



TROPHÉE DE LA CUILLÈRE D'OR « CUISINE » 2026

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATION

La Cuillère d'Or représentée par sa fondatrice Marie SAUCE sise au 13 rue de la Barre Nouvelle, 93170 Bagnolet, organise le Trophée de la Cuillère d'Or « Cuisine » la finale Internationale se tiendra le 9 Novembre 2026 à Ferrandi Paris France.

Le trophée « Cuisine » de la Cuillère d'Or est organisé tous les deux ans.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHÉE

• 2.1 Conditions d'Inscription

Ce concours est réservé aux femmes. Chaque candidate devra être majeure et personnellement assurée en responsabilité civile. Pour l'édition 2026, *seules les candidates professionnelles peuvent concourir.*

Ne peuvent participer à l'édition 2026, les lauréates de chaque catégorie 2024

• 2.2 Données des Participantes

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participantes disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du trophée.

• 2.3 Dossier d'inscription

Les éléments du dossier d'inscription sont :

- Bulletin d'inscription daté et signé – Coordonnées complètes de l'employeur - 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription - Nom de la recette - Nom, prénom et téléphone du chef de cuisine - Bon d'économat - Fiche technique de progression - Justification de la recette (25 lignes maximum) - Photo de l'entrée et du plat en entiers, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur photo.



ARTICLE 3 : SELECTION DES CANDIDATES

Le Comité d'organisation se réunira **le 13 Avril 2026** afin de sélectionner les 6 finalistes sur l'appréciation du dossier technique. **L'inscription** doit se faire avant le **31 janvier 2026** et **Le dossier complet** doit être envoyé par mail avant le **31 mars 2026** à : sauce.marie@gmail.com

Tout dossier incomplet sera rejeté. **La recette doit être dactylographiée, détaillée et explicite.** Les bons d'économat doivent être précis et la photo de présentation de bonne qualité.

ARTICLE 4 : DEROULE DE LA FINALE

• 4.1 Epreuve

Chaque candidate dispose de 3h00 pour réaliser une entrée et un plat dressés sur assiettes pour 7 personnes, sur le thème « INFINIMENT MER »

- Ces plats doivent être créatifs

- L'entrée :

- Doit être à base de Moules de Bouchot et de Langoustines calibre 8/10 (15 pièces fournies par l'organisation). Le reste des ingrédients (à la charge des candidates) doivent être des produits frais issus de la production française et de saison, respectant le développement durable et la saisonnalité au moment de la finale
- Les candidates auront également à disposition un panier fourni par l'organisation composé de : Sel fin, Sel gros, Poivre Blanc Moulu, Poivres en Grains • Beurre doux : 1kg • Lait 1/2 écrémé : 1l • Crème liquide UHT : 1l • Crème épaisse : 500grs

- Le plat :

- Doit être à base de Lieu Jaune (Lieu entier fourni par l'organisation) et accompagné de 2 garnitures :
 - La première à base d'artichaut et de carottes des sables
 - La seconde à base de champagne rosé
 - Il est également demandé aux candidates de travailler autour d'une variété d'algues de leur choix.

- Les assiettes de présentation sont fournies par l'organisation.
- Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve



• 4.2 Thème

Le Thème 2026 du Trophée de la Cuillère d'Or Cuisine est : « **INFINIMENT MER** »

• 4.3 Attribution des postes et ordre de passage

Pour chaque candidate l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort

A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidates est déterminé par tirage au sort.

Chaque candidate sera accompagnée d'un commis qui lui sera attribué par tirage au sort le jour de l'épreuve.

• 4.4 Matières premières

15 langoustines de calibre 10/12, les moules de bouchot, le lieu jaune entier, 4 artichauts, 1 kg de carottes des sables et 1 bouteille de champagne rosé, seront fournis à chaque candidate par l'organisation, ainsi que les produits laitiers listés à l'article 4.1

Les autres produits nécessaires à la réalisation des recettes imposées par le thème du concours (dont la poudre d'algues) seront à apporter par les candidates, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le comité avant le début de l'épreuve.

Seuls devront être respectés les partenaires du Trophée 2026 qui fourniront le nécessaire à la bonne réalisation de leur recette.

• 4.5 Matériel autorisé

Les candidates sont autorisées à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'elles jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d'1m3, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Un kit « cuisine » sera mis également à la disposition par le partenaire matériel, le détail sera communiqué à chaque finaliste.

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

• 5.1 Jury

Le jury est constitué de : - 1 président – 1 président d'honneur - 1 commissaire - 4 jurés « cuisine » - 6 jurés « dégustation »

Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques. Les décisions du jury sont



sans appel. Le Président du jury et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

• 5.2 Barème de notation

Chaque candidate sera jugée sur les critères suivants :

Jury technique

1. Tenue professionnelle complète et organisation du poste de travail,	15 pts
2. Hygiène et Remise en état du poste de travail	15 pts
3. Technicité du travail	25 pts
4. Respect du Thème Imposé	25 pts
5. Valorisation des denrées, gestion des déchets Respect de la fiche technique	10 pts
6. Comportement candidate	10 pts
TOTAL	100 pts

Jury Dégustation

1. Respect du thème	20 pts
2. Harmonie	10 pts
3. Goût (assaisonnement et harmonie)	30 pts
4. Présentation/Créativité de la Recette	40 pts
TOTAL	100 pts

• 5.3 Pénalités de retard

Chaque candidate recevra une pénalité de 5 points par juré et par minute de retard à l'envoi de l'entrée et du plat.



• 5.4

Les candidates devront avoir une hygiène irréprochable, en passant par une hygiène des mains (lavage de mains plusieurs fois), nettoyage des surfaces et du plan de travail. Le plan de travail devra être nettoyé et rangé à la fin de la compétition.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix des présidents du jury qui tranchera. La remise des prix aura lieu le 9 Novembre 2026 à 19h30 en présence des membres du jury, du comité organisateur, de personnalités des métiers de bouche et de la presse. Chaque candidate devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. La veste pour la cérémonie sera remise par l'organisation. Un cocktail suivra la cérémonie.

Prix attribués

- Première lauréate : • 1 chèque de 1000 euros • Trophée Cuillère d'Or • Diplôme • Cadeaux des différents partenaires
- Seconde lauréate : • 1 diplôme • 1 chèque de 500 € • Cadeaux des différents partenaires
- Troisième lauréate : • 1 diplôme • 1 chèque de 300 € • Cadeaux des différents partenaires

En outre un prix Spécial « Transmission » sera attribué à un binôme cheffe/commis.

ARTICLE 7 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidates. Les candidates ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours de la Cuillère d'Or. Le cas échéant elles devront aviser le comité organisateur d'une exploitation médiatique ou publicitaire réalisée par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisation, pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 8 : DIVERS

• 8.1 Prise en charge des candidates

Les organisateurs prendront en charge les frais de déplacement et d'hébergement des candidates **si besoin**, sur la base suivante : Frais auto sur justificatifs (essence, péages, parkings) ou Train /avion sur une base de 100 euros maximum par candidate, Les accompagnants ne seront pas pris en charge.



- 8.2 Droit à l'image

En participant au Trophée de la Cuillère d'Or chaque participante cède gracieusement à l'organisation le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du trophée. De plus chaque candidate devra aviser l'organisation dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'organisation pour autorisation éventuelle.



BULLETIN D'INSCRIPTION

TROPHEE CUISINE 2026

à retourner au plus tard le 31 janvier 2026

Nom : _____

Prénom : _____

Date et lieu de naissance : ____ / ____ / ____ à _____

Adresse personnelle :

Tél : _____

Email : _____

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez :

Nom du Chef, mail et numéro de téléphone

Je, soussignée, certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement du Trophée la Cuillère d'Or.

Fait à :

Le Signature :



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Nom de la candidate : _____

Nom de l'Entrée :

Justification de la recette

--



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Nom de la candidate : _____

Nom du plat :

Justification de la recette

--



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Fiche Technique de Progression de l'Entrée

Nom de la candidate : _____

Progression :



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Fiche Technique de Progression de l'Entrée

Nom de la candidate : _____

Progression :



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Bon d'économat de l'Entrée

Nom de la candidate : _____

[illegible][illegible]



TROPHEE CUISINE 2026

A retourner au plus tard le 31 mars 2026

Bon d'économat du Plat

[illegible]