



**BERNARD  
LOISEAU**  
*2003 - 2023*

## **Règlement**

**Trophée Bernard LOISEAU**

**LUNDI 27 FEVRIER 2023**

**Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon  
Ecole FERRANDI PARIS- CAMPUS DE DIJON**

**NOM DU CANDIDAT :**

**SIGNATURE CANDIDAT**

Sujet et règlement lu et approuvé

**SIGNATURE du PRESIDENT**

**Dans le cadre de ses activités nationales, l'Académie Culinaire de France organise le Trophée Bernard LOISEAU, en association avec le Groupe Bernard LOISEAU et l'Ecole FERRANDI PARIS- CAMPUS DE DIJON en association avec la Mairie et la cité Internationale gastronomique et des vins de DIJON.**

**Le comité d'organisation se réserve le droit d'annuler le concours ou partie de celui-ci, ou de modifier le règlement jusqu'à 15 jours avant la date du concours, sauf événement exceptionnel et pandémies. Dans ce cas, les candidats et membres du jury ne peuvent prétendre à aucun dédommagement ou indemnité et ne peuvent poursuivre l'organisation.**

**Le Trophée Bernard LOISEAU est organisé sous contrôle d'un commissaire général.**

**A noter que les 3 premiers du Trophée Bernard LOISEAU seront retenus pour la qualification du prochain Trophée PASSION.**

#### **ARTICE 1 : calendrier et lieux**

**Date limite d'inscription : dimanche 29 janvier 2023 (cachet de la poste faisant foi)**

**Annnonce des candidatures sélectionnées : samedi 04 février 2023**

**A confirmer pour la dépose du matériel et du food au Lycée Ferrandi Paris- campus de DIJON le dimanche après-midi entre 16 et 18 H par les candidats.**

**Lundi 27 février 2023 :** ♦ 07h00 : Accueil des candidats à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de DIJON, l'Ecole Hôtelière FERRANDI PARIS-Campus de DIJON 2 - 4, rue de l'Hôpital 21000 DIJON

♦ 07h15 : Tirage au sort du commis de l'Ecole FERRANDI PARIS-CAMPUS de DIJON.

♦ 07h30 : Tirage au sort des postes de travail des candidats, émargements.

♦ 08h00 : Entrée du premier candidat dans son poste de travail, puis des suivants toutes les 15 minutes (mise en place du matériel et denrées sans travailler les matières premières) .

♦ 08h30 : Début du travail des matières premières du premier candidat, suivi toutes les 15 minutes des candidats suivants.

## **ARTICE 2 : Conditions**

Ce Trophée est accessible à tout(e) professionnel(le) de la restauration, de nationalité française ou étrangère, âgé(e) de 24 à 55 ans à la date de l'épreuve, et justifiant d'un minimum de 5 années de références attestées.

## **ARTICE 3 : Sélection et inscriptions**

Le comité d'organisation est seul décisionnaire de la sélection des candidats(es).

Un commis de cuisine de l'école FERRANDI PARIS-CAMPUS DE DIJON sera attribué à chaque candidat par tirage au sort le jour du Trophée Bernard LOISEAU, un prix Axel VILLECHALANE sera distribué au premier commis.

## **ARTICLE 4 : Thème et sujets du Trophée Bernard LOISEAU**

**Chaque candidat doit élaborer sur place 2 recettes de cuisine en 4h00 pour 8 personnes.**

### **PREMIERE RECETTE : LES JAMBONNETTES DE GRENOUILLES**

*à la purée d'ail et jus de persil, à réaliser selon la recette originale de Bernard LOISEAU.*

◆ 8 assiettes "Bernard LOISEAU" de 5 cuisses de grenouilles manchonnées en jambonnettes. Il doit ne doit rester que le muscle de la cuisse en conservant les deux os de celle-ci. La cuisson doit s'effectuer au sautoir avec graisse de canard, beurre et cuisses farinées. Les cuisses doivent être dorées.

◆ Jus de persil à base de persil plat équeuté, cuit à l'anglaise et réduit en purée, détendu à l'eau.

◆ Purée d'ail réalisée avec des gousses d'ail (ail pelée), germe retiré et blanchie plusieurs fois pour obtenir des gousses d'ail bien cuites, avec une amertume disparue. Détendre la purée avec de la crème liquide réduite fournie par l'organisation. La purée doit être souple en ayant une consistance permettant de la dresser en léger dôme.

Le dressage des jambonnettes de grenouilles doit être conforme à la maquette de dressage de la recette originale de Bernard LOISEAU (pièce jointe), assiettes sous cloches, déposées sur plateaux GUY DEGRENNE.

**Plat à envoyer 03h00 après le début de l'épreuve, dressage sur assiettes "Bernard LOISEAU" mises à disposition par l'organisation.**

### **SECONDE RECETTE : LA POULARDE DE BRESSE Alexandre DUMAINE**

*Truffée et farcie, cuite au Pot, riz truffé.*

Le candidat s'inspire de la recette originale "Bernard LOISEAU" pour réaliser ce thème. La poularde est cuite entière, non désossée et farcie d'une farce de légumes avec foie gras Rougié, truffe et foies blonds.

Le mode de cuisson reste libre.

La poularde est servie avec un bouillon corsé en saucière, et accompagnées d'un riz (IGP de CAMARGUE) gras additionné de truffe hachée, servi en poêlon en cuivre.

Le candidat utilise au maximum 60 grammes de truffe (fournie par l'organisation)

3 garnitures de saison accompagnent le plat de poularde :

- ◆ 1 garniture avec le reste des cuisses de grenouilles
- ◆ 1 garniture avec un champignon (la truffe n'est pas autorisée pour cette garniture)
- ◆ 1 garniture libre

**Plat envoyé 04h00 après le début de l'épreuve**

**LA POULARDE EST PRESENTEE EN POT DE TERRE, MARMITE LUTTEE, COCOTTE LUTTEE, etc... ET DECOUPEE EN SALLE PAR LE CANDIDAT, dressage sur assiettes "Bernard LOISEAU" mises à disposition par l'organisation. SES 24 GARNITURES, RIZ EN POELON SONT PRESENTES SUR PLAT GUY DEGRENNE (77cm X 55cm). SAUCE EN SAUCIERE. UNE ROULANTE DE SERVICE SERA UTILISEE PAR LE CANDIDAT POUR LE TRANSPORT.**

**Pour information, les horaires d'envoi seront affichés en cuisine et le jury cuisine sera responsable du contrôle de l'envoi.**

**IMPORTANT : Les candidats doivent joindre à leur inscription, les fiches techniques des recettes (une fiche par recette), les bons d'économat individuels des deux thèmes, le bon d'économat récapitulatif, le schéma de dressage sur assiette de la poularde. Le tout doit être rédigé en français en 4 exemplaires.**

**Joindre également le dossier « RGPD » signé et l'attestation d'assurance « responsabilité civile ».**

## **MATIERES PREMIERES**

Les cuisses de grenouilles, les poulardes de Bresse, les foies blonds, le foie gras Rougié et un panier avec le beurre et crème Bio Président Professionnel, la sauce Soja Kikkoman , les épices SPICE, les fonds naturels Chef Nestlé seront mis à disposition par l'organisation. Le reste des denrées sont apportées par les candidats.

## **MATERIEL**

Les assiettes "Bernard LOISEAU" pour les jambonnettes et la volaille sont fournies par l'organisation.

La liste du gros matériel de cuisine mis à disposition des candidats dans les postes de travail de l'école "FERRANDI PARIS-DIJON" sera précisée ultérieurement. Les candidats n'ont pas le droit d'apporter du gros matériel, cellule de refroidissement, réchaud à gaz, hachoir ou tout type de four.

Les postes de travail sont vides de tout petit matériel. Les candidats apportent le petit matériel qui leur est nécessaire : casseroles, poêles, sauteuses, coutellerie, balance, spatules, louches, écumeurs, emporte-pièces, douilles, poches, gants...

## ARTICLE 5 : Notation et pénalités

La notation des membres de jury cuisine se fait sur **100 points** :

Respect des techniques culinaires 25 pts/ recettes	50 points
Organisation du travail	10 points
Hygiène et tenue du poste et du fourneau	10 points
Utilisation des produits et gaspillage	10 points
Management, prise en charge de son commis	20 points

La notation des membres de jury dégustation "Jambonnettes de grenouilles" se fait sur **100 points** :

Présentation de l'assiette	20 points
Cuisson des cuisses de grenouilles	20 points
Jus de persil	20 points
Purée d'ail	20 points
Equilibre gustatif	20 points

La notation des membres de jury dégustation "Poularde" se fait sur **150 points** :

Présentation sur plat	20 points
Cuisson de la poularde	20 points
Jus /Sauce/Bouillon	15 points
Riz	20 points
Farce	15 points
Les 3 garnitures	45 points (15 points par garniture)
Assaisonnement et harmonie des goûts	15 points

Les pénalités : Jusqu'à 3 minutes de retard	pas de pénalité
Entre 3 et 5 minutes de retard	15 points de pénalité
Au-delà de 5 minutes de retard	50 points de pénalité

**Le plat sera alors conservé et dégusté à la fin des envois.**

Le commissaire général note tous les retards de sortie des plats entraînant des pénalités.

## **ARTICLE 6 : Jury**

Les membres du jury doivent être chefs dans un établissement public ou privé (hôtel, restaurant, lycée hôtelier), Présidents d'associations culinaires, professeur d'école hôtelière ou CFA etc...

Les membres du jury sont nommés par le comité d'organisation.

Le jury est composé de : Présidents, Vice-Président, Président d'honneur

- membres de jury cuisine
- membres de jury dégustation

Le comité de délibération est composé :

Du responsable de chaque jury (cuisine, entrée, plat)  
Du Président de jury du Trophée Bernard LOISEAU  
De Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France et de  
Patrick BERTRON  
Du commissaire général du Trophée Bernard LOISEAU et ses adjoints

Le jury, composé de professionnels, est souverain. Ses décisions sont sans appel : elles ne peuvent être contestées ni par voie de justice ni par voie de presse. Aucun commentaire ne sera accepté sur les décisions du jury.

## **ARTICLE 7 : Discipline**

Les candidats s'obligent à observer la plus grande discipline pendant toute la durée du Trophée Bernard LOISEAU.

Ils doivent faire preuve de respect et de correction dans leur attitude à l'égard de l'ensemble de leur entourage (autres candidats, commis, membres du jury...).

En cas d'incident, les membres de jury cuisine rendent compte au commissaire général ou au Président de l'Académie Culinaire de France pour d'éventuelles pénalités.

A la fin des envois de plats, les candidats et membres du jury s'engagent à rester à disposition des partenaires pour les photos avec une tenue propre et sans publicité (exception faite des logos Bragard, Trophée Bernard LOISEAU, Académie Culinaire de France). Ils s'engagent également à être présents sur l'organisation globale de l'Académie Culinaire de France jusqu'à la fin de la réception de clôture.

## **ARTICLE 8 : Dispositions pratiques**

### **8.1 La tenue professionnelle :**

Les candidats doivent apporter 1 veste **blanche** avec leur nom et prénom. Aucun logo ou marque n'est accepté (exception faite du logo « Bragard » et « Académie Culinaire de France pour la remise des prix »).

### **8.2 Accueil et frais des candidats, commis et Président de jury :**

Le comité d'organisation prend en charge l'hébergement du candidat la nuit du dimanche 26 février 2023.

L'Académie Culinaire de France ne prend pas en charge les frais de transports.

### **8.3 Assurances :**

Tout participant est tenu de justifier d'une assurance "responsabilité civile" et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du Trophée Bernard LOISEAU. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance "responsabilité civile" au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

## **ARTICLE 9 : Photos et droits à l'image**

### **Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)**

Définition : Les "lois sur la protection des « Données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des Données à caractère personnel et à la libre circulation de ces Données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (Règlement Général sur la Protection des Données) ("RGPD") à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du Contrat, et conformément aux lois sur la protection des Données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.


Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur les Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat. A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des Données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux lois sur la protection des Données.

Les candidats, commis, membres de jury et tous participants autorisent, à titre gratuit, la reproduction d'eux-mêmes (photos et vidéos), et de leurs productions, prises à l'occasion du Trophée Bernard LOISEAU sur tous les supports édités par le comité d'organisation. Ils concèdent également le droit d'autoriser l'Académie Culinaire de France et les partenaires à la reproduction de ces images sur tous supports de communication sans limitation de durée. Le document RGPD devra être rempli et joint au dossier d'inscription.

## ARTICLE 10 :

La participation de chacun des membres du jury, des candidats et des commis au Trophée Bernard LOISEAU 2023 implique l'acceptation de ce règlement.

<p><b>Signature (obligatoire) du candidat Lu et approuvé</b></p> <p><b>Date</b></p>	 <p>Fabrice PROCHASSON</p>
---	--



**PLANNING ORGANISATION**  
**Trophée Bernard LOISEAU**  
**LUNDI 27 FEVRIER 2023**

<b>LUNDI 27 FEVRIER 2023</b>	07H00	Accueil des candidats (en tenue professionnelle) Accueil des membres de jury cuisine Accueil des commis "FERRANDI PARIS-CAMPUS DE DIJON"
	07H15	Tirage au sort des commis " FERRANDI "
	07H30	Tirage au sort des postes de travail des candidats
	08H00	Entrée du premier candidat en cuisine suivi toutes les 15 minutes des candidats suivants
	08H30	Début de l'épreuve premier candidat
	11H00	Arrivée des membres du jury dégustation
	11H30	Début d'envoi, dégustation, évaluation
	13H45	Fin de l'épreuve
	14H15	Calcul des notes, délibération
	17H00	Discours Remise des prix Cocktail

<b>ENTREE CUISINE</b>	<b>DEBUT EN CUISINE</b>	<b>POSTE CANDIDAT</b>	<b>SORTIE GRENOUILLES</b>	<b>SORTIE POULARDES</b>
<b>08H00</b>	<b>08H30</b>	<b>1</b>	<b>11H30</b>	<b>12H30</b>
<b>08H15</b>	<b>08H45</b>	<b>2</b>	<b>11H45</b>	<b>12H45</b>
<b>08H30</b>	<b>09H00</b>	<b>3</b>	<b>12H00</b>	<b>13H00</b>
<b>08H45</b>	<b>09H15</b>	<b>4</b>	<b>12H15</b>	<b>13H15</b>
<b>09H00</b>	<b>09H30</b>	<b>5</b>	<b>12H30</b>	<b>13H30</b>
<b>09H15</b>	<b>09H45</b>	<b>6</b>	<b>12H45</b>	<b>13H45</b>



**Trophée Bernard LOISEAU  
LUNDI 27 FEVRIER 2023**



**FICHE D'INSCRIPTION :**

**Nom du candidat :**

.....

**Prénom du candidat :**

.....

**Nationalité :**

.....

**Adresse professionnelle :**

.....

.....

.....

**Tél professionnel : .....**

**Autre adresse :**

.....

.....

.....

.....

**Tél portable : .....**

**Adresse email :**

.....

Les candidats sélectionnés s'engagent à être présents au « TROPHEE Bernard LOISEAU » 2023.

Etant qualifié, je serai présent au TROPHEE Bernard LOISEAU 2023 et en accepte le règlement.

**Date limite d'inscription : dimanche 29 janvier 2023** (cachet de la poste faisant foi)

**Signatures (obligatoires) du candidat**  
**Lu et approuvé**

Académie Culinaire de France  
Trophée Bernard LOISEAU 2023  
32, rue de Paradis  
75010 PARIS



**Trophée Bernard LOISEAU 2023**  
**AUTORISATION D'EXPLOITATION DES DROITS A L'IMAGE A**  
**TITRE GRACIEUX**  
**REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES**  
**(RGPD)**

**Cession du droit à l'image**

- Autorise expressément l'Académie Culinaire de France à exploiter ses photographies (collectivement ou individuellement), ou les images le représentant (collectivement ou individuellement), réalisées à l'occasion du **Trophée Bernard LOISEAU** qui se déroulera à partir du dimanche 26 février après-midi et le **Lundi 27 février 2023**. Cette exploitation pourra être réalisée par tous procédés et modes d'exploitation, par tout moyen de communication et sur l'ensemble des supports connus ou à venir permettant la reproduction, la représentation, la diffusion et l'exploitation des images et ce, limitation de fréquence d'utilisation. L'autorisation est consentie pour le monde entier et pour une durée indéterminée.

L'Académie Culinaire de France disposera de toute liberté dans le choix, le montage, l'adaptation, l'arrangement et les modifications des photographies/images.

Ces images sont destinées à être utilisées, reproduites, représentées, diffusées, et/ou adaptées en tout ou partie pour les besoins de la promotion du métier vis-à-vis du grand public, la promotion de l'activité de l'Académie Culinaire de France vis-à-vis de ses adhérents, partenaires et relations institutionnelles, la promotion du concours dans le bulletin de l'Académie Culinaire de France.

- Reconnaît et confirme que cette autorisation est consentie à titre gracieux, et m'engage à ne réclamer à l'Académie Culinaire de France (ou ses partenaires le cas échéant) aucune contrepartie ou indemnisation de quelque nature que ce soit, et ce, quels que soient le mode ou la portée de la diffusion, et quels que soient la durée et le nombre d'utilisations de mon image.

- Les photographies et images du déclarant réalisées à l'occasion de l'évènement précité pourront également être utilisées à titre gracieux par des partenaires de l'Académie Culinaire de France dans le cadre de la promotion du concours à la condition expresse que :

- Les images visées ne soient en aucun cas utilisées à des fins commerciales par le Partenaire ou dans un objectif de promotion du Partenaire lui-même ;
- Leur utilisation soit limitée à la durée du partenariat conclu avec l'Académie Culinaire de France

Le partenaire de l'Académie Culinaire de France désireux d'utiliser l'image du déclarant à des fins de promotion de ses produits/prestations ou de sa société devra impérativement justifier de son autorisation préalable écrite et en fera son affaire personnelle.

L'Académie Culinaire de France s'engage à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images

ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

### **Sur la protection des données personnelles :**

Dans le cadre de l'organisation du concours, l'Académie Culinaire de France est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, membres des équipes, coaches, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président et Vice-Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par l'Académie Culinaire de France représentée par leurs représentants légaux, considérées comme étant les responsables de ces traitements.

En participant au concours, à quel titre que ce soit, les participants autorisent l'Académie Culinaire de France à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par l'Académie Culinaire de France des obligations qui leur incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de l'Académie Culinaire de France habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes les hôtels et restaurants réservés pour l'hébergement et la restauration des participants pendant la durée du concours, les partenaires commerciaux, les médias.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par l'Académie Culinaire de France des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation

de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à Monsieur Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France, responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : [ac@academieculinairedefrance.fr](mailto:ac@academieculinairedefrance.fr)

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

**Signature (obligatoire) du CANDIDAT**

Les signatures ci-dessous sont obligatoires et encadrent les documents suivants :

- Règlement du concours (p.2 à p.10)
- Inscription (p.11)
- Dossier « RGPD » (p.13 à p.15)

Signature du Candidat :

Prénom et Nom : .....

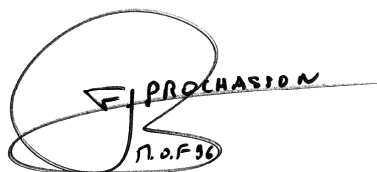
Fait à : .....

Date :

.....

(Signature précédée de la mention « lu et approuvé »)

ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE  
32 RUE DE PARADIS  
75010 PARIS



Fabrice PROCHASSON  
Président



Académie  
Culinaire de  
FranceMonsieur  
Le Président  
Fabrice  
PROCHASSON  
32 rue de Paradis—75010 Paris  
01.47.03.37.08