



# Les Chefs en Or

CONCOURS TRANSGOURMET



Le Poulet de Bresse



Le Sang



L'Oignon des Cévennes

## Osez l'épreuve !

2012 - 6<sup>ème</sup> édition

DOSSIER DE  
CANDIDATURE  
SÉLECTION CHEFS



**TRANSGOURMET**

Engagé à vos côtés

## 1 - Composez votre recette

Autour du thème :



Le Poulet de Bresse



Le Sang



L'Oignon des Cévennes

## 2 - Relevez-la avec les idées produits suggérées par nos partenaires



Fonds blanc de volaille  
Premium CHEF®



Fonds brun lié  
Flocons CHEF®



Parmigiano Reggiano  
AMBROSI

## 3 - Concourez pour la finale

- **Envoyez votre dossier complet avant le 15 février 2012**  
(selon les modalités du règlement précisées en dernière page).
- **Sélection des 8 meilleurs dossiers par le jury présidé par Michel Roth**
- **Annnonce des résultats à partir du 27 février 2012.**

## 4 - Devenez le Chef en Or 2012 et remportez des prix prestigieux

### Finale nationale le 2 avril 2012 au CFA Médéric (Paris)

Les 8 finalistes présentent la recette proposée sur leur dossier de candidature (3 heures d'épreuve, réalisation d'un plat pour 4 personnes et de 6 assiettes) et la soumettent à un jury de professionnels, présidé par Michel Roth, (technique et dégustation).

1<sup>er</sup> prix  
8 000 €

2<sup>ème</sup> prix  
5 000 €

3<sup>ème</sup> prix  
2 500 €





**Vous...**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse professionnelle :

Établissement : ..... Poste exercé : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Tél. : .....

Adresse personnelle :

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Tél. : .....

Mail : .....

Si vous êtes client TRANSGOURMET, nom de votre commercial : .....

# Osez l'épreuve !



**Retournez votre dossier avant le 15 février 2012**

L'Atelier TransGourmet - Concours Les Chefs en Or  
Z.I. de Villemilan - 10/12 boulevard Arago  
91325 Wissous Cedex

# RÈGLEMENT

## Article 1 : Conditions de participation

Le concours CHEFS EN OR - Sélection Chefs est ouvert à tous les professionnels de la Restauration Commerciale et Collective exerçant dans un établissement en France métropolitaine. Ce concours, organisé par TransGourmet, est gratuit et sans obligation d'achat. Les candidats ayant déjà remporté le premier prix d'une finale nationale Les Chefs en Or ne pourront être sélectionnés pour l'épreuve.

## Article 2 : Présélection

Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative d'un plat chaud pour 10 personnes (un plat pour 4 personnes et 6 assiettes) sur le thème "Le Poulet de Bresse, le Sang et l'Oignon des Cévennes", en complétant très lisiblement et intégralement le dossier de candidature composé de 4 éléments obligatoires : le bulletin de participation, le bon d'économat, la progression de la recette et la photo couleur du plat et d'une assiette réalisés. Le dossier de candidature est disponible sur simple demande auprès des commerciaux TransGourmet ou au 01 60 13 79 44 ou par email : leschefsenor@transgourmet.fr ou sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr) ou sur papier libre à l'adresse ci-dessous. Le dossier d'inscription complété devra être envoyé par la poste au plus tard le 15/02/2012 à minuit (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Concours Les Chefs en Or  
L'Atelier TransGourmet  
10-12 Boulevard Arago  
Zone Industrielle de Villemlan  
91325 WISSOUS CEDEX

Chaque candidat ayant retourné son dossier de candidature recevra une confirmation d'inscription par courrier. Les frais d'envoi du dossier de candidature sont remboursables sur demande sur la base du tarif postal lent en vigueur.

## Article 3 : Évaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation seront :  
- respect du thème, des matières premières et du règlement  
- innovation  
- qualité globale du dossier (notamment le soin apporté aux photos).

## Article 4 : Utilisation des produits

Pour la réalisation de sa recette, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature - à savoir " Le Poulet de Bresse, le Sang et l'Oignon des Cévennes " (quantités à mentionner dans le bon d'économat, dans la limite des quantités fournies par l'organisation le jour de la finale - cf article 5 du règlement) - et présenter sa recette pour 10 personnes (un plat pour 4 personnes et 6 assiettes).

## Article 5 : Matières premières

Le coût total des matières utilisées pour la recette ne doit pas dépasser 130€ pour 10 (soit 13€ par personne), y compris le coût des matières premières fournies par l'organisation (selon le prix unitaire indiqué dans le bon d'économat du présent dossier - Cf article 5-1). Le coût des matières premières du thème pour 10 personnes fournies par l'organisation s'élève à 65€ par recette, ce qui porte le coût des marchandises complémentaires pouvant être ajoutées par le candidat à un montant total de 65€ pour 10 personnes, soit 6,50€ par personne, et ce, quelles que soient les quantités de produits du thème utilisées (cf article 5-1).

## Article 5-1 : Matières premières fournies par l'organisation lors de la finale nationale

pour chaque candidat : (à valoriser dans le bon d'économat selon le prix unitaire indiqué) :  
• 2 poulets de Bresse effilés frais entiers fournis par la société LDC  
Spécificités et calibre : poulets mâles d'environ 2,4 kg par poulet.  
• 1/2 litre de sang de porc frais  
• 2 kg d'oignons des Cévennes

Les candidats doivent indiquer dans leur bon d'économat les quantités utilisées pour chaque produit composant la recette, ainsi que les coûts associés, y compris pour les matières premières du thème fournies par l'organisation (dans la limite des quantités précisées ci-dessus et selon le prix unitaire de référence).

## Un panier commun pour les candidats, dont l'utilisation est facultative :

Fonds blanc de volaille Premium CHEF®  
Fonds brun lié Flocons CHEF®  
Parmigiano Reggiano AMBROSI  
Sel gros et fin  
Poivre moulu  
Huiles d'arachide et d'olive  
Vinaigre de Xérès.

## Article 5-2 : ingrédients complémentaires non fournis par l'organisation lors de la finale nationale (à valoriser dans le bon d'économat)

Tous les autres ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus, seront valorisés par celui-ci. Il devra les apporter le jour de l'épreuve. Seront exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que cuisson, taillage, désossement, habillage, tranchage... Matériels et denrées seront contrôlés par l'organisation la veille de l'épreuve, toute infraction au règlement sera éliminatoire. Pour les 8 participants à la finale nationale, le coût des matières nécessaires à la réalisation de la recette sera remboursé sur justificatif par l'organisation dans la limite du coût total du panier accordé, hors coût des matières premières du thème fournies par l'organisation, soit 65€ pour 10 personnes (cf Article 5).

## Article 6 : Sélection des candidats pour la finale

La sélection des huit candidatures retenues sera effectuée entre le 15 et le 28 février 2012 par un jury de cuisiniers de renom, présidé par Michel ROTH, Chef des Cuisines du Ritz (2 étoiles au Guide Michelin), Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or et composé de professionnels de TransGourmet et de ses fournisseurs partenaires. Les candidats sélectionnés recevront une convocation par courrier à la Finale Nationale, qui aura lieu le 2 avril 2012.

## Article 7 : Finale nationale

La finale nationale se déroulera le 2 avril 2012 au sein des cuisines du CFA Médéric, 20 rue Médéric - 75017 Paris. Chaque candidat finaliste sera assisté lors de l'épreuve nationale d'un élève de l'établissement d'accueil, affecté par tirage au sort le matin de l'épreuve.

## Article 8 : Déroulement de l'épreuve finale

L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort. Ce même tirage au sort lui affectera un poste de travail. Chaque candidat devra préparer sa recette pour 10 personnes avec un dressage sur plat d'une envergure de 60 cm pour 4 personnes et 6 assiettes individuelles (le plat et les assiettes seront fournis par l'organisation - sauf indication contraire du candidat). Le temps de préparation ne devra pas excéder 3 heures.

## Article 9 : Jury

Le jury de cette finale sera composé de professionnels de TRANSGOURMET, de ses partenaires, de membres de l'établissement d'accueil, de chefs renommés et présidé par Michel Roth, chef des cuisines du Ritz, 2 étoiles au guide Michelin, Meilleur ouvrier de France et Bocuse d'Or. Le jury est en charge d'établir la notation de chaque finaliste pendant l'épreuve qui déterminera le classement du concours ; le jury est souverain pour trancher d'éventuels litiges. Le jury décernera une mention spéciale au candidat ayant réalisé le meilleur jus, la meilleure sauce ou vinaigrette, ou tout autre condiment destiné à accompagner son plat.

## Article 10 : Prix

Le Vainqueur remportera un chèque d'une valeur de 8 000€. Son Dauphin gagnera un chèque d'une valeur de 5 000€. Le 3<sup>ème</sup> Lauréat remportera un chèque d'une valeur de 2 500€.

## Article 11 : Adhésion des participants

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

## Article 12 : Autorisations liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent expressément la société organisatrice à publier et/ou exploiter les recettes des finalistes 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 de douze mois et sur tout support.

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 leur lot.

## Article 13 : Responsabilités

La société organisatrice se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité. Elle se saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'événement indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours. La société organisatrice 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. La société organisatrice 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 ou utilisé dans l'organisation du présent jeu. La société organisatrice décline toute responsabilité en cas d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur de l'accès à Internet, de la ligne téléphonique ou de tout autre incident technique. La société organisatrice se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeur 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. La société organisatrice ne remplacera pas tout prix perdu ou volé. Chaque candidat est responsable de son matériel. La société organisatrice décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

## Article 14 : Remboursement

Les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement des 8 finalistes seront pris en charge par l'organisation, sur présentation de justificatifs originaux, dans la limite de 500€ par finaliste.

## Article 15 : Loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce jeu 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 présent jeu sont exclusivement communiquées à la Société Transgourmet Opérations, qui gère et assume la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ».

Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de la Société Transgourmet Opérations, seule destinataire finale de ces données nominatives collectées dans le cadre des présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation des informations recueillies sur le formulaire de jeu les concernant.

Pour toute information complémentaire

01 60 13 79 44

leschefsenor@transgourmet.fr

www.transgourmet.fr



Partenaires officiels :



  
**TRANS GOURMET**  
Engagé à vos côtés