

# RÉGLEMENT

Professionnel



## 1 le concours

La Ferme des Planons, le Domaine des Saveurs à Saint-Cyr-sur-Menthon lieu emblématique de la Bresse recevra le troisième championnat du monde de poulet de Bresse à la Crème de Bresse le 14 avril 2025.

Ce championnat amical, créé par l'association Championnat du Monde de Poulet de Bresse à la Crème récompensera le chef ou la cheffe qui réalisera sur place la meilleure recette de poulet à la crème avec une poularde de Bresse et de la crème de Bresse AOP, il ou elle se verra récompenser du titre de Champion du Monde de Poulet de Bresse à la crème.

**Il vous sera fourni une poularde de Bresse de 2kg à 2,2kg ainsi que 1kg de crème gastronomique de Bresse.**

## 2 conditions de candidature

Pour participer à ce Championnat amical les candidats devront justifier d'au moins de 4 années d'expérience professionnelle. Les recettes de chaque candidat sélectionné seront libres de droit pour utilisation par l'association du championnat (réseaux sociaux, communication, livres, presse ...).

De façon générale, en participant au Championnat du Monde de Poulet de Bresse à la Crème, le candidat s'engage à accepter toutes les clauses de ce Règlement. Il garantit L'association organisatrice contre tout recours, toute action ou réclamation que pourrait former, à titre quelconque, tous tiers, à l'occasion de l'exercice des droits cédés et plus généralement au titre de toutes les garanties et engagement pris.

### **3 inscriptions**

Les dossiers devront comporter :

- La recette dactylographiée
- La fiche technique
- Un curriculum vitae
- Une photo du plat
- Une photo du candidat et une présentation en quelques lignes pour publication sur les réseaux sociaux du Championnat du Monde

Le dossier d'inscription complet est à envoyer avant la date du 1<sup>er</sup> mars 2025 (date limite des candidatures) par mail à l'adresse suivante : **contact@cdmpb.fr**

**Un dossier incomplet ou déposé après la date limite entraînera le rejet de la candidature.**

### **4 sélections et ordre de passage des finalistes**

Le comité d'organisation et le président du jury se réuniront pour la sélection des finalistes. Huit dossiers seront sélectionnés et le choix des chefs/fes candidats sera validé le 10 mars 2025.

L'ordre de passage sera déterminé par un tirage au sort le lundi 7 avril 2025 en présence de notre huissier de justice Maître Di Fazio. Ce tirage au sort pourra être suivi en direct par chaque candidat en visio-conférence ou en présentiel au restaurant L'Ô des Vignes à Fuissé. Les candidats démarreront leur épreuve toutes les 20 minutes.

### **5 déroulé du concours**

A l'arrivée des candidats entre 10h et 10h30, chacun d'entre eux sera accompagné à leur poste pour ranger au frais leurs marchandises sous le contrôle d'un jury cuisine. Seul les produits figurants sur la fiche technique seront acceptés. Les produits seront bruts, non préparés et non épluchés, il sera également possible d'apporter un fond blanc clair de volaille non gélifié.

Ils auront à leur disposition un plan de travail, une plaque induction, un ainsi qu'un évier et un frigo. L'ensemble des détails techniques et l'inventaire du matériel vous sera transmis sur demande courant février.

Le reste du matériel nécessaire à la réalisation de leur recette sera apporté par leurs soins.

Le chef ou la cheffe disposera de 2 heures pour confectionner sa recette de Poulet de Bresse à la crème accompagné de 2 garnitures libres dressées individuellement pour six personnes sur assiette.

A la fin du concours le jury s'accorde si nécessaire (au choix du président) une heure de délibération.

Les résultats seront proclamés à 18h30 suivi d'un cocktail qui réunira jury, partenaires, candidats, personnalités locales et invités.

Le champion ou la championne se verra remettre un trophée unique qu'il ou elle remettra en jeu l'année suivante. En ce sens il ou elle ne pourra participer à l'édition suivante mais sera membre du jury.

## **6 contenants**

Six assiettes apportées par le candidat. La sauce et une des deux garnitures pourront être également servies en saucière et sur assiette satellite apportées par ses soins si le candidat le souhaite. Un maximum de quatre contenants est autorisé, saucière incluse.

## **7 le jury**

Le président du jury pour cette édition 2025 est Monsieur Régis Marcon.

Le jury du Championnat du monde de Poulet de Bresse à la crème 2025 sera composé de douze personnes, chefs, journalistes, vigneron, éleveurs et amateurs avertis, désignera un vainqueur après avoir dégusté et noté les assiettes de chaque candidat.

## **8 la notation**

Les notations sont divisées selon les critères suivants :

- respect du thème : 20 points
- travail et créativité des garnitures : 60 points
- qualité de la sauce : 60 points
- cuisson de la volaille (cuisse et poitrine) : 60 points
- dressage de l'assiette (contenant, harmonie et équilibre) : 20 points
- note technique (20 points) jugée lors des deux heures de travail par le jury cuisine

Les envois en retard seront soumis aux pénalités suivantes :

- une minute de retard : 0 point
- deux minutes de retard : 4 points
- trois minutes de retard : 9 points
- cinq minutes de retard : 15 points

Une note de 240 points sera attribuée par les jurys à chaque candidat. Par soucis d'équité la meilleure et plus mauvaise des notes seront supprimées avant de faire la moyenne qui donnera la note finale sur 2400 points pour le classement (12 notes sur 240 points moins la

meilleure et la plus faible). Les notes attribuées par le jury ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

## **9 la dotation**

- 2000€ pour le Champion du Monde
- 1500€ pour le Vice-champion du Monde
- 1000€ pour le troisième du Championnat

Le versement de ces dotations se fera par virement bancaire au trois premiers. L'association se réserve le droit de remplacer les dotations par des dotations de même valeur et de caractéristiques proches et ce sans que sa responsabilité ne soit engagée.

## **10 droits de l'association**

Les candidats participants autorisent l'utilisation des recettes, des photos et images prises au long du concours. La participation emporte acceptation du règlement et de tous les avenants futurs.

Les organisateurs excluent tout dédommagement qui résulterait de la participation au concours et indemnisation résultant de la non acceptation d'un avenant.

Le jury se donne le droit de garder les dossiers en liste d'attente au cas où un désistement ai lieu les jours avant le concours.

## **11 droit applicable**

Le règlement est soumis à la loi française

Toute question imprévue, difficulté d'interprétation ou d'application du règlement ou contestation de celui-ci qui viendrait à se poser dans le cadre de la participation au Championnat seront souverainement tranchées par l'association et le jury. Leurs décisions étant sans appel. Chaque candidat finaliste l'accepte expressément.

Le présent règlement est déposé auprès de l'Étude de Maître Di Fazio Huissier de Justice, 13 rue Louis Guillaumond – 69440 Mornant