

## **CONCOURS CULINAIRE**

### ***Réinterprétation de recettes françaises par des chefs étrangers***

#### **PREAMBULE**

Première destination touristique dans le monde, la France souhaite valoriser les acquis et favoriser l'évolution de son patrimoine culinaire en le soumettant au regard de cuisiniers étrangers désirant en proposer des variations fidèles au savoir-faire qui en a assuré la transmission.

Les cuisiniers français ont su, l'histoire de la cuisine le démontre, s'adapter et s'ouvrir aux influences extérieures, ce qui leur a permis d'intégrer des pratiques culinaires et des goûts nouveaux, tout en justifiant leur savoir-faire. Il s'agit aujourd'hui, comme par un jeu de miroir, d'inciter des chefs étrangers à imaginer une démarche analogue à propos de plats du répertoire de la cuisine française.

Atout France invite les chefs étrangers à participer à un concours culinaire destiné faire évoluer une recette de leur choix sans rompre avec son enracinement culturel. Ce concours a pour objectif de partager les savoirs et de multiplier les échanges. Les candidats sont invités à adresser une recette inspirée de la cuisine classique ou régionale française, en soulignant les variations ou les apports nouveaux qu'ils entendent lui apporter. Ces apports peuvent concerner aussi bien les produits de base, les ingrédients, les techniques culinaires que les modes de cuisson, à l'exclusion des additifs alimentaires, arômes de synthèse, ou concentrés d'arômes, dont l'emploi n'est pas autorisé.

Ces recettes, accompagnées de photographies du plat réalisé, seront examinées par un jury compétent qui désignera souverainement cinq lauréats. Ils seront invités le 5 novembre 2018, à venir réaliser leur recette à Paris dans les cuisines de l'Ecole Ferrandi. Ils seront hébergés et leur transport sera assuré. Tous les ingrédients de base, dont ils auront fourni la liste, seront mis à leur disposition. Le jury procédera à la désignation du 1<sup>er</sup> prix doté d'une prime de 5 000 euros.

Les candidats acceptent de respecter l'esprit de confraternité et de loyauté partagé universellement par les cuisiniers en s'interdisant toute manœuvre, fraude ou réclamation destinée à les avantager. En cas de besoin, seul le jury serait amené à trancher souverainement.

## **REGLEMENT DU CONCOURS**

### **Article 1<sup>er</sup> Objet**

Atout France, groupement d'intérêt économique immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 340 709 211, dont le siège social est situé 79/81 rue de Clichy – 75009 Paris, organise un concours de cuisine réservé aux cuisiniers professionnels étrangers ayant pour objet « l'interprétation d'une recette de la cuisine française traditionnelle ou régionale » (ci-après dénommé le « Concours »).

### **Article 2. Jury**

Un jury de cinq (5) personnalités compétentes, présidé par un cuisinier de renom, assisté d'une commission technique qui évaluera la technique des candidats en cuisine, est constitué pour veiller au bon déroulement du Concours.

### **Article 3. Participants**

Le Concours, gratuit, est ouvert exclusivement aux personnes physiques majeures de plus de 18 ans, non titulaires de la nationalité française, exerçant à titre professionnel le métier de cuisinier, et résidant à l'extérieur de la France.

La participation au Concours est interdite aux membres du jury, à leur famille, au personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, aux personnes ayant participé directement ou indirectement à la conception, la réalisation, la mise en œuvre et/ou la gestion du Concours, notamment le personnel de Atout France, de ses entités juridiques apparentées et prestataires de services, ainsi que les membres de leurs familles.

### **Article 4. Candidature**

**4.1.** La participation au Concours est conditionnée à la remise par le candidat de :

- un acte de candidature (document annexe au présent règlement) dans lequel le candidat s'engage notamment à respecter l'esprit du Concours tel qu'énoncé dans le préambule du présent règlement ;
- un curriculum vitae détaillé relatant son parcours professionnel, dont le jury prendra connaissance ;
- une déclaration sur l'honneur que le candidat n'est pas titulaire de la nationalité française ;
- une recette, rédigée comme une fiche technique détaillée (document annexe au présent règlement) , en français, qui doit comprendre :

- le nom de la recette,
  - la liste des ingrédients et le poids de chacun - le candidat pourra annexer à sa recette une liste d'ingrédients qu'il souhaiterait fournir lui-même s'il est retenu comme finaliste pour l'épreuve de cuisine,
  - la progression de la recette (phasage) en précisant les modes et les temps de cuisson,
  - les principes de dressage,
  - l'accord avec un vin ou une boisson ;
- une ou plusieurs photos du plat ;
  - éventuellement un argumentaire d'intention ou un commentaire (motivations du candidat, souvenir, histoire, choix et disponibilité des ingrédients).

**4.2.** La candidature complète devra être adressée à Atout-France, avant le 5 octobre 2018 à minuit (heure de Paris) : par courrier électronique à l'adresse suivante : [concours-gastronomie@atout-france.fr](mailto:concours-gastronomie@atout-france.fr).

**4.3.** Une seule candidature par personne sera admise. Atout France se réserve le droit d'exclure tout candidat ne respectant pas l'équité du Concours.

Ne seront pas prises en compte les candidatures :

- Réalisées après le 5 octobre 2018 à minuit (heure de Paris) ;
- Réalisées par des personnes de moins 18 ans ;
- Réalisées par des personnes de nationalité française ;
- Réalisées par des personnes domiciliées en France ;
- Réalisées par des personnes n'exerçant pas à titre professionnel le métier de cuisinier ;
- Comportant des notifications d'identité ou d'adresses incomplètes, inexactes, usurpées ou réalisées de manière contrevenante au présent règlement ;
- Ne comprenant pas les éléments et informations listés à l'article 4.1 du présent règlement ;
- Réalisées sans respecter la procédure prévue au présent règlement ;
- Réalisées par des agents ou des tiers.

**4.4.** La participation au Concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement, en toutes ses stipulations, ainsi que des lois et règlements en vigueur en France.

**4.5.** Aucun droit d'inscription ne sera exigé.

**4.6.** Chaque candidat garantit expressément n'être lié par aucune obligation, notamment vis-à-vis de son employeur, qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour lui de participer au Concours ou qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour Atout France de diffuser sa recette, son nom et son image dans les conditions indiquées au présent règlement.

## **Article 5. Sélection des finalistes**

A l'issue de la première phase du Concours, le jury sélectionnera les cinq (5) candidats dont les recettes, correspondant aux objectifs du Concours, l'auront le plus séduit en fonction des critères suivants :

- 1) Gout
- 2) Température
- 3) Cuisson
- 4) Conception
- 5) Réalisation
- 6) Présentation
- 7) Agrément général.

Les cinq (5) finalistes seront invités par le jury à l'épreuve de cuisine à l'Ecole Ferrandi, 28 Rue de l'Abbé Grégoire, 75006 à Paris, pour y exécuter leur recette.

Ils en seront avisés par courrier postal et/ou électronique, et éventuellement par téléphone et devront confirmer leur participation à l'épreuve finale dans les dix jours suivant l'information de leur sélection. S'ils sont empêchés, ou s'ils se désistent, le jury sera amené à les remplacer.

Chaque finaliste accepte la diffusion de sa recette, de son nom, de sa photo et de la/des photo(s) de son plat envoyée(s) lors de sa candidature dans les conditions de l'article 10 du présent règlement.

## **Article 6. Epreuve de cuisine**

Les finalistes seront invités par Atout France (prise en charge des frais de transport du pays de résidence à Paris et de l'hébergement, à l'exception des frais de bouche) pour l'épreuve de cuisine à l'issue de laquelle seront décernés le prix du Concours. La durée de l'épreuve sera de cinq (5) heures, avec un décalage de quinze (15) minutes entre les concurrents. L'épreuve se déroulera le 5 novembre 2018.

L'ordre de passage de chaque concurrent sera déterminé par tirage au sort le jour du Concours.

Tous les ingrédients entrant dans la composition de la recette le jour de l'épreuve seront fournis dans un panier individuel par les organisateurs. Chaque finaliste pourra, sous réserve de l'accord de Atout France, y ajouter les ingrédients figurant en annexe de sa recette, qu'il avait indiqués souhaiter fournir lui même s'il était retenu comme finaliste.

## **Article 7. Jugement final**

**7.1.** Le jury délibèrera, après avoir dégusté les plats de chaque finaliste, en motivant son jugement selon les critères suivants :

- Goût : 50 %
- Pertinence / originalité de la proposition : 20 %
- Aspect visuel : 20 %
- Compréhension de l'esprit de la compétition : 10 %

Son jugement sera souverain et sans appel.

En cas d'égalité, la voix du président du jury sera prépondérante.

**7.2.** Le président du jury annoncera le résultat final le 5 novembre 2018

**7.3.** Atout France tranchera souverainement, et dans le respect des lois, toute question d'application et/ou d'interprétation du présent règlement ainsi que toute question non réglée par celui-ci et qui viendrait à se poser à l'occasion du présent Concours.

## **Article 8. Prix**

Le premier prix sera d'un montant de cinq mille (5 000) euros versé par virement bancaire.

## **Article 9. Autorisation**

Les candidats autorisent Atout France à procéder à toutes vérifications nécessaires concernant leur identité, domicile et droits. Toute fausse déclaration entraîne automatiquement l'élimination du candidat.

## **Article 10. Droit à l'image**

Les candidats finalistes seront filmés et pris en photo lors de l'épreuve de cuisine.

Ils autorisent gracieusement que leurs noms, prénoms et ville de résidence, ainsi que les photos prises et films tournés avec eux lors des épreuves du Concours soient utilisés, à titre non commercial et pour le monde entier, espaces maritimes et aériens inclus, sur le site Internet du Concours, sur les sites Internet, réseaux sociaux (Twitter, Google+, Facebook, Instagram, Weibo, Youtube, Wechat, VK et OK) et publications de Atout France et/ou sur tout support promotionnel dans le cadre de la communication et de la promotion du Concours et plus généralement de la gastronomie française, pendant une durée de cinq (5) ans.

## **Article 11. Données personnelles**

Dans le cadre du Concours, Atout France collecte des données personnelles des candidats, après

que leur consentement ait été recueilli dans le cadre de l'acte de candidature. Ci-dessous sont détaillés les engagements de Atout France dans le cadre du Concours en matière de protection des données personnelles.

### **11.1. Responsable du traitement des données à caractère personnel**

Le responsable du traitement de ces données à caractère personnel est : Atout France, groupement d'intérêt économique immatriculé au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 340 709 211, dont le siège social est situé 79/81 rue de Clichy – 75009 Paris.

### **11.2. Délégué à la protection des données**

Le délégué à la protection des données est celui de Atout France.

Les demandes des candidats concernant les données à caractère personnel pouvant être adressées à : [contact.rgpd@atout-france.fr](mailto:contact.rgpd@atout-france.fr).

### **11.3. Catégories de données personnelles traitées**

Les données à caractère personnel collectées sont les informations que fournit le candidat en adressant à Atout France l'acte de candidature complété (nom, genre, adresse de postale, adresse de messagerie électronique, numéros de téléphone) ainsi que son curriculum vitae.

### **11.4. Finalités du traitement des données à caractère personnel**

Les finalités du traitement auquel sont destinées les données à caractère personnel sont les suivantes :

- Identification des personnes candidatant au Concours,
- Vérification que le candidat remplit les conditions de participation définies à l'article 3 du présent règlement,
- Communication et promotion autour du Concours, de ses finalistes, et plus largement de la gastronomie française,
- Invitation des candidats à participer à une éventuelle nouvelle édition du Concours.

### **11.5. Base juridique du traitement**

Le traitement repose sur le consentement du candidat souhaitant participer au Concours, consentement recueilli dans le cadre de l'acte de candidature.

Il est administré conformément aux dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 et du règlement UE 2016/679 du 27 avril 2016 (RGPD) et des autres dispositions légales en vigueur.

### **13.6. Destinataires des données à caractère personnel**

Les destinataires des données à caractère personnel sont :

- les personnels de Atout France, de ses bureaux et filiales à l'étranger, en charge de l'organisation du Concours, le cas échéant, les prestataires et/ou sous-traitants de Atout France participant à la réalisation de cette mission et étant amenés à intervenir à ce titre sur les traitements (uniquement lorsque cela est nécessaire), étant alors précisé qu'en pareille hypothèse cela est effectué dans le respect de la réglementation en vigueur applicable aux sous-traitants au sens du RGPD ;
- les membres du jury du Concours ;
- les membres de la commission technique du Concours.

#### **11.7. Transfert des données à caractère personnel**

Le candidat est informé que le responsable du traitement peut, le cas échéant, effectuer un transfert de ses données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale faisant l'objet d'une décision d'adéquation rendue par la commission européenne étant précisé que, en présence d'un transfert vers un pays ou une organisation internationale ne faisant pas l'objet d'une décision d'adéquation, alors cela ne pourra être effectué qu'à la condition que soient mises en place les garanties appropriées et que les candidats concernés disposent de droits opposables et de voies de recours effectives, dans les conditions de la Réglementation en vigueur.

#### **11.8. Durée de conservation des données à caractère personnel**

Les données personnelles étant nécessaires à la participation du candidat au Concours seront détruites au plus tard un (1) mois après la date de fin du Concours ou dès lors que le candidat aura manifesté son intention de ne plus participer au Concours ou de ne plus voir conservées ses données personnelles, et ce via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse suivante : [contact.rgpd@atout-france.fr](mailto:contact.rgpd@atout-france.fr).

Les données personnelles des cinq (5) finalistes du Concours, nécessaires à la communication et la promotion autour du Concours, de ses finalistes, et plus largement de la gastronomie française, seront conservées pendant une durée de cinq (5) ans après la date de fin du Concours, à moins que le finaliste ne manifeste avant son intention de ne plus participer au Concours ou de ne plus voir conservées ses données personnelles, et ce via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse suivante : [contact.rgpd@atout-france.fr](mailto:contact.rgpd@atout-france.fr).

Les données personnelles étant nécessaires à l'invitation des candidats à participer à une seconde édition du Concours seront conservées pendant une durée de deux (2) ans après la date de sélection de fin du Concours, à moins que le candidat ne manifeste avant son intention de ne plus participer au Concours ou de ne plus voir conservées ses données personnelles, et ce via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse suivante : [contact.rgpd@atout-france.fr](mailto:contact.rgpd@atout-france.fr).

#### **11.9. Droits du candidat pouvant être exercés auprès du responsable du traitement**

Les candidats sont informés de leur droit de demander et/ou indiquer au responsable du traitement (tel qu'identifié ci-avant) via une demande effectuée par ses soins adressée à l'adresse [contact.rgpd@atout-france.fr](mailto:contact.rgpd@atout-france.fr) :

- l'accès à leurs données à caractère personnel ainsi que toute information disponible quant à leur source ;
- la rectification ou l'effacement de celles-ci ;
- une limitation du traitement de leurs données à caractère personnel ;
- leur opposition au traitement de leurs données à caractère personnel ;
- leur opposition à tout moment au traitement de leurs données à caractère personnel à des fins de prospection, y compris au profilage ;
- la portabilité de leurs données à caractère personnel ;
- le retrait, à tout moment, de leur consentement au traitement de leurs données à caractère personnel (sans porter atteinte à la licéité du traitement fondé sur le consentement effectué avant le retrait de celui-ci).

En tant que de besoin, il est stipulé que, l'exercice par un candidat de son droit à l'effacement de ses données à caractère personnel et/ou l'exercice de son droit de s'opposer au traitement de ses données à caractère personnel et/ou l'exercice de son droit à une limitation du traitement de ses données à caractère personnel et/ou de son droit de retirer son consentement à tout moment au traitement de ses données à caractère personnel (conformément aux stipulations susvisées) peut conduire à ne plus rendre possible la participation du candidat au Concours, de sorte que, en pareille hypothèse, à compter de l'exercice par le candidat desdits droits, celui-ci ne pourra plus prétendre à participer au Concours.

#### **11.10. Réclamation auprès de la CNIL**

Le candidat est informé du droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle ; laquelle est la Commission Nationale de L'Informatique et des Libertés (CNIL) : 3 Place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 Paris 07, et ce sans préjudice de tout autre recours administratif ou juridictionnel.

Le candidat, ressortissant d'un Etat membre de l'Union Européenne, a par ailleurs le droit d'introduire une réclamation auprès de son autorité nationale de protection des données personnelles.

#### **11.11. Eventuel traitement ultérieur des données à caractère personnel**

Dans le cas où il serait effectué un traitement ultérieur des données à caractère personnel pour les finalités autres que celles pour lesquelles les données à caractère personnel ont été collectées et telles qu'identifiées ci-avant, le responsable du traitement fournira au préalable au candidat concerné des informations au sujet de cette autre finalité et toute autre information pertinente légale requise.

### **Article 12. Logos et marques**

Toute reproduction non autorisée des marques, logos et signes de Atout France et de toute entité juridique dont il détient une licence ou autre autorisation d'exploitation constitue une contrefaçon passible de sanctions pénales.

### **Article 13. Responsabilités**

**13.1.** La responsabilité de Atout France est strictement limitée à la délivrance du prix effectivement et valablement gagné.

**13.2.** La responsabilité de Atout France ne saurait être encourue si, pour un cas de force majeure, le Concours devait être modifié, reporté, prolongé, écourté ou annulé.

**13.3.** Atout France se réserve dans tous les cas la possibilité de prolonger la durée du Concours et de reporter toute date annoncée.

**13.4.** Atout France pourra annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit. Il se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer la dotation au fraudeur et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes l'auteur de cette fraude.

**13.5.** La responsabilité de Atout France ne pourra en aucun cas être retenue en cas de problèmes d'acheminement ou de perte de courrier postal.

### **Article 14. Loi applicable et juridiction**

Le présent règlement est soumis exclusivement à la loi française.

En cas de contestation ou de réclamation, pour quelque raison que ce soit, les demandes devront être transmises à Atout France dans un délai de deux (2) mois après la clôture du Concours (le cachet de la poste faisant foi).

Tout litige né à l'occasion du présent Concours et qui ne pourra être réglé à l'amiable sera soumis aux tribunaux compétents.

### **Article 15. Modification du règlement**

Atout France se réserve le droit d'annuler, de reporter, de prolonger, d'écourter ou de modifier partiellement ou en totalité le Concours si les circonstances l'y obligent, sans avoir à justifier de cette décision et sans que sa responsabilité ne puisse être engagée en aucune manière de ce fait.

Chaque modification fera l'objet d'une annonce sur [www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr) et entrera en vigueur à compter de sa mise en ligne. Tout candidat sera alors réputé avoir accepté cette modification du simple fait de sa participation au Concours, à compter de la date d'entrée en vigueur de ladite modification.

### **Article 16. Consultation du règlement**

Le règlement est consultable sur le site Internet : [www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr).

## Fiche technique du Steak tartare

Fiche technique du Steak tartare		
Etapas de la recette	Ustensile	
		• •
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	Ingrédients utilisé	
	<i>Denrées</i>	<i>Quantités</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	
Présentation et dressage du plat	Accompagnement:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	

Session 2015	Code : 50022136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		<b>SUJET 2</b>
		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Tarte**

**Tarte aux fruits frais (8 personnes)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée
Farine	200 g	
Beurre	100 g	
Sucre glace	80 g	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm. Piquer
Œuf entier	40 g	
Sel	3 g	<u>REALISER</u> : la crème d'amandes
<u>Crème d'amandes :</u>		<u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte
Beurre	50 g	
Sucre	50 g	<u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille
Œuf entier	50 g	
Poudre d'amandes	50 g	<u>RESERVER</u> :
<u>Garniture :</u>		<u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline (fournie par le centre d'examen)
Framboise	125 g	
Kiwi	150 g	
Abricot	150 g	<u>DISPOSER</u> les fruits frais harmonieusement
Fraise	150 g	
Banane	150 g	<u>NAPPER</u> la tarte
<u>Finition :</u>		<u>PRESENTER</u>
Nappage blond	150 g	

Croquis

