



RÈGLEMENT DU CONCOURS CULINAIRE NATIONAL DU FROMAGE A.O.P. SAINT NECTAIRE



ARTICLE 1 : ORGANISATION DU CONCOURS

La commanderie du fromage Saint Nectaire, Défense et promotion du fromage A.O.P. saint Nectaire, (dont le siège social est situé à Saint Nectaire) et l'interprofession du fromage AOP saint Nectaire, organisent au lycée Valéry Giscard d'Estaing, voie Romaine 63400 Chamalieres, le concours culinaire national du fromage A.O.P. saint Nectaire

**Sous la présidence d'Adrien Descouls,
Chef et propriétaire de l'hôtel et restaurant Origines au Broc (63).
(Une étoile au guide Michelin depuis 2020 et trois toques
au guide Gault et Millau)**



Ce concours se déroule selon les conditions ci-après définies.

ARTICLE 2 : PÉRIODES DU CONCOURS

Le concours se déroule en deux épreuves :

- 1^{ère} épreuve : sélection des recettes à partir du mardi 1^{er} décembre 2026 jusqu'au vendredi 4 décembre 2026
- 2^{ème} épreuve : épreuves pratiques, **le lundi 25 janvier 2027 au lycée Valéry Giscard d'Estaing, voie Romaine 63400 Chamalieres** (prévoir d'arriver la veille, le dimanche 24 janvier 2027 à 16 h).

Les horaires et le déroulement de la journée pratique seront envoyés lors de la confirmation suite à la sélection de la première épreuve à partir du lundi 7 décembre 2026.

Pour des raisons organisationnelles, le comité d'organisation du concours se laisse la possibilité d'adapter toutes les dates sans que sa responsabilité ne puisse être engagée.

ARTICLE 3 : PARTICIPANTS

Ce concours est ouvert aux écoles et lycées hôteliers (publics et privés) de la France entière y compris la principauté de Monaco (hors outre-mer).

Chaque école ou lycée pourra présenter **un** candidat(e) majeur le jour du concours en 2027, uniquement de niveau 1^{ère} année ou 2^{ème} année B.T.S. M.H.R. (**management en hôtellerie-restauration**) voie scolaire ou apprentissage.

La participation au concours est gratuite mais les frais de déplacement, le logement du lundi soir (si besoin) et les matières d'œuvre pour les deux recettes (sauf les saint nectaire) sont à la charge des candidats ou du lycée du candidat).

L'hébergement du candidat et de son accompagnateur, pour la nuit du dimanche au lundi, sera pris en charge par le comité d'organisation à la hauteur de 50 € par personne (la différence sera à la charge du candidat et de son accompagnateur).

La participation au concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. Le non-respect de celui-ci pourra entraîner l'annulation automatique de la participation et de l'attribution éventuelle des dotations.

ARTICLE 4 : INSCRIPTION AU CONCOURS

Chaque participant(e) devra remplir un dossier répondant aux consignes de la 1^{ère} épreuve en respectant les dates prévues, ceci **avant le lundi 30 novembre 2026 minuit, dernier délai.**

Le dossier devra être dûment complété et envoyé à :

saintnectairecommanderie@gmail.com

Le comité d'organisation se réserve la possibilité de ne pas prendre en compte toute participation ou tout dossier qu'il jugera comme étant « incomplet ».

ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

5.1. 1^{ère} épreuve : sélection sur dossier

Chaque participant(e) devra remplir un dossier répondant aux consignes de la 1^{ère} épreuve en respectant les dates prévues.

Le comité d'organisation du concours se laisse la possibilité de ne pas accepter tout dossier envoyé après la date prévue.

Le dossier devra être constitué :

D'une partie technique : fiches techniques avec le nom du candidat et le nom du lycée, le nom et la progression des deux recettes, les détails techniques, la dénomination et la quantité des ingrédients, ainsi que le coût matière.

Le candidat devra réaliser en respectant la saisonnalité des produits :

« Une entrée froide pour 4 personnes, à base de saint nectaire fermier qui allie la fraîcheur végétale et acidulée » (envoi au bout de 2 h)

« Un plat chaud pour 4 personnes : saint nectaire laitier fondant sur une pièce de viande à rôti, jus court et garnitures de saison » (envoi au bout de 2 h 30)

Du dossier d'inscription dument rempli dont droit à l'image.

Les participant(e)s sélectionnés recevront par mail **une confirmation et convocation pour la 2^{ème} épreuve à partir du lundi 7 décembre 2026.**

5.2. 2^{ème} épreuve : épreuves pratiques au lycée hôtelier de Chamalières.

Les participant(e)s à l'issue de la 1^{ère} épreuve seront convoqués afin de réaliser leur recette.

Le professeur accompagnateur ou tuteur de l'apprenti, sera libéré à partir du moment où son élève(ou apprenti) entre en cuisine mais sera convié à la proclamation des résultats à 15 h.

Le participant(e) devra respecter le thème imposé à partir de son panier envoyé lors de la sélection. Ceci pour **4 personnes**, réalisable en **2 heures 30 minutes**.

Le dimanche soir le candidat **devra apporter tous les ingrédients pour réaliser les deux recettes, à l'état brut, légumes lavés mais non traités.**(sauf les deux morceaux de st nectaire fermier et laitier qui seront donnés le lundi au candidat).

Le jour du concours, **le candidat(e) ne pourra pas modifier ses recettes et ne pourra non plus apporter d'autres ingrédients, autres que ceux cités dans le panier. Il devra utiliser tous les ingrédients qu'il a inscrits sur ses recettes, ainsi que la totalité en poids.**

Pour des raisons de coûts, la truffe, le caviar et les morilles sont interdits

Le jury délibèrera et élira un vainqueur, le 2^{ème} et le 3^{ème}. Les autres candidats ne seront pas classés.

Le candidat(e) devra se présenter en tenue professionnelle avec ses couteaux, ses torchons. Il ou elle pourra apporter du matériel en plus du matériel fourni par le lieu du concours. **La liste des équipements du poste de travail figure en pièce jointe.** Un vestiaire sera à disposition à l'arrivée.

Le dressage des deux plats se fera sur **4 assiettes** apportées par le candidat avec si besoin une saucière.

L'envoi du premier plat se fera au bout de : **2 heures** et le deuxième plat au bout de **2 h 30 minutes, soit 30 minutes plus tard**

ARTICLE 6 : DOTATIONS

Tous les candidat(e)s y compris les trois gagnants au présent concours pourront gagner des dotations : **1^{er} prix** : 1000 €, **2eme prix** : 500 €, **3eme prix** : un repas pour deux personnes au restaurant Origine au Broc (63).

ARTICLE 7 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé des membres suivants :

1^{ère} épreuve : sélection sur dossier

- le président du jury et un ou des jurys professionnels
- Un ou plusieurs membres de l'organisation,

2^{ème} épreuve : épreuve pratique

- Le président du jury
- Jurys professionnels
- Un ou des membres de l'organisation.

Les déterminations des notes seront effectuées de manière souveraine par le jury sans qu'elles ne puissent être remises en cause.

ARTICLE 8 : DÉSIGNATION DES GAGNANTS

Les gagnants seront désignés de la manière suivante :

- **1^{ère} épreuve** : *sélection sur dossier*

La sélection des participant(e)s sera effectuée par le jury qui se réunira pour débattre sur les critères suivants : *Respect du thème, pertinence des denrées choisies, intitulé du plat...*

Dans le cas où un ou plusieurs participant(e)s se retrouveraient à égalité, le responsable de l'organisation sera chargé de les départager.

- **2^{ème} épreuve** : *épreuve pratique et épreuves de dégustation, dont envoi à l'heure : à partir de 5 minutes de retard, un point de pénalité par minute. Au delà de 15 minutes de retard le plat sera dégusté après les autres candidats.*

ARTICLE 9 : REMISE DES DOTATIONS AUX GAGNANTS

Les dotations sont remises aux gagnants lors de la cérémonie.

ARTICLE 10 : AUTORISATION/CESSION DROIT A L'IMAGE

Les participant(e)s consentent à titre gracieux, pour le monde entier et pour la durée légale de protection des droits d'auteurs, le droit de capter, d'utiliser, d'exploiter et de représenter leur voix et leur image sur tout support en relation avec le concours, notamment les photographies et les enregistrements vidéo ou sonore.

Les participant(e)s reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause lors de leur inscription au concours, de la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les participant(e)s autorisent le comité d'organisation, à diffuser les vidéos/photos gagnantes captées lors des différentes épreuves ainsi que la recette de cuisine.

Les participant(e)s autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos ainsi que la recette de cuisine dans le cadre de la communication faite autour du concours sur les sites internet ou tout autre support sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution des dotations en jeu.

Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recette de cuisine, noms, pseudos, âges sur le site Internet dédié au concours, ainsi qu'à l'occasion de toute campagne publicitaire ou promotionnelle liée au concours. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée.

ARTICLE 11 : DONNÉES A CARACTÈRE PERSONNEL

Dans le cadre du concours, le comité d'organisation collecte des données personnelles des participant(e)s ainsi que leur recette de cuisine, après que leur consentement ait été recueilli dans le cadre du dossier d'inscription.

ARTICLE 12 : DÉCISIONS DU COMITE D'ORGANISATION

Toute question d'application ou d'interprétation du présent règlement, ou toute autre question imprévue qui viendrait à se poser, sera tranchée souverainement par le comité d'organisation dans le respect des lois.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du concours est perturbé par une cause échappant à la volonté du comité d'organisation, celui-ci se réserve le droit d'interrompre le concours.

Toute fraude ou non-respect du présent règlement pourra donner lieu à l'exclusion du concours de son auteur.

ARTICLE 13 : RESPONSABILITÉ

Tous les participant(e)s déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).

Tous les participant(e)s déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par son fait.

Le comité d'organisation décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un participant dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre participant, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

Le comité d'organisation ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté, qu'elle ait été obligée de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du concours.

ARTICLE 14 : ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

Le fait de participer au présent concours implique l'acceptation de ce règlement dans toutes ses conditions et à la renonciation à tout recours contre les décisions du comité d'organisation.

ARTICLE 15 : MODIFICATION

Le comité d'organisation se réserve le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participant(e)s.

Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par le comité d'organisation, de ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement.

Le comité d'organisation pourra annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit et notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au concours ou de la détermination des gagnants.

ARTICLE 16 : DÉPÔT DU RÈGLEMENT

Le présent règlement est déposé chez maître Éric Brehm, huissier de justice à Clermont Ferrand.

LES PRINCIPAUX PARTENAIRES DU CONOURS

