TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR L'ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

DOSSIER D'INSCRIPTION

À RETOURNER AVANT LE 30 AOÛT 2025

Sous le haut patronage de

GUILLAUME **GOMEZ**

Ambassadeur pour la gastronomie française, l'alimentation et les arts culinaires, Meilleur Ouvrier de France Cuisine

En partenariat avec l'association des **Maîtres Cuisiniers de France** & en présence de son Président

CHRISTIAN **TETEDOIE**

Meilleur Ouvrier de France Cuisine

NANTES le dimanche 19 octobre 2025

winterhalter · Maîtres Cuisiniers de France · esatco ATLANTIQUE · ACTUELVET · EXPONANTES LE PARC · SERBOTEL · CMA Chambre des Métiers et de l'Artisanat PAYS DE LOIRE · ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

FICHE TECHNIQUE

PLAT PRINCIPAL

VERSION TRADITIONNELLE

TITRE DE LA RECETTE	N°
	NOMBRE DE PERSONNES 6

PROGRESSION DU TRAVAIL	DENRÉE NATURE	POIDS	VALORISATION	
			P.U.H.T(1)	P.T.H.T(2)

TOTAL DENRÉES

TOTAL DENRÉES

(1) PRIX UNITAIRE HORS TAXE. (2) PRIX TOTAL HORS TAXE

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

FICHE TECHNIQUE

PLAT PRINCIPAL | VERSION GASTRONOMIQUE

TITRE DE LA RECETTE

N°

NOMBRE DE PERSONNES
6

PROGRESSION DU TRAVAIL	DENRÉE NATURE	POIDS	VALORISATION	
			P.U.H.T[1]	P.T.H.T[2]

TOTAL DENRÉES

TOTAL DENRÉES

(1) PRIX UNITAIRE HORS TAXE. (2) PRIX TOTAL HORS TAXE

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR
L'ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

FICHE TECHNIQUE

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

TITRE DE LA RECETTE

N°

NOMBRE DE PERSONNES
6

PROGRESSION DU TRAVAIL	DENRÉE NATURE	POIDS	VALORISATION	
			P.U.H.T[1]	P.T.H.T[2]

TOTAL DENRÉES

TOTAL DENRÉES

(1) PRIX UNITAIRE HORS TAXE. (2) PRIX TOTAL HORS TAXE

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR
L'ASSOCIATION DES CHEVALIERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

BON D'ÉCONOMAT

PRODUITS	KG / LITRE / PIÈCE	QUANTITÉ	COMMENTAIRES
PALERON DE BOEUF	KG		
MACREUSE DE BOEUF	KG		
PIED DE COCHON	PIÈCE		
POITRINE FUMÉE	KG		
GROS OIGNONS JAUNE	PIÈCE		
OIGNONS GRELOTS FRAIS	PIÈCE		
OIGNONS NOUVEAUX	PIÈCE		
BRANCHE DE CELERI	PIÈCE		
GOUSSE D'AIL	TÊTE		
CHAMPIGNONS DE PARIS MOYEN	KG		
CHAMPIGNONS DE PARIS GROS	KG		
CHAMPIGNONS DE PARIS PETIT	KG		
THYM BRANCHE SÈCHE	PIÈCE		
TOMATES FRAÎCHES	KG		
CONCENTRÉ DE TOMATES	BOÎTE		
CHOCOLAT NOIR	KG		
VIN ROUGE CORSE	LITRE		
BAIES DE GENIÈVRE	PM		
CLOU DE GIROFLE	PM		
LAURIER	PM		
FARINE	KG		
MAIZENA	KG		
BEURRE	KG		
HUILE ARACHIDE	LITRE		
SEL FIN	PM		
GROS SEL	PM		
POIVRE NOIR MOULU	PM		
POIVRE NOIR CONCASSÉ	PM		

RÈGLEMENT

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

Dimanche 19 octobre 2025

Présidents d'Honneur : Christian TÊTEDOIE et Guillaume GOMEZ

OBJECTIF : Réaliser le meilleur plat Français, édition 2025 :
le Bœuf Bourguignon

DOTATIONS :
- 1er prix un chèque de 1 500 € et le Trophée Mondial du meilleur plat français 2025 + cadeaux partenaires,
- 2ème prix un chèque de 800 € + cadeaux partenaires
- 3ème prix un chèque de 500 € + cadeaux partenaires.
- Pour les autres candidats : cadeaux partenaires

FRAIS :
Les frais de déplacements compris sont :
- de l'aéroport de Nantes ou gare de Nantes au lieu d'hébergement le samedi 18 octobre
- de l'hébergement au lieu du concours le dimanche 19 octobre
- du lieu du concours à l'hébergement le dimanche 19 octobre
- retour aéroport de Nantes ou gare de Nantes le lundi 20 octobre

Les frais de repas, pour tous les candidats, seront pris en charge :
- dîner du samedi 18 octobre
- déjeuner du dimanche 19 octobre
- dîner du dimanche 19 octobre

HÉBERGEMENT :
Prise en charge d'une chambre, 2 lits simples ou lit double par candidat du samedi 18 octobre au lundi 20 octobre (soit 2 nuits, petit déjeuner compris).

Arrivée des candidats le samedi 18 octobre et départ le lundi 20 octobre 2025.

ARTICLE 1 :
6 candidats seront retenus. Les candidats seront sélectionnés sur dossiers comprenant obligatoirement :

1. La fiche d'inscription au concours
2. Une présentation écrite ou vidéo du candidat (en français ou en anglais)
3. Une présentation écrite ou vidéo de son plat (en français ou en anglais)
4. Un écrit ou une vidéo sur « Qu'est ce que signifie la gastronomie française pour vous ? » (en français ou en anglais)
5. Une fiche technique de sa recette (en français ou en anglais)
6. 3 photos de son plat (différents angles)
7. Le bon d'économat de la recette (en français ou en anglais) - si produit particulier, merci de joindre une photo
8. Une copie de votre passeport ou carte d'identité

Ce dossier devra être présenté en français ou en anglais. Seuls les dossiers complets seront pris en compte. Ils devront parvenir à l'association organisatrice l'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française à l'adresse suivante : 1 ter Impasse des Comarets – 44390 NORT-SUR-ERDRE, ou par mail à hello.acgf@gmail.com - **avant le 30 août 2025.**

ARTICLE 2 :
Le concours pour l'attribution du Trophée Mondial du meilleur plat français 2025 est ouvert à tous les professionnels du milieu de la gastronomie, en activité, âgé au minimum de 22 ans.
Chaque candidat devra justifier de son emploi lors de son inscription.

ARTICLE 3 :
Chaque candidat devra présenter le plat thématique de l'édition 2025, qui est le Bœuf Bourguignon. Il devra présenter devant le jury deux versions du Boeuf Bourguignon :
- Un première version avec votre vision ***gastronomique***, libre de création (utilisation des produits du bon d'économat et possibilité d'ajouter 10 ingrédients libres)
- Une deuxième version ***traditionnelle*** (utilisant seulement les produits du bon d'économat fournis), où la cuisson de façon traditionnelle française en cocotte sera obligatoire (fournie par le Trophée)

Il devra dresser les 2 plats en libre expression créative dans 6 assiettes fournies par le Trophée (obligatoire).
Un accompagnement libre devra être dressé à part (6 portions), suivants les consignes ci-dessous :
- Un ingrédient mystère vous sera imposé au bout de 2h de temps de concours
- Vous serez convoqué à 16h30 sur le plateau concours, le samedi 18 octobre pour la préparation de votre marinade (1h)

Pour rappel, le plat thématique changera à chaque nouvelle édition.

Le support sera le même pour chaque candidat :
- **Une assiette ronde blanche d'un diamètre compris entre 25 et 32 cm.**
- **Une assiette creuse blanche**
- **Une coupelle pour l'accompagnement**
- **Une photo des contenants vous sera transmise**

Chaque candidat pourra utiliser son propre support de présentation lors du dressage devant le jury, style plateau, plateau miroir ou autre.
Laissez parler votre imagination.

ARTICLE 4 :
Pour la réalisation de son plat, le candidat trouvera une liste de produits mis à disposition (annexes ci-jointes). Il devra faire parvenir dans son dossier le bon d'économat et toute la marchandise lui sera fournie. Toutefois, dans le cadre des échanges de saveurs, il pourra apporter des produits (épices, condiments etc…) en nombre limité pour l'élaboration de la recette et/ou pour le dressage (maximum 5). La nature et les quantités seront à préciser sur le bon d'économat. Un produit mystère pourra être imposé le jour même du concours. **Aucune préparation culinaire préalable ne sera admise.**

ARTICLE 5 :
Le concours se déroule dans le cadre d'un salon professionnel en public. Chaque candidat sera assisté d'un ou une commis de cuisine, et disposera d'un aménagement individuel équipé de matériel (plaque induction, four ventilé, réfrigérateur, point d'eau et plan de travail…). Une liste détaillée du matériel sera adressée ultérieurement aux candidats retenus après la sélection. Le candidat devra néanmoins se munir de son petit matériel. **Aucun appareil type Thermomix ou cocotte minute, même personnel, ne sera autorisé.**

ARTICLE 6 :
Les équipes devront être présentes sur le lieu du Trophée à **9h45**. La compétition débutera à **11h**. Durée de l'épreuve : 3h45. Chaque candidat débutera en décalage de **10 min**. L'ordre de passage sera défini par tirage au sort le samedi après-midi. Un retard de plus de 5 minutes pénalisera le candidat.

ARTICLE 7 :
Le jury sera composé d'un président d'honneur, d'un président de jury, de 8 à 12 jurys dégustation, et d'un jury technique de cuisine composé de 5 professionnels qui veillera au bon déroulement de l'épreuve, et notera les candidats (article 8 et 9) Le président de jury sera souverain et ses décisions sans appel, les candidats 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 des jurys sur leurs choix et/ou décisions. Les membres du jury ne pourront pas avoir comme candidat le personnel de leur établissement, ni de lien de famille ou autres.

ARTICLE 8 :
Notation technique Cuisine sera établie sur un total de 50 points, et selon les critères suivants :

- Respect des règles d'hygiène 10 points
- Respect de la bonne tenue du plan de travail 10 points
- Comportement envers le commis et le jury 5 points
- Utilisation et gestion rationnelle des produits 25 points

ARTICLE 9 :
Notation du jury dégustation sera établie sur un total de 150 points, et selon les critères suivants :

- Présentation à l'oral de son plat au jury (français ou anglais) 10 points
- L'originalité de l'interprétation 20 points
- La présentation du plat, aspect esthétique 30 points
- Harmonie gustative de l'ensemble de la recette 40 points
- Cuisson, goût et assaisonnement 50 points

ARTICLE 10 :
Les résultats et la remise des prix se feront le dimanche 19 octobre 2025 entre 17 h et 18 h. Les candidats seront obligatoirement en tenue professionnelle et présents.

ARTICLE 11 :
Le lauréat au **Trophée Mondial du Meilleur Plat Français** ne pourra se présenter une 2ème fois à ce concours. Il fera partie des membres du jury à la prochaine édition. Les organisateurs et partenaires se réservent le droit d'utiliser et publier les recettes et photos prises lors du concours. Un traducteur (Anglais/Français) sera présent.

ARTICLE 12 – RESPONSABILITÉ
L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours. L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours. La participation au trophée des candidats se fait sous leur seule responsabilité. Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du trophée. À tout moment le candidat est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées. La participation au trophée implique l'acceptation, par le candidat, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout candidat qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

ARTICLE 13 – 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 de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web *www.association-cgf.fr*, informant les candidats des changements opérés.

ARTICLE 14 – LE DROIT À L'IMAGE
Les candidats seront filmés et photographiés pendant le trophée. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du Trophée, toutes images, sur quelque support que ce soit, prise pendant le trophée où apparaîtraient le ou les candidats 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 n'a pas de limite dans le temps, à compter du début de la sélection au trophée. 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 15 – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉ
Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au jeu disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organisateurs dans le cadre du jeu. 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.

TROPHÉE MONDIAL DU MEILLEUR PLAT FRANÇAIS

DOSSIER D'INSCRIPTION

À retourner avant le 30 août 2025 accompagné des pièces obligatoires (cf. Article 1 règlement)
à 1 ter Impasse des Comarets – 44390 NORT-SUR-ERDRE

Nom : .....

Prénom : .....

Fonction : .....

Établissement : .....

Adresse de l'établissement : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Pays : .....

E-mail : .....

Téléphone : .....

Taille de veste : .....

Tour de cou en cm : .....

Taille de poitrine en cm : .....

Tour de taille en cm : .....

Tour de tête en cm : .....

☐ Je certifie avoir pris connaissance du règlement du Trophée Mondial du Meilleur Plat Français

Signature précédée de la mention "Lu et approuvé"
Date

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et au RGPD (Règlement Général européen sur la Protection des Données personnelles), vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant. Pour exercer ce droit, vous pouvez contacter : hello.acgf@gmail.com