

« L'araignée de mer à partager et crépinette végétale de céréales »



Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET

N'ayez pas peur de l'araignée !



FINALE
FRANCE
26
Mars
2018
Paris

Partenaires Officiels



Composez votre recette

Laissez libre court à votre créativité et imaginez une recette originale pour 8 personnes, soit 4 assiettes à partager chacune entre 2 convives, sur le thème :

« L'araignée de mer à partager et crépinette végétale de céréales »

Concourez pour la finale Française

Complétez le dossier de candidature :

- **le bon d'économat** en respectant l'enveloppe budgétaire de 110 Euros
- **le déroulé de votre recette** : l'appellation et la progression minutée de votre recette
- **le bulletin de participation** avec vos coordonnées

Ajoutez la photographie en couleur d'une assiette dressée pour 2 convives.

Le dossier doit être retourné avant le **31 janvier 2018** à l'adresse suivante :

Transgourmet
Concours Les Chefs en Or
10-12 Boulevard Arago – ZI de Villemilan
91325 WISSOUS CEDEX

Les 6 meilleurs dossiers seront sélectionnés par le jury présidé par **Michel Roth, Chef exécutif de l'hôtel Président Wilson (Genève), Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or**.

Les résultats seront annoncés sur le site www.transgourmet.fr au plus tard le **15 février 2018**.

Devenez le Chef en Or France 2018 et remportez des prix prestigieux

Le 26 mars 2018, dans les cuisines professionnelles de Transgourmet à Wissous, les 6 finalistes devront, en 3 heures, présenter la recette proposée sur leur dossier de candidature et la soumettre au jury de professionnels présidé par **Michel Roth**.

1^{er} prix
8 000 €

2^{ème} prix
5 000 €

3^{ème} prix
2 500 €

Les Chefs en Or international

Le **lundi 12 novembre 2018**, lors d'une épreuve en public pendant le salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles, le gagnant français se mesurera à d'autres candidats venus d'Allemagne, Autriche, Pologne, Russie, Roumanie et Suisse et tentera de remporter le Grand Prix Les Chefs en Or international (voir article 11 du règlement au verso, et détail complet du concours international à paraître sur www.transgourmet.fr).

Bon d'économat

Total HT**

* Produit obligatoire, dans la limite des quantités fournies par l'organisation précisées dans l'article 5-1 du règlement situé en dernière page

**** Total HT ne devant pas dépasser 110 €, y compris le coût des matières premières du thème fournies par l'organisation - Cf article 5 du règlement.**

Appellation de la recette (25 mots maximum)

« Agrafer ici
la photo d'une
assiette »

Format minimal 10 x 15 cm
Format maximal 21 x 29,7 cm

Progression minutée de la recette

TEMPS

Dans le cas où vous fournissez votre matériel de dressage pour l'épreuve, cochez la case.
Attention : n'oubliez pas d'agrafer sur ce dossier la photo obligatoire de votre recette et de compléter les coordonnées au verso.

Total

3 H

Vos coordonnées

Nom : Prénom :

Adresse professionnelle :

Établissement : Fonction exercée :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Si vous êtes client de Transgourmet, nom de votre commercial(e) :

Adresse personnelle :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Merci de m'adresser les courriers à mon adresse personnelle professionnelle

Tél. : Mail :

Osez l'épreuve !



Retournez votre dossier avant le 31 janvier 2018 à l'adresse suivante :

Transgourmet - Concours Les Chefs en Or
10-12 Boulevard Arago - ZI de Villemilan
F-91325 WISSOUS CEDEX - France

RÈGLEMENT

Transgourmet France, SAS au capital de 486 938 341 euros immatriculée au RCS de Crête sous le numéro 413 392 903 00030, dont le siège social est 17 rue de la Ferme de la Tour 94460 Valenton, organise la sélection nationale française du concours international « Les Chefs en Or », organisé par Transgourmet France et réservé aux professionnels.

Article 1 : conditions de participation

Le concours LES CHEFS EN OR – Sélection Chefs est ouvert à tous les professionnels de la Restauration Commerciale et Collective exerçant dans un établissement en France métropolitaine et Corse. Ce concours, organisé par Transgourmet, est gratuit et sans obligation d'achat.

Les candidats ayant déjà remporté le premier prix d'une finale Les Chefs en Or sélection chefs – ne pourront être sélectionnés pour l'épreuve.

Article 2 : présélection

Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative pour 8 personnes, soit 4 assiettes à partager chacune entre 2 convives, sur le thème " L'araignée de mer à partager et crêpinette végétale de céréales ", en complétant très lisiblement et intégralement, le dossier de candidature composé de 4 éléments obligatoires : le bulletin de participation, le bon d'économat, la progression de la recette et la photographie couleur d'une assiette dressée pour 2 convives.

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande auprès des commerciaux Transgourmet ou sur www.transgourmet.fr ou au 01 46 76 62 15 ou par email : leschefsenor@transgourmet.fr ou sur papier libre à l'adresse ci-dessous.

Le dossier d'inscription complété devra être envoyé par la poste au plus tard le 31 janvier 2018 à minuit (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Transgourmet
Concours Les Chefs en Or
10-12 Boulevard Arago – Zi de Villemilan
F-91325 WISSOUS CEDEX - France

Chaque candidat ayant retourné son dossier de candidature recevra une confirmation d'inscription par courrier.

Les frais d'envoi du dossier de candidature sont remboursables sur demande sur la base du tarif postal lent en vigueur.

Article 3 : évaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation seront :

- respect du thème, de la technique des matières premières et du règlement,
- innovation,
- qualité globale du dossier (notamment le soin apporté aux photos).

Article 4 : utilisation des produits

Pour la réalisation de sa recette, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature – à savoir « L'araignée de mer à partager et crêpinette végétale de céréales », (quantités à mentionner dans le bon d'économat, dans la limite des quantités fournies par l'organisation le jour de la finale – cf article 5 du règlement) – et présenter sa recette pour 8 personnes (4 assiettes à partager chacune entre 2 personnes).

Article 5 : matières premières

Le coût total des matières utilisées pour la recette ne doit pas dépasser 110 € pour 8 (soit 13,75 € par personne), y compris l'ensemble des coûts des matières premières fournies par l'organisation (selon le prix unitaire indiqué dans le bon d'économat du présent dossier – Cf article 5-1).

Le coût des matières premières du thème pour 8 personnes fournies par l'organisation s'élève à 60 € par recette, ce qui porte le coût des marchandises complémentaires pouvant être ajoutées par le candidat à un montant total de 50 € pour 8 personnes, soit 6,25€ par personne, et ce, quelles que soient les quantités de produits du thème utilisées (cf article 5-1).

Article 5-1 : Matières premières fournies par l'organisation lors de la finale nationale pour chaque candidat : (à valoriser dans le bon d'économat selon le prix unitaire indiqué) :

- L'araignée de mer : 4 pièces de calibre 1,2 kg à 1,5 Kg, fournies par Transgourmet Seafood

Les candidats doivent indiquer dans leur bon d'économat les quantités utilisées pour chaque produit composant la recette, ainsi que les coûts associés, y compris pour les matières premières du thème fournies par l'organisation (dans la limite des quantités précisées ci-dessus et selon le prix unitaire de référence).

Un panier commun pour les candidats, dont l'utilisation est facultative :

- Fumet de Crustacés Naturel CHEF®
- Concentré Liquide Légumes CHEF®
- Crème Excellence Èlle & Vire Professionnel, 35% MG
- Beurre doux 2% matières grasses Lescure, AOP Charentes Poitou
- Sel gros et fin
- Poivre moulu
- Huile de tournesol Transgourmet economy
- Huile d'olive Transgourmet Premium
- Vinaigre de Xérès Transgourmet Premium

Article 5-2 : ingrédients complémentaires non fournis par l'organisation lors de la finale nationale

(à valoriser dans le bon d'économat)

Tous les autres ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus, seront valorisés par celui-ci. Il devra les apporter le jour de l'épreuve.

Sont exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que cuisson, taillage, désossement, habillage, tranchage...

Matériels et denrées seront contrôlés par l'organisation la veille de l'épreuve, toute infraction au règlement sera éliminatoire.

Pour les 6 participants à la finale nationale, le coût des matières nécessaires à la réalisation de la recette sera remboursé sur justificatif par l'organisation dans la limite du coût total du panier accordé, hors coût des matières premières du thème fournies par l'organisation, soit 50€ pour 8 personnes (cf Article 5).

Article 6 : sélection des candidats pour la finale nationale

La sélection des 6 candidatures retenues sera effectuée au plus tard le 15 février 2018 par un jury de cuisiniers de renom, présidé par Michel ROTH, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or; ainsi que des professionnels de Transgourmet.

Les candidats sélectionnés recevront une convocation par courrier à la Finale Nationale, qui aura lieu le 26 mars 2018.

Article 7 : finale nationale

La finale nationale se déroulera le 26 mars 2018 au sein des cuisines professionnelles de Transgourmet à Wissous. Chaque candidat finaliste sera assisté lors de l'épreuve nationale d'un élève en formation hôtelière, affecté par tirage au sort le matin de l'épreuve.

Article 8 : déroulement de l'épreuve finale

L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort. Ce même tirage au sort lui affectera un poste de travail. Chaque candidat devra préparer sa recette pour 8 personnes avec un dressage sur 4 assiettes (les assiettes seront fournies par l'organisation – sauf indication contraire du candidat). Le temps de préparation ne devra pas excéder 3 heures.

Article 9 : jury

Le jury de cette finale sera composé de professionnels de TRANSGOURMET, de ses partenaires, de membres de l'établissement d'accueil, de chefs renommés et présidé par Michel ROTH, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or. Le jury est chargé d'établir la notation de chaque finaliste pendant l'épreuve qui déterminera le classement du concours ; le jury est souverain pour trancher d'éventuels litiges.

Article 10 : prix

Le Vainqueur remportera un chèque d'une valeur de 8000 € et participera à la finale internationale des Chefs en Or qui aura lieu le lundi 12 Novembre 2018 lors du Salon EquipHotel organisé à Paris-Porte de Versailles en France. Son Dauphin gagnera un chèque d'une valeur de 5000 €. Le 3ème Lauréat remportera un chèque d'une valeur de 2500 €.

Article 11 : finale internationale Les Chefs en Or

Le vainqueur de la présente sélection des Chefs en Or représentera la France lors de la finale internationale des Chefs en Or qui aura lieu le lundi 12 novembre 2018 lors du Salon EquipHotel organisé à Paris-Porte de Versailles en France. Ce concours est organisé par Transgourmet France et les autres filiales de Transgourmet Holding en Allemagne, Autriche, Roumanie, Pologne, Russie et Suisse qui seront chacune représentée par un candidat chef.

Chacun des candidats de chaque pays, sélectionné pour la finale internationale, devra proposer une recette originale et créative sur un nouveau thème commun en complétant très lisiblement et intégralement le dossier de candidature composé de 4 éléments obligatoires : le bulletin de participation, le bon d'économat, la progression de la recette et d'une photo couleur.

Le lundi 12 novembre 2018 lors du salon International EquipHotel à Paris en France, les 7 candidats sélectionnés représentant les 7 pays devront réaliser leur recette en trois heures et la soumettre à un nouveau jury international.

Article 12 : adhésion des participants

La participation au concours emporte nécessairement adhésion sans réserve au présent règlement. Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation ni recours.

Article 13 : autorisations liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent expressément la société organisatrice à publier et/ou exploiter les recettes des finalistes en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce concours pour une durée de douze mois et sur tout support.

La diffusion du nom, des références et/ou de la photographie des gagnants n'ouvre droit à aucune contrepartie financière à leur profit autre que la remise de leur lot.

Article 14 : responsabilités

La société organisatrice se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité. Elle se saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'événement indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

La société organisatrice ne saurait encourir aucune responsabilité en cas d'incident technique empêchant la connexion des participants ou entraînant le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse ou un enregistrement incomplet des données du courrier des participants, que ce soit par voie postale ou électronique.

La société organisatrice ne saurait encourir aucune responsabilité du fait de toute information incorrecte ou inexacte causée soit par les utilisateurs du site internet, soit par tout équipement ou programme associé à l'organisation ou utilisé dans l'organisation du présent jeu.

La société organisatrice décline toute responsabilité en cas d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur de l'accès à Internet, de la ligne téléphonique ou de tout autre incident technique.

La société organisatrice se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeur équivalentes à celles des lots mis en jeu. Les prix offerts aux gagnants sont nominatifs et ne peuvent être attribués à une autre personne. Les gagnants devront justifier de leur identité afin de recevoir leur lot. La société organisatrice ne remplacera pas tout prix perdu ou volé.

Chaque candidat est responsable de son matériel. La société organisatrice décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

Article 15 : remboursement

L'hébergement des 6 finalistes la veille de l'épreuve (25 mars 2018) sera pris en charge par l'organisation du concours.

Les frais de déplacement et de restauration des 6 finalistes seront remboursés par l'organisation, sur présentation de justificatifs originaux et dans la limite de 500 € par finaliste.

Article 16 : loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce jeu sont nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Par ailleurs, les participants sont en outre informés que l'ensemble des données nominatives collectées à l'occasion du présent jeu sont exclusivement communiquées à la Société Transgourmet France et ses filiales, qui gèrent et assument la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ».

Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de la Société France, seule destinataire finale de ces données nominatives collectées dans le cadre des présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation des informations recueillies sur le formulaire de jeu les concernant.

Pour toute information complémentaire

01.46.76.62.15

leschefsenor@transgourmet.fr

www.transgourmet.fr



Les Chefs en Or



TRANS GOURMET

Partenaires Officiels



Elle & Vire PROFESSIONNEL