

REGLEMENT DU CONCOURS 2026

Date du concours : LUNDI 09 MARS 2026, dans le cadre du Salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.

Lieu : PARC DES EXPOSITIONS DE DIJON.

Organisateur : Alliance Expo

Objectifs du concours : Promouvoir et valoriser les seconds de cuisine.

Article 1 – Organisateur du concours

ALLIANCE EXPO, 21 b rue de la Roque – 24100 CREYSSE.

Directeurs : M. Cédric DUMAS, M. Michael CHOURY

Article 2 – Objet du concours

Le salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche organise le « concours du Meilleur Second de Cuisine » réservé aux seconds de cuisine des restaurants gastronomiques, bistrologiques, étoilés, belles tables...

Les candidats devront réaliser un plat à partir d'ingrédients imposés en 2h00.

Le choix de la cuisson est libre.

Les recettes devront être quantifiées pour 4 personnes.

Les candidats présenteront 3 assiettes de dégustation + 1 assiette de présentation pour les photos.

Les assiettes de présentation seront fournies par le candidat.

LE THEME DU SALON : LE PANIER MYSTERE

« LA BOURGOGNE MISE A L'HONNEUR »

Ingrédient principal : POULET fermier Noir de Bourgogne Label rouge

Tous les ingrédients pour réaliser la recette seront fournis par notre partenaire TRANSGOURMET.

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 seconds de cuisine des restaurants gastronomiques, bistrologiques, étoilés, belles tables de Bourgogne Franche Comté.

Chaque second pourra s'il le souhaite se faire accompagner d'un commis.

Les équipes sont composées de 2 professionnels 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 à l'établissement.

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.

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 – Etapes du concours

Le 18 février 2026 =

- Les candidats sont informés du thème imposé par le concours

Avant le 28 février 2026 =

- Retour du règlement signé par email aurelie.tournier@alliance-expo.fr et courrier accompagné du chèque de caution de 100€ à
ALLIANCE EXPO 21 B RUE DE LA ROQUE 24100 CREYSSE

Article 7 : Déroulement du concours

1. Inscription

Vous êtes pré-inscrit au concours.

Pour finaliser votre inscription, merci de nous renvoyer ce règlement signé.

2. Jour J

Les 4 équipes de candidats sélectionnés concourront le lundi 09 mars 2026 sur l'espace concours du salon Rest'Hôtel & Métiers de Bouche.

L'épreuve aura lieu de 14h30 à 17h00.

Chaque candidat aura 2h pour préparer son plat.

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

- 1^{er} candidat : 14h30 / envoi des plats 16h30
- 2^{ème} candidat : 14h40 / envoi des plats 16h40
- 3^{ème} candidat 14h50 / envoi des plats 16h50
- 4^{ème} candidat 15h00 / envoi des plats 17h00

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 30 minutes avant le début du concours soit à 14h00.**
Chaque équipe aura un espace d'environ 9 m².

Les candidats devront apporter leur petit outillage (couteau, casseroles, poêle, fouet, poche à douille, pelle, pince, robot...) ainsi que les bacs gastro et grilles pour le four. Attention nous fournissons une plaque à induction. Prévoir donc les casseroles/poêles adaptées à ce mode de cuisson.

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 par candidat
- 1 Four Multifonctions par candidat
- 1 évier/plonge (pour 2 équipes)

3. Jury et critère de jugement :

Le jury sera composé de 3 professionnels.

Les candidats seront jugés sur :

- 1) **Méthode de fabrication**
- 2) **Présentation et saveurs du plat**
- 3) **La créativité**
- 4) **Mise en valeur des produits imposés**
- 5) **Optimisation des déchets**
- 6) **Respect du temps d'envoi des plats**

Chaque second 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 second terminées.

Un classement sera établi : 1^{ère} place, 2^{ème} place, 3^{ème} place...

Chaque participant aura une récompense.

Article 8 – 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 9 – 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 10 – 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 11 – 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.

Le participant :

Préciser nom/prénom + nom
établissement

Fait à Creysse, le 18/02/2026

L'organisation : M. DUMAS & M. CHOURY

