



## **Bocuse d'Or Suisse 2023**

# La Sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2024

## Règlement technique

### **Article 1: L'objet**

Le Bocuse d'Or Suisse est la sélection Suisse du Bocuse d'Or Europe 2024 et du Bocuse d'Or 2025. Il est disputé par max. quatre cuisiniers/ières qui seront sélectionné(e)s par un jury de professionnels sur la base de leur dossier de candidature. La finale est organisée par l'Académie Suisse Bocuse d'Or le lundi 13 novembre 2023 dans l'arène Cook'n'Show des Automnales, à Palexpo Genève.

### **Article 2: Les candidats**

Ce concours est ouvert à tous les cuisiniers de nationalité suisse (hommes et femmes) professionnels, actifs dans la restauration, l'hôtellerie et la restauration de collectivité, ayant l'expérience de concours et ayant au minimum 23 ans à l'échéance du Bocuse d'Or 2025 (c'est à dire né le 23.01.2002 ou avant).

Le chef est assisté d'un(e) commis de cuisine né après le 23.01.2004 et sans restriction de nationalité.

L'organisateur met à disposition du candidat un 2<sup>ème</sup> commis, dont la fonction est avant tout le nettoyage ainsi que divers travaux selon les ordres du candidat.

Un coach (à l'extérieur de la cuisine) est autorisé, mais pas obligatoire,

En cas de victoire, le candidat accepte et s'engage à mettre à disposition le temps nécessaire à la préparation optimale de la finale du Bocuse d'Or Europe 2024 et du Bocuse d'Or 2025.

De même il faut prévoir 5 à 6 jours de représentation pour l'Académie

Il accepte aussi de collaborer, avec le team technique de l'Académie.

### **Article 3: Les devoirs du concours**

#### Inscription

Etablir un dossier comprenant :

- Formulaire d'inscription
- CV
- Enoncé et description des 3 mets imposés
- Photos des 3 mets (sur assiette uniquement)

#### **Mets imposés:**

La réalisation de 3 mets créatifs et modernes pour 14 personnes dans le temps de 5 heures 30 minutes en suivant les thèmes officiels du concours:

### **Amuse-bouche**

1 amuse-bouche à base de fromage Gruyère AOP

Présentation libre

### **Mets poisson**

#### **Le sandre**

2 sandres de env.1,5 kg, vidées

Présentation libre

2 Garniture(s) végétale(s)

1 seule sauce servie sur l'assiette

#### **Dressage**

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

Les 14 assiettes doivent sortir ensemble.

### **Mets viande**

#### **L'agneau suisse**

Une selle 10 côtes (env.3,5Kg.) et une épaule (1,5 Kg.) d'agneau

2 garnitures végétales différentes de celle du poisson,

#### **Dressage**

14 portions sont à dresser (le tout y compris la sauce) sur un plat.

Le candidat découpera lui-même la viande, et, avec son/sa commis, dressera ensuite sur 14 assiettes blanches et neutres fournies par l'organisateur.

Produits obligatoires à introduire dans l'un des 3 mets et devant être reconnaissable au goût.

- Miel suisse Nectaflor
- Un thé de l'assortiment Chanoyu

Le jour du concours, les sandres et l'agneau seront fournis par l'organisation, et ne pourront en aucun cas être apportés par les candidats. D'autres poissons, crustacés ou viande fraîche sont interdits.

Tous les autres ingrédients (à l'état brut) nécessaires à la réalisation des plats, doivent être apportés par le candidat.

Exceptions: les légumes lavés et pelés (mais non coupés) et les fonds de sauces préparés. Aucun élément préparé n'est autorisé, y compris pour les décorations.

Le non-respect de ces dispositions entraîne une pénalisation ou la disqualification



#### **Article 4: Déroulement du concours**

**Le concours se déroule sur un jour.** Il aura lieu le lundi 13 novembre 2023 dans l'arène Cook'n'Show des Automnales, à Palexpo Genève.

Les postes de travail seront tirés au sort avant le début du concours.

Le début des épreuves a lieu le matin. Les candidats commencent toutes les 10 minutes. **Les candidats envoient leurs amuse-bouche 4 heures après leur départ, leurs assiettes poissons 4h45 après le début de l'épreuve et leur plat viande 45 minutes plus tard soit après 5h30.**

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

#### **Article 5: Le matériel**

**Quatre postes de travail identiques sont mis à la disposition** des candidats par l'organisateur. Chaque poste de travail comprend du matériel professionnel : des plaques de cuisson, un four combiné, un plan de travail, un réfrigérateur et un poste d'eau.

En plus, un surgélateur rapide et une machine à mettre sous vide sont à disposition.

**Le chef apporte son matériel:** ses saucières, pour le dressage et son propre «petit matériel de cuisine».

La liste officielle du matériel mis à disposition de chaque candidat par le comité d'organisation sera précisée ultérieurement dans le dossier technique du concours qui sera remis aux candidats sélectionnés.

#### **Article 6: Les jurys**

Le jury de dégustation est composé **de 8 à 10 membres** (anciens candidats au Bocuse d'Or (Suisses et étrangers, ou en relation avec le Bocuse d'Or) représentant les diverses régions linguistiques de la Suisse.

**Un jury d'Honneur** de 2 membres déguste et juge aussi les plats.

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

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

#### **Article 7: La notation**

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

##### Jury de cuisine

100 points par membre attribués selon les critères suivants :

<b>Critères généraux</b>	<b>50</b>
- Utilisation rationnelle, optimisation des déchets de produits, utilisation des déchets et des chutes de déchets	10
- Gérance du commis (relation, communication, compréhension)	10
- Hygiène: Produits Équipement, Lieu de travail, habits	10
- Organisation du travail, flux de travail, répartition de la charge de travail entre le chef et les commis	10
- Respect du règlement et intégration des produits partenaires	10
<b>Notes spécifiques pour le thème respectif</b>	<b>50</b>
- Poisson: préparation et travail sur le produit principal	10
- Viande: préparation et travail sur le produit principal	10
- Difficulté et maîtrise technique	20
- Méthodes de cuisson et maîtrise	10

#### Jury de dégustation

100 points par membre attribués selon les critères suivants :

- Créativité, nouveauté et modernisme	10
- Présentation et précision	20
- Cuisson du poisson/viande	20
- Dégustation et harmonie	20
- Garniture 1	10
- Garniture 2	10
- Sauce	10

La meilleure et la moins bonne note du jury de dégustation seront enlevées.

Pour l'amuse – bouche, la note sera divisée par 2 (max.50 points)

Les 4 notes du jury de cuisine sont prises en compte.

Note maximale par jury de dégustation / candidat = 250 points : amuse-bouche 50, poisson 100 et viande 100)

La note finale de chaque candidat est l'addition des notes des jurys de dégustation par mets et de cuisine

En cas d'égalité, la note du mets viande départagera les candidats

#### **Article 8: La dotation**

La dotation et le dédommagement des candidats du concours est la suivante :

##### **1<sup>er</sup> prix :**

Le trophée et l'honneur de représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2024 et, en cas de qualification, au Bocuse d'Or 2025

CHF 4'000.



**2<sup>ème</sup> prix :**

une distinction et CHF 3'000

**3<sup>ème</sup> prix ex aequo :**

une distinction et CHF 2'500

**Chaque commis reçoit une distinction et CHF 300**

**Article 9: Cuisine d'entraînement**

Le candidat s'engage s'il gagne l'Bocuse d'Or Suisse et de vient le candidat officiel à trouver un endroit pour y mettre la cuisine d'entraînement, modulable et itinérante, mise à disposition par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

**Article 10: Inscription**

Le délai d'inscription est fixé au 15 juillet 2023 (date du timbre postal) et doit être strictement respecté. Les candidats seront sélectionnés par un jury professionnel, et informés de suite .

**Article 11: Modification du règlement et/ou annulation**

Le comité organisateur se réserve le droit d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure.

**Article 12: Contestation**

En cas de litige ou de contestation, c'est le règlement original en français qui fait foi.

Lors de la compétition, en cas de litige ou de contestation sérieuse sur un point du règlement ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, après délibération du jury, c'est le président du jury qui informe de la décision, sans appel.

La voie juridique est exclue.

**Article 13: Assurance**

Chaque candidat et participant à l'événement doit être en possession d'une assurance au cas où un accident surviendrait au cours de la manifestation.

Organisateur: Académie Suisse Bocuse d'Or, Route d'Yverdon1, 1023 Crussier

Crussier, février 2023



# INSCRIPTION

## BOCUSE D'OR SUISSE 2023

Pour vous inscrire au Bocuse d'Or Suisse 2023, vous devez poser votre candidature en nous faisant parvenir un dossier complet **avant le 15 juillet 2023** comprenant 3 parties :

- le formulaire d'inscription (ci-dessous)
- La partie personnelle
- La partie concours

L'inscription comprend en plus du formulaire d'inscription signé, deux parties :

- Dans la **partie personnelle**, vous devez donner des informations sur votre personne, votre parcours, votre activité professionnelle actuelle et votre lieu de travail.
- Dans la **partie concours**, vous devez présenter au jury de nomination une description détaillée (les recettes ne sont pas nécessaires, mais avec photo des assiettes)

Envoyer l'inscription jusqu'au **15 juillet 2023** dernier délai à l'adresse suivante :

Bocuse d'Or Suisse

Lucien Mosimann

La Bataille 9

1566 St-Aubin

Ou à [lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch](mailto:lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch)

Vous pouvez télécharger le dossier de candidature et le règlement sous [www.cuisinierdor.ch](http://www.cuisinierdor.ch)



## BOCUSE D'OR SUISSE 2023

### INSCRIPTION

À remplir sur ordinateur ou à la main, en écrivant lisiblement.

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_

Employeur / établissement actuel : \_\_\_\_\_

Votre adresse : \_\_\_\_\_

N° de téléphone : \_\_\_\_\_

Votre email : \_\_\_\_\_

Je confirme avoir rempli intégralement et en toute sincérité le présent formulaire d'inscription. En cas de nomination à la finale, j'accepte le règlement et les conditions de participation.

Lieu/date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_