



ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE / DELEGATION USA & Canada

TROPHEE CULINAIRE  
DU PRESIDENT  
JEAN JACQUES  
DIETRICH





# REGLEMENT

## Article 1

### Conditions de participation

Le concours Culinaire « DU PRESIDENT JEAN-JACQUES DIETRICH » est ouvert à tous les professionnels vivants et travaillant sur le territoire des états unies d'Amérique et du Canada (âgé d'un minimum de 25 ans et d'un maximum de 40 ans le jour du concours), issue de la Restauration classique. Ce concours, organisé par « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & Canada » est gratuit et sans aucun engagement. Si un membre du jury a un candidat sélectionné celui-ci ne pourra pas être présent pour noter l'ensemble du concours.

## Article 2

### Présélection

Chaque candidat doit proposer dans un dossier très soigné, une recette originale et créative :

Chaque candidat doit compléter l'intégral du dossier de candidature composé de ces quatre éléments obligatoires :

- Le Résumé du candidat avec sa photo
- Le bulletin de participation
- La taille de veste (Bragard)
- Les bons d'économat détaillés et les progressions des recettes en un seul dossier accompagné de leurs photos nettes et en couleur du plat et du dessert (ainsi que leurs éléments en détail) au format **A4**.

LE DOSSIER DE CANDIDATURE EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE PAR COURRIEL :

[ACF.USA.SECRETARY@OUTLOOK.COM](mailto:ACF.USA.SECRETARY@OUTLOOK.COM)

Ou sur le site web de L'Académie Culinaire de France/USA & CANADA Délégation

<https://acf-usa.org/>

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES DOSSIERS, LE 10 SEPTEMBRE, 2023.**



## Article 3

### Evaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation seront pour les candidats retenus :

- Le respect du thème
- Le respect de la saison
- Le respect de la matière première
- Le respect du règlement
- L'originalité
- La créativité

## ATTENTION

**La truffe, le caviar, la feuille d'or et les fonds de sauce sont interdits**

## Article 4

### Utilisation des produits

Pour la réalisation des recettes, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature (quantité à mentionner dans le bon d'économat) et présenter ses recettes pour 8 personnes sur un plat pour le plat principal et sur assiettes pour le dessert.

## Article 5

### Coût

Le coût total des matières utilisées pour les recettes ne doit dépasser \$300 pour 8 personnes pour l'ensemble des plats (soit \$37.5 par personne), HORS COÛT DES MATIERES PREMIERES FOURNIES PAR L'ORGANISATION (Cf. article 6).



## Article 6

### Matières premières

Lors de la finale nationale, un économat de base (dont l'utilisation est facultative) sera à disposition de chaque candidat :

- 2 litres de fond blanc de volaille frais
- PM Sel gros
- PM Sel fin
- PM Poivre fin
- 1 litre huile d'arachide
- 1 litre huile d'olive

## Article 7

### Ingrédients et matériaux non fournis, préparations interdites ou autorisées par l'organisation lors de la finale et à valoriser dans le bon d'économat

Tous les ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus (cf. article 6), seront à valoriser par celui-ci. Il devra les apporter le jour de l'épreuve.

Seront exclues toutes les denrées ayant reçues une préparation préliminaire quelconque telle que :

- épluchage, taillage
- désossage
- tranchage
- cuisson

## LES DENREES DOIVENT RESTER ENTIERES

Le matériel et les denrées seront contrôlés par l'organisation le matin de l'épreuve, toute infraction au règlement et/ou tricherie sera éliminatoire.

La truffe, le caviar, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdit sauf ceux fournis par l'organisation.



## Article 8

### Sélection des candidats pour la Finale

Les dossiers de candidature devront impérativement être envoyés par courrier avant la date butoir à l'adresse suivante :

« ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE / DELEGATION USA »

C/O SEBASTIEN BAUD

CONSULAT GENERAL DE FRANCE A NEW YORK

934 5TH AVENUE, NEW YORK, NY 10021

Ou Par Email a:

ACF.USA.SECRETARY@OUTLOOK.COM

Les candidats retenus seront annoncés une semaine après la date butoir de réception des dossiers.

Les candidats sélectionnés recevront une convocation détaillée par email, à la finale qui aura lieu a **L'Institute Culinary Education of New York.**

## Article 9

### **Panier alimentaire pour le concours**

**Chaque finaliste se verra attribuer un panier de denrées alimentaires pour la finale en accordance avec le bon d'économat de chaque candidat.**



## Article 10

### La Finale

La finale se déroulera au sein des cuisines de :

Institute Culinary Education  
225 Liberty Street - 3rd Floor  
New York, NY 10281

Chaque candidat finaliste sera assisté lors de l'épreuve Nationale d'un élève de l'établissement d'accueil.

Chaque candidat devra impérativement porter **une veste blanche non nominative et sans signe distinctif ainsi qu'un pantalon noir, un tablier, une toque blanche.**

## Article 11

### Déroulement de l'épreuve

Chaque candidat sélectionné devra être présent au diner la veille au soir du concours (dans un restaurant défini par l'Académie Culinaire de France / Délégation USA & Canada) pour déterminer l'ordre de passage désignant le poste de travail ainsi que le commis attribué.

### Le jour de la final

Chaque candidat devra préparer ses recettes pour 8 personnes avec un dressage :

- Sur plat libre pour le plat chaud de 1 mètre de long maximum sur 0,60 mètre de large maximum (le plat sera fourni par l'organisation, sauf indication contraire du candidat), saucière et plat libre pour la garniture principale.
- Sur plat rond pour le dessert sans signe distinctif (le plat sera fourni par l'organisation, sauf indication contraire du candidat), et saucière.

Le temps des préparations ne devra pas excéder 05 heures et 30 minutes.

Le Premier plat devra être envoyée au bout de 05 heures 30 minutes après le début de l'entrée en concours du candidat.

Le dessert devra être envoyé 45 minutes après l'envoi du premier plat soit 06 heures 15 minutes après le début de l'entrée en concours du candidat.



## Article 12

### Jury

Le jury de cette finale sera présidé par le président monde de l'Académie Culinaire De France et M.O.F. Fabrice Prochasson et composé de neuf Professionnel de la cuisine et de la pâtisserie (M.O.F, Chefs étoilés, et Présidents d'Associations).

## Article 13

### Prix

Le lauréat se verra offrir le **Trophée du Président JEAN-JACQUES DIETRICH**, ainsi qu'un Diplôme de L'Académie Culinaire de France puis de nombreux lot partenaire dans l'opportunité de se rendre à Paris et de Participer au Trophée Passion 2021, concours international et organiser par l'Académie Culinaire de France tous frais payés inclut les entrainements préliminaires au concours.

Le lauréat devra impérativement être présent lors de la prochaine finale du trophée du Président Jean-Jacques Dietrich afin de transmettre le trophée du concours au futur lauréat.

Chaque finaliste reçoit un diplôme et une médaille attestant sa participation à la finale ainsi que de nombreux lots Partenaire.

- **1<sup>er</sup> prix : Un chèque de \$2000 et une dotation de matériels et des produits alimentaires fournis par nos partenaires, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de \$3000.**
- **2<sup>ème</sup> prix : Un chèque de \$1500 et une dotation de matériels et des produits alimentaires fournis par nos partenaires liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de \$2000.**
- **3<sup>ème</sup> prix : Un chèque de \$1000 et une dotation de matériels et des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de \$1500.**



## Article 14

### Adhésion des participants

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

## Article 15

### Autorisations liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent expressément l'association organisatrice « L'académie culinaire de France / Délégation USA& Canada » à publier et/ou exploiter les recettes des dossiers 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 indéterminée, sur tout support et dans le monde entier.

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 leurs lots.

## Article 16

### Responsabilité

L'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité.

Elle ne saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'évènements indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

L'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » 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.

L'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » 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 du présent concours.

L'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeurs 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.

L'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » ne remplacera pas tout prix perdu ou volé.





## Article 17

### Remboursement

- Les frais de déplacement (hors ALIMENTATION) des finalistes seront pris en charge par l'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » sur la base d'un forfait de \$ 250.
- Les frais d'hôtellerie des finalistes seront pris en charge par l'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » pour la nuit précédant le concours et la nuit du concours dans un hôtel défini par l'organisation.
- Les frais de restauration de tous les finalistes sans exception ne seront pas pris en charge par l'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA » sauf pour le dîner précédant le concours dans un restaurant défini par l'organisation, ainsi que le jour du concours.

## Article 18

### Loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du concours culinaire du « Trophée Culinaire du Président Jean-Jacques Dietrich » sont traitées respectueusement. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce concours 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 « Trophée Culinaire du Président Jean-Jacques Dietrich » sont exclusivement communiquées à l'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA », qui gère et assume la responsabilité pleine et entière

Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de l'association organisatrice « L'Académie Culinaire de France / Délégation USA & CANADA », seule destinataire de ces données nominatives collectées dans le cadre de ses présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation de ses informations recueillies sur le formulaire du concours les concernant.

