

« La tarte de foies blonds aux cornichons »

Les **Chefs en Or**
CONCOURS TRANSGOURMET

Tout est bon dans le cornichon !



FINALE
FRANCE

26
Mars
2018
Paris

Partenaires Officiels



Né(e) en 1997 ou après, vous êtes élève ou apprenti(e) en école, lycée ou CFA hôtelier public ou privé, participez au concours Les Chefs en Or – sélection espoirs, présidé par **Christian Le Squer**, **Chef triplement étoilé du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris.**

Composez votre recette sur le thème :

« La tarte de foies blonds aux cornichons »

Laissez libre court à votre créativité, ajoutez les produits que vous souhaitez et imaginez une recette originale de tarte pour 6 personnes (pas de tarte individuelle).

Concoutez pour la finale française

Complétez le dossier de candidature :

- le **bon d'économat** en respectant l'enveloppe budgétaire de **80 Euros**
- le **déroulé de votre recette** : l'appellation et la progression minutée de votre recette
- le **bulletin de participation** avec vos coordonnées

Ajoutez les photographies en couleur :

- de la tarte entière non découpée
- d'une assiette dressée avec son accompagnement éventuel

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

Devenez le Chef en Or France - Sélection espoirs 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 **Christian Le Squer**.

1^{er} prix
Un stage culinaire
de 5 jours dans une
école de cuisine
prestigieuse
+ 1 ordinateur ou
1 tablette

2^{ème} prix
Un stage culinaire
dans une école
de cuisine
prestigieuse
+ 1 smartphone

3^{ème} prix
Un stage culinaire
dans une école
de cuisine
prestigieuse

Les Chefs en Or international

Le 11 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 – sélection espoirs (voir article 11 du règlement au verso, et détail complet du concours international à paraître sur www.transgourmet.fr).

RÈGLEMENT

Transgourmet France, SAS au capital de 486 938 341 euros immatriculée au RCS de Créteil 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 Espoirs est ouvert à tous les élèves ou apprentis en école, lycée ou CFA (centre de formation des apprentis) public ou privé en France métropolitaine et Corse, tous niveaux confondus, nés en 1997 ou après. 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 apprentis – ne pourront être sélectionnés pour l'épreuve.

Article 2 : présélection

Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative pour 6 personnes sur le thème « La tarte de foies blonds aux cornichons » 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 2 photos couleurs (une photo de la tarte entière et une photo d'une assiette dressée avec la part de tarte et la garniture éventuelle). Le dossier de candidature est disponible sur simple demande auprès des commerciaux Transgourmet ou au 01 46 76 62 15 ou par email : leschefsenor@transgourmet.fr ou sur www.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 « La tarte de foies blonds aux cornichons » (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 6 personnes.

Article 5 : matières premières

Le coût total des matières utilisées pour la recette ne doit pas dépasser 80 € pour 6 (soit 13,33 € par personne), y compris l'ensemble coût 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 6 personnes fournies par l'organisation s'élève à 15,64€ par recette, ce qui porte le coût des marchandises complémentaires pouvant être ajoutées par le candidat à un montant total de 64,36€ pour 6 personnes, soit 10,73 € 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) :

- 1,5 kilo de foies blonds de volailles fournis par LDC
- 1 kilo de cornichons français

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 :

- Jus de Poulet Premium CHEF®
- Concentré Liquide Volaille CHEF®
- Crème Excellence Elle & Vire Professionnel, crème liquide UHT 35% matières grasses
- Beurre doux 82% MG Lescure, AOP Charentes Poitou, rouleau de 500g
- Sot-l'y-laisse de poulet Label Rouge LDC
- Fourchette de poulet LDC
- 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. Seront 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 64,36€ pour 6 personnes (cf Article 5).

Article 6 : sélection des candidats pour la finale

La sélection des 6 candidatures retenues sera effectuée au plus tard le 15 février 2018 par un jury de cuisiniers de renom, présidé par Christian LE SQUER, Chef du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris, ainsi que des professionnels de Transgourmet et de ses fournisseurs partenaires. 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. Des élèves en formation hôtelière seront à disposition pour faciliter le travail des candidats en cuisine.

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 6 personnes avec un dressage sur 6 assiettes individuelles (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 Christian LE SQUER, Chef du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris. Le jury est en charge 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 stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et d'hébergements compris) ainsi qu'un ordinateur portable ou une tablette numérique – prix d'une valeur commerciale de 3000 € et participera à la finale internationale des Chefs en Or qui aura lieu le dimanche 11 Novembre 2018 lors du Salon EquipHotel organisé à Paris-Porte de Versailles en France. Son Dauphin gagnera un stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et d'hébergements compris) ainsi qu'un smartphone – prix d'une valeur commerciale de 2000 €. Le 3ème Lauréat remportera un stage culinaire dans une école de cuisine prestigieuse (frais de déplacements et d'hébergements compris) prix d'une valeur commerciale de 1500 €.

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 dimanche 11 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 en formation né en 1997 ou après.

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 dimanche 11 novembre 2018 lors du salon International EquipHotel à Paris en France, les 6 candidats sélectionnés représentant les 6 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 la perte, 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 et de leur accompagnateur (un seul par candidat) 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 ainsi que de leur accompagnateur 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



Vos coordonnées

Nom : Prénom :

Date de naissance : N° de Portable :

Mail :

Votre adresse personnelle

Adresse :

Code Postal : Ville :

Votre établissement scolaire

Etablissement : Classe :

Code Postal : Ville :

Si vous êtes en apprentissage

Etablissement :

Code Postal : Ville :

Osez l'épreuve !

 **Les Chefs en Or**
CONCOURS TRANSGOURMET

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

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