

PRIMO
ARSMOVA
DE CUISINE
D'AUTEUR

57^E ÉDITION
FINALE LE 4 FÉVRIER 2024

THÈME

du 57^{ème} Prix International ArsNova de Cuisine d'Auteur

INTERPRÉTATION DE LA CANETTE

POUR 8 PERSONNES

Durée des épreuves :	4 heures (Recette personnelle et recette imposée)
Présentation :	Sur assiette
Nombre d'assiettes à réaliser :	8 assiettes
Bon d'économat :	Libre (tous les produits sont autorisés)
Ingrédient fourni par l'organisation :	2 canettes de 2.3kg à 2.6kg
Recette imposée :	Découverte la veille de la finale Internationale Incluse dans les 4 h
Vaisselle :	L'organisation fournit plat et assiette suivant les besoins des candidats

Il s'agit d'une assiette commercialisable consommée à la carte.

/ CALENDRIER

2 Septembre 2024 00:00 UTC



Date limite d'envoi du dossier

15 Octobre 2024



Publication du nom du candidat sélectionné par pays

16 Janvier 2025 00:00 UTC



Envoi des bons d'économat du Thème par les candidats

4 Février 2025 en France



Finale Internationale
Dotation 20 000€

/ Modalités de participation

Le candidat doit :

- Avoir entre 24 et 40 ans.
- Travailler dans un restaurant et être dans la profession depuis 5 ans minimum.
- Se présenter dans le pays où il exerce quelle que soit sa nationalité . S'il est sélectionné, il représente alors ce pays lors du concours international.

Sont exclus :

- Les professeurs de Lycée ou École hôtelière.
- Les candidats ayant participé 3 fois à la finale internationale
- Les chefs employés dans un restaurant en lien avec une école hôtelière

Les dossiers doivent impérativement être envoyés au plus tard le **2 septembre 2024 00:00 UTC** à l'adresse indiquée en fin du dossier de sélection.

/ Publication du thème

Toutes les informations relatives à ce dernier se trouvent sur le site internet dédié au Prix International ArsNova de cuisine d'auteur :
prixcuisinedauteur.philanthropicarsnova.org

/ Le thème

Le Comité d'organisation, présidé par **Emmanuel Renault**, choisit un produit qui est le même pour tous les pays participants. Il devient le Thème du Prix. Ce thème est disponible sur le site internet du Prix culinaire.

En plus du produit sélectionné dans le thème, le candidat peut utiliser tous les ingrédients qu'il souhaite pour l'élaboration de sa recette. Il est libre d'apporter ses produits en totalité ou partie lors de la finale internationale. La recette est à réaliser pour **8 personnes** et présentée sur assiette.

Le budget est de **50€ maximum** par assiette.

Cette recette doit comporter une ou plusieurs garnitures. La réalisation d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon dépend du choix du candidat.

Ce thème est présent tout au long de la préparation du concours, de la sélection sur dossier à la finale internationale. Entre les deux étapes, le candidat sélectionné pourra faire évoluer à la marge cette recette en respectant le cadre initialement fixé.

LA SÉLECTION NATIONALE

/ Présentation du dossier par les candidats

Afin d'être sélectionné, le candidat doit remettre au responsable du Prix dans son Pays (adresse spécifiée par l'organisation du pays représenté) un dossier de sélection, et ce avant la date limite, son dossier de sélection composé autour du thème du Prix.

/ Description du dossier

Ce dossier comprend obligatoirement :

- La recette imaginée autour du thème.
- 6 à 12 photos correspondant à la réalisation de cette recette.
- Un texte expliquant le parcours du candidat, ses choix, ses inspirations.
- Un bon d'économat dans lequel devra être précisé l'importance accordée à l'origine des produits.
- La budgétisation précise de sa recette.

/ Thème de sélection NATIONALE

Le thème de la Sélection Nationale est également celui de la Finale Internationale. Il se compose d'un produit autour duquel le candidat construit sa recette. Ce dernier est totalement libre dans le choix des ingrédients qu'il utilise pour la réaliser. Les candidats peuvent ainsi exprimer leur culture et leur personnalité.

/ Critères de sélection

Le choix du Comité de sélection se fait selon les critères suivants :

- Personnalité de la recette : 30 %
- Technicité de la recette : 30%
- Cohérence entre la recette et l'inspiration : 20 %
- Apparence visuelle et présentation : 20 %

Un huissier est chargé de certifier le respect de l'anonymat des dossiers étudiés par le président du Prix et son Comité. Il est présent lors de la délibération et certifie le choix officiel du Comité. Le nom du candidat retenu est rendu public le **15 Octobre 2024**.

Un seul candidat par pays est sélectionné et participe à la Finale Internationale le 4 février 2025.

/ Date limite d'envoi des dossiers

Les dossiers d'inscription doivent impérativement être envoyés au plus tard le **2 septembre 2024 00:00 UTC** à l'adresse indiquée à la fin du dossier.

/ Préparation des candidats sélectionnés

Le candidat peut bénéficier de l'aide et des conseils d'un parrain choisi au sein du comité d'organisation de son pays. Il peut ainsi cheminer pendant les mois de préparation et confronter son travail à l'avis d'un de ses pairs. Le choix de ce « parrain » doit être fait après l'annonce des finalistes internationaux. Il doit être communiqué à l'organisation Internationale du Prix culinaire le lendemain de la date de la publication du nom des candidats sélectionnés pour la Finale Internationale.

/ Session de coaching

À la suite de sa sélection, le candidat bénéficie d'une session de coaching avec son parrain et un panel de personnalités n'ayant pas de lien direct avec l'univers de la gastronomie. Ce sont des personnalités artistiques qui peuvent apporter un regard neuf au plat du candidat dans le but de le faire progresser.

/ Support financier

Philanthropic ArsNova attribue à chaque candidat sélectionné pour représenter son pays, un budget de 500€ hors taxes, pour l'achat de denrées afin de l'aider dans ses entraînements (par exemple, pour financer les denrées de la session de coaching).

/ Implication du candidat avec Philanthropic ArsNova

Dans chaque pays où le Prix est présent, Philanthropic ArsNova choisit une association caritative qui œuvre pour le bien commun et en faveur de l'ouverture culturelle, en cohérence avec les objectifs fixés par le Fonds de dotation. L'association en question profitera des fonds collectés lors du dîner caritatif national donné lors de l'annonce du candidat sélectionné.

Parallèlement, il sera demandé au candidat national de participer à une action aux côtés de cette association (intervention auprès du public visé, dîner caritatif ou toute autre action à définir en accord avec le Fonds de dotation).

/ Récompenses

Le candidat sélectionné pour représenter son pays est récompensé d'un chèque d'un montant de 2400€.

LA FINALE INTERNATIONALE

/ Participation à Finale Internationale

Un seul candidat par pays est sélectionné pour la finale internationale. Il représente son pays et sa culture.

/ Déroulé de la Finale Internationale

Jour 1 :

- Les candidats sont accueillis et s'installent dans un hôtel réservé par l'organisation.
- L'organisation collecte les ingrédients apportés par les différents candidats et les achemine dans le lieu choisi pour les épreuves où ils sont conservés dans les meilleures conditions.
- Un dîner d'accueil est organisé par le comité.

Jour 2 :

- La journée se déroule en Champagne. Les candidats passent une journée ensemble à la découverte du travail des étudiants de l'Ecole de Design culinaire de Reims. Ces étudiants auront travaillé sur le même thème que les candidats mais avec une autre approche.
- Tirage au sort de la recette imposée à 19h.
- Dîner.
- Rendu des bons d'économat de la recette imposée. (cf, détail bons d'économat)

Jour 3 :

- Déroulement des épreuves.

/ Les jurys de la Finale Internationale

• Jury de cuisine :

1 à 5 membres du jury veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine. Ils notent ensemble les candidats sur des critères de propreté, d'organisation, de gâchis et de gestion du travail avec le commis.

• Jury de dégustation :

8 membres composent le jury de dégustation durant la Finale Internationale. Grands Chefs reconnus, ils représentent différentes nationalités et sont ambassadeurs de la cuisine d'auteur.

Afin de préserver la neutralité du jugement, ils ne sont pas issus du comité d'organisation des pays engagés dans la compétition. Ils sont totalement détachés de ces derniers et sélectionnés par le comité d'organisation du Prix Culinaire. Ils sont les représentants de cette cuisine d'auteur, choisis parmi l'élite de la gastronomie.

/ Temps de l'épreuve

Chaque candidat dispose de 4 heures pour exécuter les deux recettes : la recette libre présentée lors de la sélection et la recette imposée par tirage au sort la veille de l'épreuve.

1. Arrivée à 6h30
2. Tirage au sort des postes de travail
3. Tirage au sort des commis
4. Début de l'épreuve

Les candidats entrent en cuisine un par un de quart d'heure en quart d'heure.

/ Réalisation des deux recettes

1. Recette libre sur thème :

Le candidat réalise la recette qu'il a conçue à partir du thème de l'année. Il trouve à son poste de travail les ingrédients qu'il a apportés ou commandés pour réaliser sa recette. Il peut disposer à sa volonté des ingrédients du bon d'économat cuisine, cités en fin de règlement, qui se trouvent à la disposition de tous.

2. Recette imposée :

Le candidat doit réaliser une recette imposée qui est révélée la veille de l'épreuve.

Les produits qu'il aura choisis lui sont fournis par l'organisation.



©GildasBoctle

/ Bons d'économat

• Bon d'économat correspondant au thème du concours :

L'organisation peut fournir tous les ingrédients du bon d'économat envoyé par le candidat. Cependant le candidat est libre de venir avec les ingrédients qu'il juge indispensables à l'identité de sa recette.

A ce titre, l'organisation envoie à tous les candidats un bon d'économat à remplir dans lequel ils doivent préciser si l'ingrédient est fourni par l'organisation ou apporté par lui-même.

Les préparations nécessaires aux recettes doivent être produites sur place le jour du concours.

Les candidats ne sont pas autorisés à apporter des fermentations, des poudres ou des produits déshydratés.

Les marinades ou bouillons doivent être préparés sur place ou bien fournis par l'École.

En ce qui concerne les ingrédients apportés par le candidat, l'acheminement de la marchandise doit être organisé par le candidat. Les aspects réglementaires doivent être impérativement anticipés par le candidat. Philanthropic ArsNova ne prend pas en charge l'acheminement des marchandises.

Ce bon d'économat doit être envoyé à l'organisation au plus tard le **16 janvier 2025**. L'organisation s'engage à informer le candidat de la provenance des produits qu'elle met à sa disposition.

• Bon d'économat correspondant à la recette imposée :

Le candidat doit rendre son bon d'économat dûment complété la veille du concours après le dîner précédant les épreuves.

Les produits qu'il aura choisi lui sont fournis par l'organisation.

• En cuisine, sont à la disposition de tous et en quantité suffisante les ingrédients de l'économat cuisine détaillés en fin de règlement.



/ Matériel

Les membres du jury de cuisine contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent la possibilité de refuser tout matériel dès lors qu'il n'est pas adapté ou qu'il est déjà disponible en quantité suffisante en cuisine. Le matériel ne doit pas être apporté en quantité excessive.

Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Les membres du jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après en avoir discuté avec le Président du Jury.

Si le candidat a besoin d'un matériel spécifique, il doit en avertir l'organisation au plus tard le 16 janvier 2025.

/ Commis

L'organisation met à la disposition du candidat un commis pour le seconder en cuisine. Ce dernier est un élève de l'école hôtelière.

Le matin du concours, l'attribution de chaque commis à un candidat se fait par tirage au sort en présence d'un huissier.

Un temps d'échange entre le candidat et son commis est prévu avant le début de l'épreuve. Des interprètes sont présents pour faciliter le dialogue.

/ Présentation des plats

Les candidats choisissent la présentation de leurs plats.

L'organisation met à disposition de chacun des assiettes et des plats.

Cependant, ils sont libres d'apporter les récipients, plats, assiettes, dans lesquels ils présentent leur travail. Ces informations doivent être transmises au plus tard le **16 janvier 2025**, en même temps que le bon d'économat correspondant à la recette sur le thème.

Afin qu'ils ne permettent pas de divulguer l'identité du candidat, ces récipients doivent parvenir à l'Institut Le Cordon Bleu dans des boîtes fermées, introduites dans la salle d'épreuve en même temps que le reste du matériel.

/ Envoi des plats

15 minutes séparent l'envoi de chaque plat.

Le jury de cuisine est chargé de veiller à la bonne organisation de l'envoi. Il prévient les candidats du temps qui leur reste.

/ Présentation des plats au jury de notation

Les plats sont goûtés de façon anonyme par le jury. Ce dernier n'a donc pas connaissance de l'identité des candidats ayant réalisé les plats.

Les deux recettes sont goûtées et notées par deux jurys différents.

Les jurys attribuent des notes aux plats selon une grille d'évaluation qui prend en compte les critères de jugement détaillés ci-après dans le paragraphe « notation ».

/ Notation

Les plats sont notés selon la grille de notation ci-dessous.

JURY DE DÉGUSTATION	
	Points maximum
Personnalité / originalité	60
Technique et cuisson	60
Prise de risque / identité	40
Dégustation : chaleur, goût, sauce	40
Total	200

JURY DE CUISINE	
	Points maximum
Gestion du commis	10
Respect des techniques en cuisine	20
Organisation chronologique	10
Propreté / respect normes d'hygiène	10
Absence de gaspillage	10
Total	60

/ Fin de l'épreuve en cuisine

Tous les candidats doivent rester en cuisine du début à la fin des épreuves. Ils ne peuvent sortir qu'après remise des feuilles de notations à l'huissier. Ils sont prévenus par un représentant de l'organisation.

/ Classement des candidats

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury. Le décompte des notes de chaque candidat se fait sous le contrôle de notre huissier de justice.

/ Pénalités de retard

Tout retard de plus de 5 minutes dans la présentation d'un plat au jury de dégustation est sanctionné : passé 5 minutes, le jury déduit à la note finale 10 points par minute de retard.

Au-delà de 10 minutes, le candidat est disqualifié. Toutefois le jury de cuisine est libre de décider d'envoyer son plat au jury de dégustation.

/ Rencontre avec le jury

À l'issue de la présentation des plats de tous les participants, une fois les feuilles de notes reprises par l'huissier, chaque candidat rencontre le jury pour présenter sa démarche et répondre aux éventuelles questions.

Cet échange ne sera pas noté. Il permet au jury d'apprécier la cohérence de la démarche du candidat.

Il permet aux candidats de recueillir les impressions du jury.

/ Remise des Prix

Un dîner de gala caritatif est donné le soir de l'épreuve. Il débute par la remise des prix.

/ Récompenses de la Finale Internationale

• Premier Prix :

- Chèque d'une valeur de 20 000€
- Médaille à l'effigie de Pierre Taittinger créée par le sculpteur Paul Belmondo.
- Remise de la coupe des vainqueurs sur laquelle sont gravés les noms des Lauréats jusqu'à sa remise en jeu l'année suivante.
- Diplôme.
- Jeroboam

• Deuxième Prix :

- Chèque d'une valeur de 5000€
- Coupe
- Diplôme
- Jeroboam

• Troisième prix :

- Chèque d'une valeur de 2500€
- Coupe
- Diplôme
- Jeroboam



©Gims Wang

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

/ Frais

Les frais du candidat (hébergement et transport) sont pris en charge par l'organisation. Le montant des frais de transport doit être validé en amont par l'organisation.

/ Droit à l'image

L'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement des sélections et le Concours International et de faire usage des images réalisées à ces occasions. A ce titre, les candidats acceptent que leur image soit utilisée sur tous médias, sur tous supports et ce, dans le monde entier.

/ Informations légales

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de prolonger ou d'annuler les épreuves si des circonstances exceptionnelles l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Toute difficulté qui viendrait à naître de l'application, de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée par l'organisateur.

/ Médiatisation du candidat

Le candidat est présenté à la presse dans son pays lors d'une soirée organisée par Philanthropic ArsNova. Il revient à ce dernier de choisir le lieu et le format de cette soirée.

Au cours de celle-ci, un plat en lien avec le thème sera réalisé par le candidat afin de faire découvrir au public son expression culinaire.

Pour mettre en lumière le candidat et faire connaître son travail, l'organisation du Prix Culinaire réalise un film diffusé par épisodes tout au long de l'année sur les réseaux sociaux de Philanthropic ArsNova, ainsi que sur ceux du Prix Culinaire.

L'organisation réalisera un film durant les deux jours consacrés à la Finale Internationale. Ce dernier mettra en valeur les candidats de tous les pays participants.

COMITÉ D'ORGANISATION DU PRIX

Emmanuel Renaut : Président du prix

Eric Briffard : MOF, Directeur de l'Ecole internationale des Cordons bleus.

Amandine Chaignot : Cheffe du restaurant « la Pouliche », à Paris.

Charles Coulombeau : Lauréat du « Taittinger » en 2020
Chef du restaurant La Maison dans le Parc à Nancy, 1 étoile Michelin

Michel Comby : 1^{er} lauréat du « Taittinger ».

Bruno De Monte : Directeur délégué Campus Médéric, à Paris.

Pascal Grière : MOF, Chef du Sénat.

Bernard Leprince : Lauréat « Taittinger » en 1995, MOF, anciennement chef des chefs des restaurants Frères Blancs, Chef consultant.

Stéphanie Le Quellec : Cheffe du restaurant « la Scène », à Paris, restaurant 2 étoiles au Michelin.

Philippe Mille : MOF, Bocuse d'argent, Chef du restaurant « les Crayères », à Reims, 2 étoiles Michelin.

Jean-Pierre Redont : Secrétaire général en charge de l'organisation du Prix ArsNova de cuisine d'auteur.

Michel Roth : lauréat « Taittinger » en 1985, MOF, Bocuse d'or, Chef du restaurant le « Bayview », à Genève, 1 étoile Michelin.

Bruno Verjus : Chef du restaurant « Table », à Paris, 2 étoiles Michelin.

Tom Meyer : MOF, Lauréat du 'Taittinger' 2017, Chef du restaurant « Granite » à Paris, 1 étoile Michelin.

Jonathan Zandbergen : Lauréat Taittinger 2014, Chef du Restaurant « Merlet » à Amsterdam, 1 étoile Michelin.

PAYS PARTICIPANTS

Allemagne

Président de la sélection nationale : **Michael Kempf**

Chef du restaurant « Facil »,

2 étoiles Michelin

Belgique

Président de la sélection nationale : **Pierre Résimont**

Chef du restaurant « L'Eau vive »,

2 étoiles Michelin

France

Président de la sélection nationale : **Emmanuel Renaut**

Chef du restaurant « Flocons de sel »,

3 étoiles Michelin

Japon

Président de la sélection nationale : **Hiroshi Horita**

Ancien Chef du restaurant « Mange-tout »,

1 étoile Michelin

Pays-Bas

Président de la sélection nationale : **Lars Van Galen**

Chef du restaurant « Lansink »,

1 étoile Michelin

Royaume-Uni

Président de la sélection nationale : **Michel Roux**

Ancien Chef du restaurant « le Gavroche »,

2 étoiles Michelin

Suède

Président de la sélection nationale : **Ulf Wagner**

Chef du restaurant « Wagner's Bistro »,

Suisse

Président de la sélection nationale : **Stéphane Decotterd**

Chef du restaurant « Maison Decotterd »,

1 étoile Michelin

USA

Président de la sélection nationale : **Dominique Crenn**

Chef du restaurant « Atelier Crenn »,

3 étoiles Michelin



PR
NRS/OMA
DE CU/SINE D'AUTEUR