 jours après la compétition, à la demande du pays hôte.
- **Subvention financière du Siège Mondial :**
 - Le Pays hôte réclamant des fonds soumettra un budget au moment de la demande pour accueillir l'événement
 - Le budget et le lieu doivent être approuvés par le Comité JCR, puis par le Conseil d'Administration
 - Les comptes doivent être reçus du pays hôte dans les 60 jours après la compétition pour approbation du règlement financier final, le cas échéant.
 - Les comptes doivent être approuvés par le Président du Comité, puis envoyés au Grand Argentier pour approbation finale.
 - Le pays hôte recevra :
 - o Toutes les recettes provenant des frais d'inscription, soit 700 € par participant
 - o Le déficit, après soutien des sponsors et des frais d'inscription, seront scindés de la manière suivante :
 - 15% pour le pays hôte
 - 85% pour le Siège Mondial
 - La prise en charge maximale du Siège Mondial sera à hauteur de 37.000 euros.

Le Concours et les événements associés – Obligations

Le Concours

- Peut être accompagné de la tenue d'un Grand Chapitre
- doit inclure des événements éducatifs à l'intention des Chefs ;
- doit comporter un déjeuner ou un dîner officiel le jour précédant le concours, pour tous les concurrents et leurs compagnons et/ou interprètes
 - L'organisation d'un dîner après le concours est obligatoire si la Compétition n'est pas associée à Un Grand Chapitre. Le dîner de remise des prix aura lieu le lendemain de la compétition, le port d'une tenue de soirée sera exigée.
 - Les récompenses doivent être remises aux Jeunes Chefs d'une manière élégante et appropriée, immédiatement avant la Cérémonie des Intronisations au Grand Chapitre si un Grand Chapitre est associé à la Compétition. Le Président du Concours officie lors de la cérémonie de remise de récompenses.

Marketing et développement

Le pays d'accueil doit tout faire pour créer une présence sur Internet pour la compétition et l'événement du Grand Chapitre

Les membres du Comité sont à la disposition du pays d'accueil pour l'aider à organiser et à mettre en place le Concours et le Grand Chapitre. Pour bénéficier d'un supplément d'aide, contactez le Président du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

Personnel

L'hébergement d'un événement de ce type exige le soutien dévoué des membres locaux. Il existe un grand nombre d'obligations. Dans la plupart des cas, nombre d'entre elles sont assumées par des bénévoles : Parmi ces obligations figurent notamment les suivantes :

- la gestion des transports ;
- la gestion des inscriptions ;
- la logistique du Concours ;
- le chaperonnage des Chefs ;
- l'élaboration de la boîte noire ;
- la désignation des membres du jury ;
- le marketing ;
- l'organisation des événements coordonnés ;
- les loisirs ;
- la recherche ;
- le personnel comptable ;
- les traducteurs-interprètes.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Divers

Le pays d'accueil doit fournir :

- Un badge pour les concurrents portant leur nom et le logo de la Chaîne ;
- Une veste blanche de chef pour chaque concurrent à porter lors de la remise officielle des prix. Cette veste portera le nom du concurrent, et le logo de la Chaîne.

Le pays d'accueil doit fournir à chaque nouveau membre du jury une veste de chef que celui-ci portera lors du Concours. Les membres du jury l'ayant déjà été conserveront leur veste.

- La veste :
 - doit porter le nom et le lieu de la compétition ;
 - doit comporter les logos des sponsors ainsi que celui de la Chaîne qui doit être placé sur le devant à gauche sur la veste. Les logos des sponsors principaux doivent être placés sur les manches dans l'ordre du niveau de parrainage ;
 - doit porter le nom du membre du jury ;
 - doit être blanche.

Le lieu du Concours

De préférence, le lieu du Concours International est une école culinaire ou hôtelière, en fonction de ce qui sera le plus adapté pour accueillir ce type d'événement. Toutefois, après accord du Comité, d'autres lieux pourront être pris en compte pour la tenue du Concours International. Les obligations minimales relatives à l'équipement technique et culinaire seront respectées rigoureusement. Voir Annexe I.

L'étude d'un lieu pour la tenue du Concours International incombe exclusivement au Comité, avec l'accord définitif du Conseil d'administration.

Observateur invité

Le Bailli Délégué ou le Conseiller Culinaire d'un pays candidat à l'accueil d'une édition future du Concours ou encore un représentant de haut niveau désigné à cet effet, peuvent demander à observer la compétition.

Le nombre des observateurs invités est au plus d'un. Toute demande pour bénéficier de ce statut doit être transmise par écrit au Président du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs au moins deux mois avant la date du Concours. Toutes dépenses à cet égard sont à la charge du participant et/ou de son Bailliage.

Après l'événement

Après l'événement, le pays d'accueil doit fournir ce qui suit :

- dans un délai de quatre-vingt-dix jours de la conclusion de l'événement, le Bailliage du pays hôte doit transmettre au Président du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs un résumé complet de l'ensemble de l'événement, accompagné d'états financiers définitifs.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

LES CONCURRENTS

Conditions de participation

Tout Jeune Chef demandant à prendre part à la compétition doit être âgé de moins de vingt-sept ans au 1^{er} septembre de l'année au cours de laquelle il/elle doit prendre part au Concours International. Pour participer à la compétition internationale, le Chef aura moins de 27 ans au premier septembre.

Pour participer au Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs, les candidats doivent :

- représenter le pays où ils ont remporté leur compétition nationale ;
- être employés par un Maître ou un Chef membre en règle de la Chaîne des Rôtisseurs dans le pays qu'ils représentent. Le Maître ou le Chef membre doit être un professionnel en activité, et ne pourra être un membre ayant la qualité de Maître honoraire ou de Chef honoraire.
- être à l'emploi du Maître ou du Chef membre.

Le concurrent ne doit pas :

- avoir participé, en tant que concurrent, à une compétition régionale des Jeunes Chefs Rôtisseurs, à plus de trois reprises ;
- avoir participé, en tant que concurrent, à une compétition nationale des Jeunes Chefs Rôtisseurs, à plus de deux reprises ;
- avoir participé, en tant que concurrent, à un autre Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

Frais d'inscription

Des droits d'inscription de 700 euros par candidat doivent être **reçus** par le Siège Mondial **entre le 1^{er} janvier et le 30 juin** de l'année au cours de laquelle la compétition doit se dérouler. Les frais d'inscription doivent être payés par virement électronique ou facturés au Siège Mondial. S'ils sont acquittés par voie de facturation, aucun crédit ne sera accordé au-delà du 30 juin en cas de non-participation.

Demande de Participation au concours (Application to Compete form) et acceptation

Le Formulaire de candidature doit être accompagné des pièces suivantes :

- une copie du passeport en cours de validité du candidat, délivré par le pays représenté dans le cadre du Concours ; et son permis de travail, si le passeport n'est pas celui du pays étant représenté
- un formulaire de demande d'adhésion à titre de membre professionnel.

Les demandes incomplètes seront rejetées, interdisant de ce fait au candidat de participer à la compétition.

Tous les concurrents et Bailliages nationaux doivent prendre note du fait que :

- un pays est en droit de réserver une place au sein du Concours International pour son concurrent national avant même que le concurrent n'ait été sélectionné. Les Bailliages désireux de réserver une place pour un concurrent doivent présenter un formulaire dûment complété de Demande de participation au Concours, accompagné du règlement des frais d'inscription. Le Siège Mondial doit les recevoir avant le 30 juin. Le nom du concurrent pour lequel la place a été réservée doit être communiqué au Président du Comité avant le 15 juillet
- les formulaires de candidature reçus après la date limite du 30 juin seront rejetés ;
- un seul concurrent par pays peut demander à participer à un Concours International.

Un concurrent peut être accepté à réception du formulaire de Demande de participation au Concours dûment complété, comme indiqué ci-dessus. Les concurrents se verront notifier leur acceptation ou leur rejet par courrier, e-mail ou fax. Des copies de la décision d'acceptation seront envoyées au Bailli Délégué du pays accueillant la compétition, ainsi qu'au Bailli Délégué du pays parrainant le concurrent. Cette notification émanera du Comité des Jeunes Chefs.

Obligations

Tous les concurrents doivent assister et participer aux fonctions, réceptions et dîners officiels du Concours, et rester sur les lieux de la compétition jusqu'à ce que les résultats soient annoncés. Les concurrents seront inclus à autant de fonctions que possible afin d'acquérir des connaissances au sujet des aspects culinaires et communautaires du pays visité.

Les concurrents doivent participer à toutes activités promotionnelles ou de relations publiques afférentes à la compétition, ainsi qu'aux événements associés au Grand Chapitre.

Compagnons

Les concurrents peuvent amener avec eux un compagnon qui participera au Concours et aux événements, mais il devra prendre à sa charge l'ensemble des frais supplémentaires afférents à cette personne supplémentaire. Au nombre de tels compagnons peuvent figurer les conjoints, amis, membres de la famille, sponsors, Conseillers Culinaires des pays concernés ou membres des directions régionales ou nationales. Le Compagnon Officiel ne pourra accompagner le concurrent en cuisine lors du concours, mais il pourra être présent lors du briefing et de la session de rédaction du menu (seulement au besoin pour la traduction).

Le Compagnon Officiel ne pourra être membre du jury.

Le compagnon peut être le traducteur du compétiteur à condition qu'il ait les bases de la langue anglaise et soit capable de traduire un menu en anglais.

Dépenses

- Le pays d'accueil prendra à sa charge les dépenses des concurrents liées à la participation aux événements du programme officiel. Cela inclut les transports locaux, tous les repas, ainsi que l'ensemble des dépenses liées à la compétition.
- Les frais de voyage vers et depuis le lieu de la compétition incombent au Bailliage national du concurrent.
- L'hébergement des concurrents est de la responsabilité du pays d'accueil, durant la période de la compétition et pour au moins cinq nuits. Les candidats peuvent bénéficier, de manière alternative, d'un hébergement alternatif dans l'hôtel officiel de l'événement, et/ou en chambre double, à la discrétion du pays d'accueil.
- Si les concurrents sont désireux de rester plus longtemps, il est de leur responsabilité de prendre eux-mêmes des dispositions à cet égard, en conjonction avec le comité du pays d'accueil.
- Le coût de l'interprète est à la charge du concurrent ou de son Bailliage national

Assurance voyage

1. Une assurance voyage complète, y compris une couverture médicale, doit être en place pour la compétition, et est à la charge du Bailliage National du compétiteur.

Tenue vestimentaire des concurrents

La compétition.

- La tenue imposée aux concurrents est l'uniforme formel et traditionnel des cuisiniers. Celui-ci comporte la toque, la veste blanche, le pantalon noir ou à petits carreaux noirs et blancs, un tablier blanc et un foulard. Les concurrents qui ne porteront pas l'uniforme obligatoire se verront infliger une pénalité et des points seront déduits de leur résultat final. Le concurrent fournira la veste pour la compétition ; le concurrent doit fournir les autres éléments de l'uniforme.
- La seule identification personnelle sur la veste peut être le nom du concurrent et le logo de la Chaîne
- Aucun bijou ne peut être porté, sauf une alliance
- Aucune montre ne peut être portée.
- Les cheveux doivent être courts. Si la barbe mesure plus de 2,5 cm elle doit être coupée nette ou un filet à barbe doit être porté. Lequel devra être fourni par le compétiteur.
- Des chaussures de sécurité antidérapante doivent être portées, les chaussures ouvertes ne sont pas autorisées.
- Les manches des vestes de Chef ne doivent pas être relevées au-delà du coude.

Dîners.

Les concurrents se verront présenter une veste formelle, tuque et foulard, qu'ils porteront lors des dîners de remise des prix. Un pantalon noir de chef ou un pantalon de ville, un foulard ou une cravate et la toque doivent être portés avec la veste.

Autres événements.

Il incombe au concurrent de se vêtir d'une manière qui reflète le professionnalisme et les idéaux de la Chaîne des Rôtisseurs. Les concurrents doivent se montrer sensibles aux modes vestimentaires généralement admises du pays d'accueil.

Matériel de cuisine

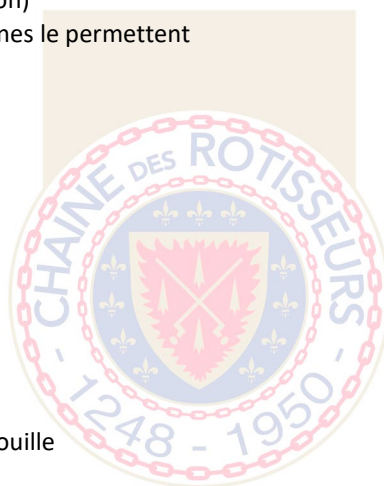
Pour une liste complète, veuillez-vous reporter à l'Annexe I.

Le coût du transport du matériel pour l'événement est de la responsabilité du concurrent et/ou de son Bailliage. Sachez que les compagnies aériennes sont en droit de refuser le transport de bagages contenant des objets qu'elles considèrent comme dangereux.

Les recettes, menus ou tout autre document imprimé ne sont pas acceptés au concours.

Outils acceptables pour les candidats

- Acétate (plastique transparent)
- Adaptateur électrique (à prévoir par le compétiteur)
- Bain Marie
- Balances
- Boule à découper (pour les fruits et les légumes)
- Brochette (uniquement pour la cuisson)
- Chalumeau, si les compagnies aériennes le permettent
- Couteaux
- Coutellerie
- Cuillère de service
- Économe
- Extracteur de jus, non électrique
- Ficelle
- Flacon verseur souple
- Hachoir électrique
- Mandoline
- Moule, cercle
- Papier sulfurisé (cuisine)
- Poche à douille (tissu, plastique) et douille
- Râpe
- Set de table en silicone
- Siphon
- Spatules (métal, caoutchouc, etc.)
- Thermomètre
- Torchons à four/Maniques
- Transfert acétate ou papier de cuisson



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Observateur invité du Chefs

Pour donner l'opportunité de concourir à des aspirants chefs qui ne sont pas prêts à participer à la compétition, la direction du Concours autorisera un Jeune Chef à observer le déroulement des épreuves sans y prendre part. Un Jeune Chef par Concours est en droit de se porter candidat à cette position, par écrit, en motivant sa demande. Un membre professionnel en règle doit parrainer ce Jeune Chef. Toutes dépenses à cet égard sont à la charge du participant. La demande écrite doit être reçue par le Président du Comité avant le 1^{er} juin de l'année du Concours.

LE JURY

Sélection du jury

Le Comité désigne les membres du Jury à partir des lettres de candidatures qui lui sont adressées par les candidats. Les juges de dégustation et les juges de cuisine doivent être des professionnels, chefs en exercice (chefs de cuisine) et porter le grade de Maître Rôtisseur ou de Chef Rôtisseurs à la Chaîne des Rôtisseurs.

Tous les membres du Jury doivent être volontaires et membres actifs de la Chaîne des Rôtisseurs.

Les membres et officiels ne peuvent pas être des sponsors, compagnons ou employeurs de l'un des concurrents.

La composition du jury doit être comme suit :

- 1 surveillant de cuisine et 3 juges de cuisine, tous chefs de cuisine professionnels, employés à temps plein dans un établissement culinaire
- 9 juges de dégustation, chefs de cuisine professionnels, employés à temps plein dans un établissement culinaire
- 1 assistant du surveillant de cuisine, il doit s'agir d'un membre professionnel, et de préférence le vainqueur du concours international de l'année précédente.
-

Il est préférable que les membres du Jury soient sélectionnés parmi les professionnels et officiels internationaux présents au Grand Chapitre. Il est recommandé qu'il n'y ait qu'un membre du jury par pays, sauf dans le cas du pays d'accueil, qui peut avoir plus de deux représentants dans le Jury.

Les membres du jury doivent prendre en charge leurs propres dépenses personnelles.

La durée du mandat des membres du jury sera un.

- a. Maximum de cinq années consécutives au sein du jury
- b. Après cinq ans, une pause de deux ans est obligatoire
- c. Après une pause de deux ans, le membre du jury peut demander à revenir au jury

Pas plus d'un membre du jury par pays représenté, à l'exception du pays hôte

À la discrétion du Comité JCR, le membre du jury alternera entre le jury de dégustation et le jury de cuisine.

Un seul membre du comité consultatif sur l'ensemble du jury au cours d'une année. Les membres du Comité consultatif alternent à la discrétion du Comité des JCR.

Le temps passé au sein du jury pendant qu'un membre du comité consultatif ne compte pas dans la limite de 5 ans en

Les membres du jury qui proviennent d'un pays membre qui n'organise pas de concours national de RJC ou qui n'a pas de concurrent au concours international auront un mandat maximal de trois ans au sein du jury. Si, avant la fin de cette période, le pays organise un concours, la période de titularisation sera prolongée jusqu'aux cinq années normales.

Attentes

Il incombe aux membres du jury de se montrer impartiaux et justes dans leur décision. Les membres du jury doivent s'excuser si pour un motif ou pour un autre ils ne sont pas en mesure d'assumer leurs responsabilités en toute impartialité. Ce concours visant à encourager les comportements déontologiques chez les concurrents les plus jeunes, le jury doit faire preuve d'un professionnalisme et d'une courtoisie exemplaire.

Obligations vestimentaires

Le pays d'accueil doit fournir à chaque membre du jury une veste de chef qu'il portera lors du concours, à moins d'avoir été membre du Jury auparavant..

Les membres du jury professionnels doivent porter l'uniforme formel et traditionnel des cuisiniers, ainsi que le ruban de la Chaîne. Celui-ci comporte la veste du chef (fournie), le pantalon noir ou à petits carreaux noirs et blancs, un tablier blanc et un foulard.

Obligations préalables au concours

Les Membres du Jury sont accueillis le jour précédant la compétition par le Président du Concours, le Président de la Chaîne des Rôtisseurs, le Délégué du pays d'accueil.

Lors de l'événement, le Président du Concours présentera un briefing sur les règles du concours aux membres du Jury de cuisine et du Jury de dégustation, ainsi que le protocole des critères de jugement. Le Jury de cuisine participera alors à une visite de l'ensemble de l'espace du concours.

Les membres du Jury de cuisine assisteront également au briefing à l'intention des Jeunes Chefs concurrents. Ce briefing sera présenté par le Président du Concours et le surveillant de cuisine.

Obligations du Concours

- Le Jury doit se présenter au concours à l'heure fixée par le superviseur du Jury.
- Les membres du jury doivent s'efforcer de faire preuve d'objectivité et de professionnalisme. Ils ne doivent pas être en mesure de faire une distinction entre les travaux des concurrents, ni les avoir vu au travail.
- Les membres du jury ne sont pas autorisés à assister les concurrents de quelque manière que ce soit ni à donner des conseils aux concurrents avant ou pendant le concours.
- Les ingrédients de la boîte noire sont confidentiels jusqu'au jour du concours. Tout concurrent, juge, autre officiel ou personne ayant connaissance de la boîte noire et ne respectant pas cette clause de confidentialité sera exclu de fait du concours, tout comme le concurrent de son pays.
- L'anonymat le plus strict doit être observé jusqu'à l'annonce des résultats.
- Les juges de dégustation doivent être installés avant que le premier plat n'arrive dans l'espace prévu pour le jugement. Lors du concours, ils ne sont autorisés à aborder avec d'autres membres du jury que les aspects techniques des plats. Le jury de dégustation ne peut pas, cependant, discuter du déroulement d'être présenté jusqu'à ce que le résultat provisoire de la plaque a été écrit par tous les membres du jury.

Obligations post Concours

- Après chaque compétition, le jury doit rester pour une séance de discussion avec les concurrents. Il est également tenu d'assister au dîner de remise des récompenses.

Association
Mondiale de la
Gastronomie

LE CONCOURS

Sont autorisés à être présents

Seuls les concurrents, le Jury, ainsi que les officiels désignés sont autorisés à assister au concours.

Les concurrents doivent se présenter seuls au concours et à la séance de briefing ou bien avec une seule autre personne (compagnon, traducteur-interprète).

Préservation de l'anonymat

Les concurrents ne seront connus des juges de dégustation que sous le numéro qui leur a été attribué dans le cadre du concours, et des juges de cuisine, que sous leur nom.

Le Jury de dégustation ne doit pas être en mesure de différencier les travaux des concurrents en présence, ni les avoir vus au travail. L'anonymat le plus strict doit être observé jusqu'à l'annonce des résultats.

Traducteurs

- Le menu doit être rédigé en anglais
- Si le concurrent sollicite l'assistance d'un traducteur pour une autre langue, les frais à cet égard incombent au Bailliage national du concurrent.
- La liste des ingrédients de la boîte noire sera traduite dans la langue maternelle du concurrent, aux frais du pays d'accueil.
- Les traducteurs ne peuvent pas s'asseoir avec les concurrents pendant l'écriture de menu, mais se traduira par le menu après il a été entièrement écrite. Les traducteurs-interprètes ne sont pas admis dans l'espace du concours lors de la préparation des plats.
- Les traducteurs-interprètes sont tenus de quitter les lieux sur-le-champ une fois le menu traduit; mais ils doivent demeurer dans les locaux de l'espace de cuisine pour prêter main forte au concurrent, le cas échéant.
- Le Président du Concours doit donner son accord à toute aide supplémentaire apportée par un traducteur.

Avant le concours

- le Superviseur de cuisine doit avoir inspecté le site du concours et tous les équipements au moins deux jours avant le concours. Les concurrents doivent être en mesure de voir tous les équipements lors de la visite de l'espace du concours.
- Les concurrents doivent avoir visité le site du concours au moins un jour avant l'événement.
- Lors de cette séance de briefing :
 - l'ordre de passage des concurrents lors du concours fera l'objet d'un tirage au sort la veille de l'événement
 - les concurrents et le jury prendront connaissance du règlement du concours ;
- Le pays hôte veillera à ce que deux serveurs soient assignés à chaque concurrent pour servir les plats de présentation aux membres du Jury de dégustation.
- Le pays hôte veillera à ce qu'une personne soit assignée à chacune des tables du Jury de dégustation pour fournir la coutellerie, l'eau et tout autre matériel requis par les membres du Jury pendant le concours.

Pendant le concours

- Chaque concurrent se verra remettre une boîte noire identique, qui lui permettra de composer le menu en trois plats de son choix, pour quatre personnes, composé des plats suivants :
 - hors d'œuvre
 - plat principal
 - dessert
- Pendant l'examen de la « boîte noire », les concurrents disposeront de 30 minutes pour établir un menu de trois plats, dans leur langue maternelle, ou en anglais. Si ledit menu est rédigé dans une langue autre que l'anglais, le traducteur-interprète du concurrent doit le traduire en anglais.
- Le menu doit être préparé pour quatre personnes dans un délai de 3,5 heures. La durée d'établissement du menu et de sa préparation est limitée à 4 heures au total.
- Selon le programme officiel, chaque concurrent doit avoir préparé un plat complet toutes les 15 minutes. La première assiette est présentée au bout de 3,5 heures à la fin de la période de préparation, et les deux autres assiettes à intervalles de 15 minutes après la première assiette.
- Les serveurs devront transporter les plats de la cuisine à la salle du Jury, puis les rapporter à la salle de lave-vaisselle après la dégustation de chaque plat.
- Une personne par table de jurys devra remplacer la coutellerie, l'eau, etc., de manière continue.
 - Les membres du Jury de dégustation seront divisés en trois groupes de 3 ou 4.
 - Chaque groupe se verra attribuer une table ronde où les plats leurs seront présentés.
 - Chaque membre du jury goûtera chaque plat.
- Une assiette de chaque plat restera dans la salle à la disposition du Jury si nécessaire, ainsi que du photographe.
- L'intervalle de temps entre les plats est de 15 minutes, mais les plats seront retirés des tables des jurys après 13 minutes pour faire place au plat suivant.
- Les plats ne seront pas présentés plus tôt.
- Les membres du Jury de cuisine ne seront pas autorisés à tenir des conversations avec les concurrents, sauf pour des questions de nature technique au sujet du concours. Pour toute question, le Jury de cuisine devra renvoyer toute décision au surveillant de cuisine.
- Les concurrents ne seront autorisés à donner aucune interview pendant le concours.
- Les enregistrements vidéo du concours sont autorisés, à la discrétion du Président du Concours, à condition qu'ils ne suscitent aucun dérangement pour les concurrents sur place.
- Les feuilles de notation du Jury seront ramassées lors de la pause de mi-journée, et seront rendues aux membres du Jury à l'ouverture de la session de l'après-midi du concours.

Exigences de manipulation des aliments

- Les Chefs doivent se laver les mains avant de commencer la compétition
- Si les Chefs quittent la compétition pour quelque raison que ce soit, ils doivent se laver à nouveau les mains à leur retour.
- La dégustation des aliments doit être effectuée avec des ustensiles jetables ou des ustensiles lavés après chaque dégustation.
- Le double trempage d'une cuillère dans les sauces, ou aliments, n'est pas accepté.
- Les gants n'exemptent pas les aliments d'être méthodiquement lavés.
- Les éclaboussures devront être immédiatement nettoyées.
- Les Chefs sont priés de toujours s'assurer de la propreté de leurs couteaux.

Stockage des aliments

- Les aliments doivent être couverts et placés sur des plateaux ou dans des récipients.
- Les rognures de nourriture devront être conservées séparément et ne devront pas être mélangées si elles viennent à être utilisées par la suite.
- Les restes alimentaires doivent être identifiés et étiquetés, puis couverts afin d'éviter la contamination croisée.
- Les aliments crus ne doivent pas être stockés avec les aliments cuits.

Assainissement

- Les mains doivent être lavées fréquemment
- Des serviettes en papier doivent être utilisées pour essuyer les mains après chaque lavage.
- Les serviettes en tissu doivent uniquement être utilisées pour les éléments chauds.

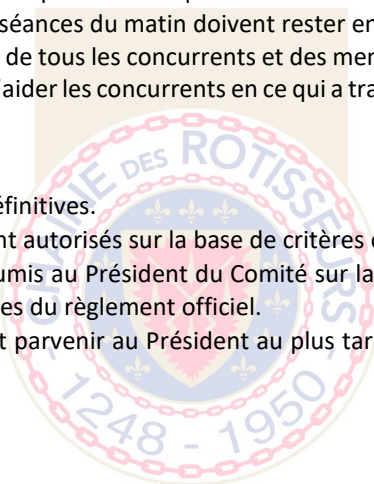
- Les plans de travail doivent être désinfectés avant le début de la compétition, après chaque tâche et à la fin de la compétition.
- Les zones de travail doivent toujours être exemptes d'éléments inutiles.
- Les protocoles d'hygiène seront strictement suivis dans tous les aspects de la compétition. Les planches à découper seront codées par couleur avec la spécification suivante :
 - Rouge : Viande crue et gibier
 - Bleu : Fruits de mer crus (poissons et crustacés)
 - Jaune : volaille crue et gibier à plumes
 - Vert : Légumes et fruits crus
 - Brun : Tout aliment cuit
 - Blanc : PAM (Prêt-à-manger), pain, viennoiserie, produits laitiers, noix
- Cette norme sera respectée à moins qu'un code couleur différent n'existe sur le site de la compétition. Nous nous en remettrons ensuite à cette spécification et annoncerons aux concurrents avant la compétition.

Après le concours

- Tous les concurrents resteront en cuisine jusqu'à être invités à quitter les lieux par le Surveillant de Cuisine.
- Le Jury est tenu de rester à l'issue de chaque concours pour une séance de discussion avec les concurrents.
- Les assiettes photographiées lors des séances du matin doivent rester en présentation pour le jury de l'après-midi. Une séance de débriefing à l'intention de tous les concurrents et des membres du jury se tiendra le matin du jour suivant le concours. Cette séance a pour but d'aider les concurrents en ce qui a trait aux résultats du concours et à leur rendement individuel.

Décisions finale

- Les décisions prises par le Jury sont définitives.
- Aucune modification ni appel ne seront autorisés sur la base de critères culinaires.
- Des appels peuvent toutefois être soumis au Président du Comité sur la base d'un éventuel manquement au protocole ou à la procédure applicable aux termes du règlement officiel.
- Cet appel doit être soumis par écrit et parvenir au Président au plus tard dans un délai de trois jours suivant le jour du concours.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

BOITE NOIRE

La boîte noire des ingrédients est essentielle au thème du concours. Elle doit être composée d'ingrédients qui présentent un challenge pour le candidat, en quantité suffisante pour tester les compétences techniques des Jeunes Chefs ou à un niveau légèrement supérieur.

- Il doit y avoir une boîte noire pour chacun des candidats, une en présentation au cours de la phase d'élaboration des menus, ainsi qu'une autre devant le Jury.
- Les proportions autorisées correspondent à la production voulue pour 4 personnes (hors d'œuvre, plat principal et dessert).
- Toutes les boîtes noires doivent être identiques (en termes de quantité et de qualité des ingrédients).

Les ingrédients de la boîte noire sont confidentiels jusqu'au jour du concours. Tout concurrent, juge, autre officiel ou personne ayant connaissance de la boîte noire et ne respectant pas cette clause de confidentialité sera exclu du concours, tout comme le concurrent de son pays.

- Une protéine de la boîte noire sera annoncée au moins un mois avant la compétition.

Sélection des ingrédients de la boîte noire

- Le Conseiller Culinaire (ou son responsable désigné) du pays d'accueil prépareront la liste des éléments de la boîte noire pour le Concours International. Le Comité doit valider le contenu en ingrédients de la boîte noire.
- La liste doit en être transmise au Président du Comité au plus tard quarante-cinq jours avant la date du concours.
- La quantité d'un ingrédient en particulier fourni aux concurrents doit correspondre exactement à la quantité indiquée sur la liste d'ingrédients.
- Le porc ne doit pas être inclus dans la boîte noire sous quelque forme
 - La liste des ingrédients doit mentionner l'appellation locale mais aussi l'appellation internationale des ingrédients ;
- Le concepteur de la boîte noire doit être au fait des aspects culturels des coutumes et religions d'autres pays dans la mesure où ils sont susceptibles d'affecter les candidats.
- Aliments obligatoires
 - La boîte noire doit contenir un élément d'origine locale apportant un intérêt culinaire.
 - Une viande et un crustacé doivent obligatoirement figurer dans la boîte noire.
 - Deux légumes, un fruit, un amidon ou une céréale doivent obligatoirement figurer dans la boîte noire.
 - L'utilisation de morceaux entiers avec os et l'utilisation d'os et de restes de protéines est encouragée pour montrer les compétences fondamentales des concurrents
 - Maximum 6 aliments obligatoires
- Aliments facultatifs :
 - Des ingrédients locaux peuvent être obligatoires s'il est possible de s'en procurer au niveau international ;
 - Les ingrédients propres au pays d'accueil doivent figurer à titre optionnel sur la liste des ingrédients de la boîte noire ;
 - Une viande et un crustacé au choix doivent obligatoirement être une spécialité locale figurant à titre optionnel ;
 - Des abats ou du ris de veau peuvent figurer dans la boîte noire mais ne sont pas obligatoires.
 - Doit contenir un élément d'origine locale apportant un intérêt gustatif.
 - En plus des articles principaux, il devrait y avoir des ingrédients pour la salade si les légumes verts ne sont pas inclus dans la table commune
 - Les ingrédients facultatifs devraient couvrir tous les ingrédients non inclus dans la table commune.

Identification des ingrédients de la boîte noire

- La liste des ingrédients de la boîte noire doit être remise par écrit aux concurrents dans leur langue maternelle et en anglais.
- La liste des ingrédients de la boîte noire doit être remise par écrit aux membres du jury en anglais
- Les ingrédients doivent être listés sous leur nom local et international

Utilisation des ingrédients de la boîte noire

- Les éléments obligatoires ne sont pas nécessairement à utiliser dans leur intégralité, mais au moins 25 % de chaque élément obligatoire doivent être utilisés. Si un élément obligatoire n'est pas utilisé dans la présentation, 50 % des notes attribuées pour l'utilisation du produit seront déduites par les juges en cuisine.

Utilisation des ingrédients ne figurant pas dans la boîte noire

- Les candidats ne sont autorisés à utiliser que les ingrédients ou produits figurants dans la boîte noire et désignés pour l'utilisation par les concurrents à leurs postes en cuisine, ou sur la table commune.
- Tout concurrent utilisant tout autre produit sera exclu du concours.

Table commune

Une table commune limitée sera utilisée pendant le concours pour fournir aux concurrents les divers ingrédients non inclus dans la boîte noire. Ces ingrédients sont mis à la disposition des concurrents au besoin, mais il est important de souligner que les ingrédients pris sur la table commune et non utilisés seront considérés comme gaspillés et que des points seront déduits en conséquence.

<u>Crèmerie</u>	<u>Epicerie</u>	<u>Condiments</u>	<u>Herbes</u>	<u>Epices</u>	<u>Légumes/ Fruits</u>
Beurre	Agar-Agar	Poivre noir	Basilic		
Crème	Levure	Poivre blanc	Baies	Graines de carvi	Carottes
Lait 1,5%	Bicarbonate de soude	Fécule de pommes de terre	Chilli frais	Gousses de cardamome	Citrons jaunes
Yaourt nature	Chocolat noir	Vin rouge	Ciboulette	Piment de cayenne	Citrons verts
	Chocolat blanc	Sel	Coriandre	Baton de canelle	Oignons
	Levure sèche	Sucre brun	Aneth	Cumin	Pommes de terre
	Oeufs	Sucre en poudre	Ail frais	Curry en poudre	Tomates
<u>Bouillons cubes</u>	Feuilles de gélatine	Sucre blanc	Gingembre frais	Moutarde de Dijon	
Bouillons de poulet	Noix - 2 types	Concentré de tomate	Menthe	Graines de moutarde	
Bouillons de poisson	Huile de pépins de raisin	Gousses de vanille	Persil	Paprika	
Bouillons de légumes	Huile d'olive extra vierge	Vinaigre balsamique noir	Romarin	Curcuma	
	Huile de tournesol	Vinaigre de vin blanc	Estragon		
		Farine de blé blanche	Thym		
		Vin blanc			

CRITERES DE JUGEMENT

Tous les critères de jugement sont maintenant répertoriés sur le site internet du concours JCR :

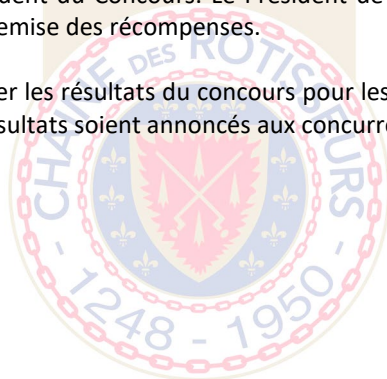
RESULTATS

Documents et fiches d'évaluation utilisés par les membres du Jury lors concours restent la propriété de la Chaîne des Rôtisseurs, qui les conserveront dans les archives du concours. Ces documents ne seront pas distribués aux concurrents ni à aucun membre de la Chaîne des Rôtisseurs. Ils doivent être remis au Président du Concours.

Les résultats seront annoncés lors de la cérémonie à laquelle assisteront les concurrents, le Jury, les médias, tous les membres intéressés, ainsi que les autres invités sur invitation du Bailliage d'accueil.

L'annonce des résultats est faite par le Président du Concours. Le Président de la Chaîne des Rôtisseurs ou son représentant nommé de cette Chaîne l'assistent lors de la remise des récompenses.

Le Président du Concours est autorisé à publier les résultats du concours pour les remettre aux médias lors de cette cérémonie, en toute confidentialité, jusqu'à ce que ces résultats soient annoncés aux concurrents.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

RECOMPENSES

Les récompenses doivent être décernées aux Jeunes Chefs Rôtisseurs d'une manière élégante et appropriée, immédiatement après la Cérémonie des Intrônisations. Le Président du Concours officie lors de la cérémonie de remise de récompenses.

Tous les trophées et récompenses sont fournis par le Siège Mondial de la Chaîne des Rôtisseurs, via le Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Tous les concurrents se verront remettre les récompenses suivantes, quel que soit leur classement :

Diplôme du Concours de la Chaîne des Rôtisseurs
Médaille de Participation de la Chaîne des Rôtisseurs
Cinq ans d'adhésion à la Chaîne des Rôtisseurs en tant que Rôtisseur

Des couteaux de cuisines Wüsthof

WÜSTHOF 

Les médaillés recevront également les prix suivants :

1ère Place :

Le Trophée Arthur Bolli

La Médaille d'Or de la Chaîne des Rôtisseurs et 2500€
Le Cordon Bleu, Académie d'Art Culinaire de Paris, Bourse d'étude



Sélection à couteaux Wüsthof

WÜSTHOF 

Arthur Bolli (1906–1983) était un chef suisse. Il occupait le poste de Président du Comité des membres professionnels et fut souvent membre du Jury au cours des concours internationaux. Il fut à l'origine de la « Boîte noire » lors des concours culinaires. Elu au Conseil Magistral en 1962, il fut promu au poste de Chargé de Mission du Bailliage de Suisse en 1974, puis Conseiller Culinaire en 1975.

Pour maintenir la tradition d'Arthur Bolli, le Bailliage de Suisse a créé un trophée qui est conservé dans les locaux de la Chaîne des Rôtisseurs à Paris. Il porte le nom du gagnant au Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Le gagnant se voit remettre un trophée miniature.

2ème place :

Le Trophée Eugénie Brazier

La Médaille d'Argent de la Chaîne des Rôtisseurs et 1500€
Un jeu de trois couteaux Wüsthof

WÜSTHOF 

Eugénie Brazier (1895 - 1977), dite « la Mère Brazier », est une Française cuisinière qui, en 1933, est devenue la première personne à recevoir six étoiles Michelin, trois chacune dans deux restaurants : La Mère Brazier dans la rue Royale, l'une des rues principales de Lyon, et une seconde, également appelée La Mère Brazier, à l'extérieur de la ville.

Brazier a suivi les traditions des célèbres cuisinières lyonnaises – les Mères lyonnaises – en évitant les plats trop élaborés, préférant offrir une nourriture assez simple de la plus haute qualité. Elle influence les générations suivantes de cuisiniers Français, dont Paul Bocuse qu'elle forme dans son restaurant.

Pour l'influent écrivain culinaire Curnonsky, « prince de la gastronomie de France » et l'un des cinq fondateurs de la Chaîne des Rôtisseurs, Brazier était le plus grand cuisinier du monde.

En 2007, 30 ans après sa mort, sa petite-fille fonde l'association des Amis d'Eugénie Brazier. Son objectif est de promouvoir la carrière des jeunes femmes apprenties, de les guider et de les soutenir dans leur carrière. Rendre hommage à Eugénie Brazier, soutenir financièrement les jeunes femmes des métiers de bouche, promouvoir le parcours des femmes apprenties en cuisine et en salle et leur transmettre les valeurs professionnelles du travail et de l'excellence..

3ème place :

Le Trophée Jean Valby

**La Médaille de Bronze de la Chaîne des Rôtisseurs et 500€
Un jeu de deux couteaux Wüsthof**

WÜSTHOF 

En 1950, trois gastronomes, Curnonsky, élu Prince des Gastronomes, le Dr Auguste Bécart et Jean Valby, ainsi que deux professionnels, Louis Giraudon et Marcel Dorin, se rencontrèrent à Paris et décidèrent de redonner vie à la forme et à la tradition de la Chaîne en rétablissant la fierté de l'excellence culinaire qui avait été perdue au cours de la période de pénurie infligée par la guerre. La Chaîne des Rôtisseurs revit alors le jour, tandis que la Confrérie retrouvait le blason de l'ancienne Guilde.

Wüsthof Manufacturing Award

**pour l'excellence de la cuisine
Wüsthof ensemble de 3 couteaux**

WÜSTHOF 

Harald Wüsthof, directeur général de Wüsthof Manufacturing, est heureux de récompenser le concurrent avec le score de cuisine le plus élevé. Il s'agit de reconnaître des compétences en cuisine, qui passent parfois inaperçues dans une cuisine de concours.

ANNEXES

Annexe 1 – Obligations minimales requises

Obligations d'espace

- Salle d'attente pour les Jeunes Chefs Rôtisseurs
 - Mise à disposition de café, eau minérale, jus de fruits et autres rafraîchissements, ainsi que quelques amuse-gueule
- Un espace bureau, pour permettre aux Jeunes Chefs Rôtisseurs de rédiger leur menu
 - Suffisamment de places assises et de bureaux pour chaque candidat
 - Des stylos et du papier blanc
 - Une horloge (non numérique)
 - Un spécimen de boîte noire contenant la liste des ingrédients de la boîte noire dans la langue de chacun des concurrents
- Un bureau pour l'administration du concours
 - Cet espace sera réservé à la traduction et à la saisie des menus, ainsi qu'aux fiches de résultats
 - Un dictionnaire de cuisine devra être mis à disposition
- Un espace réservé aux juges chargés de la dégustation
 - Des couverts pour chaque juge
 - Des serviettes de table, café, eaux minérales, jus de fruits
 - Une boîte noire contenant les éléments rédigés en français et en anglais
 - Trois tables rondes pouvant accueillir trois juges assis confortablement, avec suffisamment d'espace pour la coutellerie et les plats
- Une cuisine pour le concours, en plus de la configuration de cuisine obligatoire (voir ci-après)
 - Une table et des chaises pour les membres du jury en cuisine
 - Café, jus de fruits et eaux minérales pour les juges en cuisine, plus une restauration légère à l'heure du déjeuner
 - Porte-bloc-notes, feuilles de résultats et stylos pour les membres du Jury
 - Chaque poste doit être repéré par un chiffre en gros caractères
 - Des horloges et des réveils visibles par tous les concurrents (non numériques)
 - De l'eau minérale pour les concurrents
 - Un kit de premier secours et un personnel infirmier formé aux soins d'urgence
- Un espace de présentation, pour l'observation des plats terminés après le concours, et pour la prise de photographies pendant le concours.

Configuration minimale en cuisine

- Un équipement individuel pour chaque concurrent
 - Un four à gaz ou électrique avec 4 brûleurs et un four
 - un plan de travail en acier inoxydable avec évier
 - un plan de travail supplémentaire en acier inoxydable
- Équipement général
 - un espace de réfrigération (au moins trois étagères par candidat, de 45 x 65 cm)
 - un espace de congélation (au moins une étagère par candidat)
 - Un bol mélangeur (au moins 1 pour 2 candidats)
 - Un mixeur (au moins 1 pour 2 candidats)
 - Un mixeur avec fouet et spatule (au moins 1 pour 3 candidats)

Un petit équipement individuel pour chaque concurrent

- 1 grande planche à découper
- 2 passoirs de taille différente
- 1 chinois
- 3 bols mélangeurs de taille différente
- 10 petits bols ou récipients (plastique acceptable)
- 1 verre gradué
- 2 grandes cuillères de cuisine
- 1 rouleau à pâtisserie
- 2 cuillères en bois
- 2 grands fouets
- 2 petits fouets
- 3 plaques à pâtisserie (45 x 65 cm)
- 2 grandes sauteuses
- 2 petites sauteuses
- 1 sauteuse antiadhésive
- 1 casserole de 2 litres
- 1 casserole de 4 litres
- 1 plat à sauce de 1 litre
- 1 poivrière
- 1 rouleau de film étirable
- 1 rouleau de papier d'aluminium
- 1 rouleau de papier sulfurisé
- 1 rouleau de papier ciré



Équipement de nettoyage et général, par candidat

- Poubelle
- Tampons à récurer
- Savon liquide
- Un rouleau de papier absorbant
- Liquide vaisselle
- Torchons à vaisselle

Spécifications pour les assiettes

Les assiettes doivent être blanches et ne porter aucune marque ou décoration. Elles doivent être **rondes** et dans les dimensions suivantes uniquement :

Type d'assiette	Dimensions en pouce	Dimensions en cm	Quantités
Hors d'œuvre	10 à 12 pouces	26 à 32 cm	4 par candidat
Plats Principal	12 pouces	32 cm	4 par candidat
Dessert	10 à 12 pouces	26 à 32 cm	4 par candidat
Assiette de présentation creuse supplémentaire (facultative)	12 pouces max	32 cm max	4 par candidat

Spécifications administratives et diverses

- Pour chaque membre du jury, un dossier contenant les éléments suivants :
 - les menus finaux
 - Le formulaire de notation du juge chargé de la dégustation **OU** le formulaire de notation du juge en cuisine
 - Papier/bloc-notes
 - Composition de la boîte noire, en anglais et en français
 - Liste des membres du jury
 - Le règlement du concours
 - Fiche horaires/délais
- Un dossier pour chaque candidat, contenant les éléments suivants :

- Papier/bloc-notes
- La liste des ingrédients de la boîte noire, dans sa langue maternelle/de prédilection
- La liste des équivalents grammes/livres, Celsius, Fahrenheit
- Le règlement du concours
- Fiche horaires
- Un stylo
- Un dossier destiné au Président du Concours contenant les éléments suivants
 - Les menus finaux
 - Papier/bloc-notes
 - La liste des ingrédients de la boîte noire, dans sa langue maternelle/de prédilection
 - La liste des candidats, sans les numéros qui leur ont été attribués
 - Liste des membres du jury
 - Le règlement du concours
 - Fiche horaires
- Autres éléments nécessaires au concours
 - De grandes horloges
 - Calculatrices pour chaque membre du jury
 - Une horloge de cuisine sera désignée par le Président du Jury comme étant l'Horloge officielle de référence pour le Concours. Sa désignation devra être connue du Jury ainsi que des divers candidats.
 - Une horloge supplémentaire, en cuisine, visible de tous les candidats.
 - Une horloge supplémentaire dans l'espace dégustation
 - Ces horloges doivent être synchronisées par rapport à l'horloge officielle en cuisine
 -

La cuisine doit être parfaitement nettoyée par l'équipe avant la session de l'après midi



Association
Mondiale de la
Gastronomie