



# REGLEMENT DU CHAMPIONNAT DE BOURGOGNE FRANCHE COMTE DE BURGER

**Date du concours** : Lundi 9 mars 2026, dans le cadre du Salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.

**Lieu** : PARC DES EXPOSITIONS DE DIJON – HALL 2

**Organisateur** : Alliance Expo

**Objectif du concours** : Promouvoir et valoriser le savoir-faire des chefs de Bourgogne Franche Comté dans la catégorie Burger .

## **Article 1 – Organisateur du concours**

ALLIANCE EXPO, 21 Bis Rue de la Roque – 24 100 Creysse

Directeurs : M. Cédric DUMAS, M. Michael CHOURY

## **Article 2 – Objet du concours**

Le salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche organise le CHAMPIONNAT BOURGOGNE FRANCHE COMTE DE BURGER

Les candidats devront réaliser **Cinq (5) burgers** selon les critères demandés (voir article 6) en 50 minutes.

Le choix de la cuisson est libre.

**Le concours n'est pas simplement un assemblage mais une réalisation sur place.**

Les recettes devront être quantifiées pour 5 personnes.

Les candidats présenteront 4 assiettes de dégustation + 1 assiette de présentation pour les photos.

**Les assiettes ou autres contenants pour le dressage seront fournis par le candidat. (Prévoir pour 5)**

Les plats ne devront pas comporter d'ingrédients non comestibles.

## **Article 3 – Acceptation du règlement**

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

## **Article 4 – Participants**

Ce concours est réservé aux chefs de restaurants et aux professionnels des métiers de bouche de la région BOURGOGNE FRANCHE COMTE. Sans que ce ne soit une obligation, les chefs peuvent être accompagnés d'un commis obligatoirement mineur.

Les équipes sont composées de 2 personnes maximum.

## **Article 5 – Conditions de participation**

Pour participer à ce concours, les participants ont informé la société Alliance Expo grâce au coupon réponse du courrier adressé au chef. La participation à ce concours est gratuite, néanmoins, nous demanderons un chèque de

caution d'un montant de 100€ qui ne sera pas encaissé et remis lors du concours à adresser à **ALLIANCE EXPO 21 B RUE DE LA ROQUE 24100 CREYSSE.**

De plus, si le candidat se désiste à la dernière minute, ou si l'équipe organisatrice constate une dégradation ou un vol du matériel mis à disposition, nous nous verrons dans l'obligation d'encaisser celui-ci.

### Article 6 – Thème du concours

## **L'ŒUF OU LA POULE**

#### **☐ Obligation des candidats :**

- Proposer 1 burger en 5 exemplaires
- Utiliser au moins un produit issu des poules (viande ou œuf)

#### **☐ Le Burger devra être composé obligatoirement de :**

- 2 pains (réalisés ou achetés à l'avance).
- 1 protéine issue de la poule ou de l'œuf
- Et d'autres produit de votre choix.
- La garniture et les sauces restent libres.
- Les sauces de composition de votre choix devront être réalisées sur place.
- La valeur coût d'achat ne devra pas dépasser 6 € par burger. Au départ de chaque épreuve le jury technique vérifiera ce point).

### Article 7 – Etapes du concours

#### Le 13 février 2026 :

- Les candidats sont informés du thème et des ingrédients imposés par le concours.
- Les candidats reçoivent (par email) :
  1. L'information du thème et leurs obligations ;
  2. Les documents techniques à compléter et à retourner selon la recette choisie (fiche recette)

#### Au plus tard le 25 février 2026 :

- Pour valider l'inscription, chaque candidat devra envoyer par mail à l'adresse ci-dessous avec sa fiche produit et sa fiche technique complétée AVANT LE 25 FEVRIER 2026  
aurelie.tournier@alliance-expo.fr
- La pré-sélection se fera en fonction principalement des critères suivants :
  - Présentation d'une fiche technique professionnelle
  - Photo ou vidéo du burger obligatoire
  - Qualité de la recette et de la méthode de réalisation

Une préqualification aura lieu par le jury pour départager les candidats le nombre de candidat étant limité à 8 pour la compétition.

### Article 8 : Déroulement du concours

#### **1. Inscription**

**Une fois que les candidatures sont validées par l'organisation, vous recevrez un email de confirmation de participation, le 2 mars.**

**Si vous n'êtes pas retenus, vous recevrez également un email pour vous en informer, le 3 mars.**

#### **2. Jour J**

Lors de votre arrivée, il vous sera fourni une veste de travail (uniquement au candidat, pas au commis). Il vous faudra préciser votre taille lors de votre inscription. Sur le formulaire Thème Fiche ingrédient.

Les équipes de candidats sélectionnés concourront le lundi 9 mars 2026 sur l'espace concours du salon **Rest'Hôtel & Métiers de Bouche de Dijon**.

Un laissez passer pour le déchargement de votre matériel vous sera fourni avec votre confirmation de participation.

Prévoir un charriot pour transporter votre matériel. L'organisation n'en aura pas à disposition.

L'épreuve aura lieu de 10h00 à 12h00. **Chaque candidat aura 50 minutes pour préparer son plat.**

Un tirage au sort sera effectué pour l'ordre de passage de présentation. Les candidats débiteront en décalé.

- 1<sup>er</sup> candidat : 10h00 / envoi des plats 10h50
- 2<sup>ème</sup> candidat : 10h10 / envoi des plats 11h00
- 3<sup>ème</sup> candidat : 10h20 / envoi des plats 11h10
- 4<sup>ème</sup> candidat : 10h30 / envoi des plats 11h20
- 5<sup>ème</sup> candidat : 10h40 / envoi des plats 11h30
- 6<sup>ème</sup> candidat : 10h50 / envoi des plats 11h40
- 7<sup>ème</sup> candidat : 11h00 / envoi des plats 11h50
- 8<sup>ème</sup> candidat : 11h10 / envoi des plats 12h00

Tout candidat n'étant pas présent à l'heure du début de l'épreuve sera disqualifié. Le transport et l'éventuel hébergement pour participer à ces épreuves restent à la charge des candidats.

- **Les candidats se présenteront à l'accueil du Salon à 09h30.**
- Chaque équipe aura un espace d'environ 6m<sup>2</sup>.

**Les candidats devront apporter leur petit outillage et matériel (couteau, casseroles, fouet, poche à douille, pelle, pince, planche à découper, robot, grille et bacs gastro...).**

**Le salon fournira le matériel suivant :**

- 1 plan de travail par candidat
- 1 grand frigo pour 2 équipes
- 1 plaque de cuisson à induction 1 feu puissance par candidat (**Prévoir le matériel adéquat pour l'INDUCTION**)
- 1 Four RATIONAL Mixte pour 2 équipes
- 1 évier/plonge (pour 2 équipes)

**Tous les ingrédients, qui entrent dans la composition des recettes sont à apporter par chaque candidat.**

**Les pains Burger doivent être apportés.**

**L'organisation prendra en charge une participation de 50 € par candidat.**  
**Chèque remis lors de votre arrivée au concours.**

### **3. Jury et critère de jugement :**

Le jury sera composé de 4 professionnels (chefs, professionnel des métiers de bouche, M.O.F...) et un influenceur food.

**Les candidats seront jugés sur :**

- 1) Méthode de fabrication
- 2) La créativité, saveurs du plat
- 3) Utilisation de produits locaux

- 4) **Optimisation des déchets**
- 5) **Respect du temps d'envoi des plats**
- 6) **Originalité de la présentation**

Chaque chef devra présenter ses assiettes au jury en fournissant une explication sur ses choix (produits, cuissons, procédés...). Lui ou son commis débarrassera les assiettes une fois la dégustation terminée.

Le jury procédera aux délibérations une fois les dégustations de chaque chef terminée.

Un classement sera établi : Un chef en 1<sup>ère</sup> place, 2<sup>ème</sup> place, 3<sup>ème</sup> place et les autres déterminés ex aequo.

**Chaque participant aura une récompense.**

**Un trophée spécial sera offert, en plus, au vainqueur de cette édition.**

#### **Article 9 – Responsabilité**

L'organisation décline toute responsabilité si en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part du jury sur leurs choix et/ou décisions.

#### **Article 10 – Modification du concours**

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

#### **Article 11 – Le droit à l'image**

Les participants seront filmés et/ou pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toutes images, sur quelque support que ce soit, prises pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de deux ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

#### **Article 12– Loi informatique et Liberté**

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées à l'organisation dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

Fait à Creysse, le 13 février 2026

#### **Le participant :**

Nom + Prénom  
Etablissement  
Signature

L'organisation : M.  
Dumas

