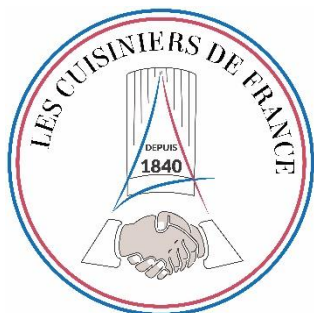


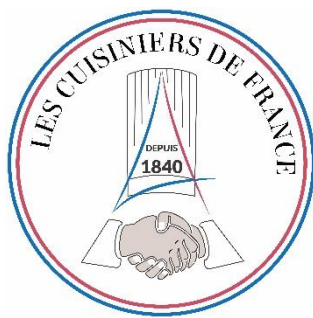
Dossier de candidature

2026

7^{ème}
édition
Trophée
des Cuisiniers
de France

LUNDI 30 NOVEMBRE 2026
FERRANDI PARIS





Matthieu Derible

Château de la Gaude à Aix en Provence

Président d'honneur du Jury

Lauréat du 6^e Trophée des Cuisiniers de France 2024



Le mardi 26 novembre 2024, Matthieu Derible décrochait brillamment le 6^e Trophée des Cuisiniers de France au cœur de l'Ecole Hôtelière FERRANDI PARIS.

Ce jeune chef talentueux et passionné a fait son apprentissage au Relais Bernard Loiseau sous la direction du chef Patrick Berton avant de rejoindre Eric PratàChagny pour la Maison Lameloise. Fort de ses bases professionnelles il intègre la belle brigade de Arnaud Fayeà la Chèvre d'Or, fleuron de la restauration azuréeenne.

Les choses deviennent plus que sérieuse en 2019 ou il devient le principal collaborateur de Matthieu Dupuis Baumas au Château de la Gaudeà Aix en Provence.

Aujourd'hui chef des Cuisines de cette belle maison de caractère il a pour priorité de transmettre à ses proches collaborateurs ses acquis multiples et de ravir ses convives dans la plus belle tradition culinaire française.

Les Cuisiniers de France sont heureux et fiers d'avoir choisi en qualité de Président d'honneur Matthieu comme chef d'orchestre de cette journée .



RÈGLEMENT

ARTICLE 1 : DÉFINITION DU CONCOURS

Les Cuisiniers de France, association des professionnels des arts culinaires créée en 1840 (anciennement Société des Cuisiniers de Paris), organise la septième édition du Trophée des Cuisiniers de France le lundi 30 novembre 2026 à l'école Ferrandi Paris. À travers la réalisation d'un dessert et d'un plat avec ses garnitures, les finalistes devront se distinguer par leurs techniques de travail et la mise en valeur des goûts au sein de leurs créations. Cette manifestation a pour but de promouvoir le métier de cuisinier, ainsi que le maintien des techniques issues du patrimoine culinaire français.

ARTICLE 2 : PARTICIPATION AU CONCOURS

Le concours est ouvert à toute personne ayant une formation professionnelle et exerçant dans la cuisine, tous postes confondus, en France ainsi qu'à l'étranger. Les participants doivent justifier d'une expérience minimum de 5 ans de métier, période d'apprentissage pouvant être incluse et doivent être en poste actuellement. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tous concurrent ne respectant pas ces critères verra sa candidature rejetée par le comité d'organisation.

ARTICLE 3 : LE THÈME

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 5 h 00

4 h 15 : envoi du plat et de ses garnitures 0 h

45 après : envoi du dessert

Les candidats devront réaliser selon les instructions ci-dessous, un plat dont le thème est :

Un Sterling flétan blanc de 3/4 kilos, farci librement, servi entier sans sa tête. Sauce ou jus libre.

3 garnitures, dont 2 imposées et une libre.

Un dessert dont le thème est le suivant :

Tartes individuelles soufflées au chocolat Valrhona Guanara et épice(s), cœur de poires, et sauce vanille Prova Gourmet (gousse)

LES RECETTES DOIVENT ÊTRE ÉTABLIES POUR 10 PERSONNES.

LE PLAT CHAUD

Sur le thème d'un Sterling flétan blanc de 3/4 kilos, farci librement, servi sans tête sur un plat fourni par l'organisation dont les références se trouvent en dernière page du présent règlement, Sauce ou jus libre en quantité suffisante pour un jury de 10 personnes.

Garniture N°1 : Une chartreuse pour 10 personnes, servi entière. Diamètre 16cm /hauteur 9 cm. Un maître d'hôtel procédera à la découpe et au dressage de la chartreuse sur assiette. Assiettes fournies par l'organisation.

La Saint-Jacques devra obligatoirement rentrer dans la composition de la recette.

Garniture N°2 : Le scorsonère cuisiné à votre convenance pour 10 personnes.

Garniture N°3 : Libre de choix cuisiné à votre convenance pour 10 personnes.

Les garnitures 2 et 3 doivent être obligatoirement présentées sur le plat fourni par l'organisateur avec la possibilité d'utiliser des supports artistiques ou tous accessoires personnels (ou un seul) non comestible*. *Plat oval 100/62cm, bordures de 8cm*

La température de la pièce principale sera prise au passe lors de son envoi. Le jus ou la sauce devra être servi en saucière (fournie par le comité d'organisation) à part et en quantité suffisante (prévoir au moins un demi-litre de jus ou de sauce).

LE DESSERT

Le candidat devra réaliser sur place 10 tartelettes soufflées au chocolat Valrhona Guanara et épice(s) d'un diamètre individuel de 10 centimètres.

La poire devra obligatoirement rentrer dans la composition de la recette.

Une sauce à la vanille Prova Gourmet, en quantité suffisante, accompagnera les tartelettes qui seront envoyées sur assiettes individuelles fournies par le candidat (complément de sauce possible à part).

**Nos partenaires proposent leur aide pour les essais en fournissant les produits.
Saveurs de Norvège pour le flétan blanc, Valrhona pour le chocolat et
Prova pour la vanille. Renseignements : Cuisiniers de France**



ARTICLE 4 : DOSSIER DE CANDIDATURE

La sélection au 7^e Trophée des Cuisiniers de France se fait sur dossier. Chaque concurrent doit remplir une fiche et un dossier de candidature (demande par email à fabrice.brossard@cuisiniersdefrance.fr ou contact@cuisiniersdefrance.fr) et l'inclure au dossier qui devra contenir les pièces suivantes :

- L'explication sous forme de synthèse de la recette du dessert et du plat soumis à l'appréciation du Jury.
- Les deux recettes détaillées, avec deux photos de bonne qualité (haute définition– 300 dpi minimum) pour chacune des recettes et la progression succincte.
- Un curriculum vitae avec une photo en tenue de cuisinier (haute définition– 300 dpi minimum) ainsi que pour votre commis.

- Un bon d'économat pour chacune des recettes.

La taille de sa veste de cuisine ainsi que celle de son commis.

Un chèque de 60 euros qui couvrira les frais de dossier mais aussi qui ouvrira à l'adhésion au Cuisiniers de France (remboursement si non sélectionné),

NB : La photocopie des certificats de travail attestant des 5 années d'expérience sera demandée aux finalistes. Seuls les dossiers complets seront pris en compte. Tout dossier à l'écriture illisible et incomplet sera considéré comme nul. Le comité d'organisation ne serait être tenu responsable en cas de mauvais acheminement des bulletins de participation. Aucun dossier, ni annexe, ne sera restitué.

Les créations soumises ne doivent pas provenir d'une reproduction, même partielle, d'une recette inventée par un tiers ou publiée dans un livre ou tout support dématérialisé. En cas de litige, seule la responsabilité du candidat pourra être engagée.

La réalisation des recettes, des photographies, l'impression et l'envoi du dossier sont à la charge des participants. Ces frais ne seront en aucun cas remboursés par les Cuisiniers de France.

SÉLECTION DES CANDIDATS :

Les finalistes seront sélectionnés par le comité d'organisation après lecture des recettes et du dossier complet. La sélection des finalistes par le comité d'organisation est irréversible et sans appel. Le nombre

de finalistes sera de 8 en fonction de la qualité des dossiers de candidature reçus.

ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 15 septembre 2026 inclus, date limite de réception des dossiers, le cachet de la Poste faisant foi. Les dossiers de candidature doivent être adressés par voie postale eainsi que par mail :

Les cuisiniers de France
Trophée des Cuisiniers de France
45 Rue Saint Roch
75001 äros
contact@cuisiniersdefrance.fr

Les candidats sélectionnés pour la finale seront avertis par téléphone et par une lettre recommandée avec accusé de réception, au plus tard le 1^{er} octobre 2026. En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les candidats non retenus seront informés par mail le jour même et par une lettre simple.

ARTICLE 6 : COMPOSITION DU JURY

Le Jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles et leurs parcours. Il est présidé par Monsieur le Président des Cuisiniers de France et par un Président d'Honneur.

Trois jurys seront composés pour juger :

- La dégustation du plat principal -
La dégustation du dessert.
- La qualité du travail et l'organisation en cuisine.

Les décisions des jurys sont irréversibles et sans appel. Elles ne peuvent être contestées ni par voie de justice ni par voie de presse. Aucun commentaire ou recours ne seront accepté quand aux décisions de ces jury.



ARTICLE 7 : DÉROULEMENT DE LA FINALE & NOTATIONS DES PLATS

**LUNDI 30 NOVEMBRE 2026 À L'ÉCOLE FÉRRANDI
28 RUE DE L'ABBÉ GRÉGOIRE 75006 PARIS.**

L'ensemble des finalistes se retrouveront le dimanche 29 novembre entre 16 et 18 heures à l'Ecole Ferrandi Paris afin d'y déposer leur matériel et marchandise. Les marchandises périssables seront étiquetées par le candidat et stocker au froid.

Les candidats sélectionnés y rendront par leurs propres moyens.*

* Les Cuisiniers de France prennent en charge l'hébergement (nuit + petit déjeuner) pour la nuit du dimanche 29 novembre au lundi 30 novembre, pour les finalistes et leur commis qui en feront la demande expresse.

NB : les candidats qui auront demandé un hébergement pour la nuit du dimanche 29 novembre au lundi 30 décembre intégreront leur chambre dès le lendemain et matériels stockés.

Les candidats devront réaliser le jour de la finale les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur. L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort le lundi matin.

Les candidats débiteront leur épreuve de 15 minutes en 15 minutes suivant l'ordre de passage déterminé par le tirage au sort.

Les candidats disposeront de 5 h pour réaliser la totalité de l'épreuve (1 plat + 1 dessert) :

4h15 : envoi du plat

0h45 après : envoi du dessert

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation en tenue de travail : veste de cuisine blanche, tablier blanc, toque blanche (fournie), pantalon noir ou pied de poule.

NB : pour la cérémonie de remise des prix, une veste Bragard sera offerte à chaque candidat ainsi qu'à son commis.

Le petit matériel nécessaire à la réalisation des recettes devra être apporté par les candidats. Les membres du Jury de cuisine contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine - Est apporté en quantité excessive

Les membres du Jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du jury. Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté. Les candidats qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée (après rangement de son poste).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat lors de la finale par le jury de cuisine et les jurys de dégustation.





BARÈME DE NOTATION

PLAT

PRÉSENTATION

Présentation générale et netteté du travail
présenté, équilibre des volumes et technicité du plat
Jeu des couleurs, présentation et
créativité

Notation sur 50 points

Notation sur 20 points

DÉGUSTATION

Recette & cuisson du Sterling Flétan blanc
Qualité gustative globale du poisson
Qualité gustative de la sauce ou du jus
Qualité gustative de la chartreuse
Qualité gustative du scorsonère
Qualité gustative de la garniture libre
Qualité gustative de la farce

Notation sur 35 points

Notation sur 30 points

Notation sur 35 points

Notation sur 30 points

Notation sur 20 points

Notation sur 20 points

Notation sur 20 points

SOIT UN TOTAL DE 260 POINTS

DESSERT

PRÉSENTATION

Présentation générale et netteté du travail présenté,
Aspect générale
Créativité

Notation sur 30 points

Notation sur 30 points

Notation sur 30 points

DÉGUSTATION

Harmonie gustative générale du dessert
Maîtrise de la cuisson

Notation sur 30 points

Notation sur 30 points

SOIT UN TOTAL DE 150 POINTS

CUISINE

Tenue personnelle du candidat, attitude avec les
surveillants et le commis pendant l'épreuve, méthode de
travail, progression, organisation
Tenue du plan de travail pendant l'épreuve, propreté,
rangement, respect du matériel
Gestion des matières premières

Notation sur 15 points

Notation sur 15 points

Notation sur 20 points

SOIT UN TOTAL DE 50 POINTS





RÈGLEMENT

MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses recettes. Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le Jury de cuisine. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat.

Sont autorisés :

- Les légumes et les fruits épluchés et nettoyés non taillés
- Les fonds et bouillons de base

La truffe noire ou blanche, Le Caviar,
Les feuilles d'or et d'argent sont
interdites

PÉNALITÉS DE RETARD

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de plus de 3 minutes due au candidat dans la présentation d'un plat au passe est sanctionné de 5 points. Pour un retard de 3 à 10 minutes due au candidat, le Jury déduit 15 points de pénalité de la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 10 minutes, le plat n'est plus noté.

ARTICLE 8 : LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste ainsi que son commis recevront un diplôme attestant de leur participation à la finale ainsi qu'une veste de cuisine BRAGARD à son nom.

PREMIER PRIX :

TROPHÉE DES CUISINIERS DE FRANCE 2026

- Une bourse de 10 000 Euros
- La médaille d'or des Cuisiniers de France
- Un vase de Sèvres offert par la Présidence de la République

DEUXIÈME PRIX : TROPHÉE ANTONIN CARÈME

- Une bourse de 8 000 Euros
- La médaille d'argent des Cuisiniers de France

TROISIÈME PRIX : TROPHÉE ESPOIR DES CUISINIERS DE FRANCE

- Une bourse de 5 000 Euros
- La médaille d'argent des Cuisiniers de France

PRIX DU MEILLEUR COMMIS

1 bourse de 1500 euros.

Au-delà du 3^e candidat classé, les candidats recevront un dédommagement de 2000 euros pour couverture de leurs frais ainsi que la médaille d'argent.

ARTICLE 9 : MODIFICATION OU ANNULATION

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ARTICLE 10 : COMMUNICATION ET DROITS D'IMAGE

Les finalistes autorisent le comité d'organisation, dans le cadre de la communication et de la promotion du concours, à être photographiés et filmés. Les finalistes acceptent de laisser une utilisation libre de leurs droits d'image au comité d'organisation, ainsi que la prise de photos relatives aux recettes et le contenu des plats réalisés, afin de permettre aux médias de réaliser articles et reportages. Des photos, les recettes et des informations relatives aux finalistes (leur nom et le nom de l'établissement employeur) pourront être ainsi communiquées aux journalistes.

ARTICLE 11 : DROITS ET GARANTIES

Tout participant s'engage à avoir pris connaissance de l'intégralité du règlement et à approuver les articles définis, sans réserve aucune (en confirmant sur la fiche de participation son accord au règlement). La participation au Trophée des Cuisiniers de France implique l'acceptation totale du présent règlement et des modalités de déroulement du concours.



RÈGLEMENT

Chaque participant garantit avoir toutes les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes. Il garantit les Cuisiniers de France contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image et des recettes qu'il aura proposées. Il garantit également avoir informé le propriétaire de l'établissement de restauration commerciale ou collective dans lequel

il exerce et obtenu de sa part toute autorisation nécessaire à l'apposition du nom de cet établissement dans les conditions indiquées ci-dessus.

En cas de différend sur un des points du règlement ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération des membres du Jury et/ ou du comité d'organisation.





FICHE DE CANDIDATURE – CHEF

À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVOYER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code Postal : Ville :
Date de naissance :
Téléphone fixe :
Tél. portable :
E.mail :

RENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Fonction :
Établissement :
Ville :
Nombre d'années d'expérience :

Je participe au Trophée des Cuisiniers de France et je certifie :

- Présenter deux recettes de création originale et inédite.
- Avoir au minimum 5 années d'expérience

Si je suis sélectionné(e) parmi les finalistes, je m'engage :

- À fournir les certificats de travail attestant de mes 5 années d'expérience minimum (période d'apprentissage pouvant être incluse)
- À informer mon employeur de ma participation au concours, dans le cas notamment où l'établissement dont je dépends serait cité dans les médias
- À être présent(e) à la finale qui se déroulera à l'école FERRANDI le lundi 30 novembre (les ho-

raires précis vous seront communiqués ultérieurement)

- À avoir pris connaissance du règlement du concours, et plus spécifiquement des articles 6, 10 et 11.

J'atteste avoir pris connaissance du règlement et je m'engage à le respecter.

Je soussigné(e) :
certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus.

Fait à :

Le :

Merci d'apposer votre signature en dessous de la mention « lu et approuvé »



FICHE DE CANDIDATURE - COMMIS

À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVoyer IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code Postal : Ville :
Date de naissance :
Téléphone fixe :
Tél. portable :
E.mail :

RENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Fonction :
Établissement :
Ville :
Nombre d'années d'expérience :

Je participe au Trophée des Cuisiniers de France et je certifie :

- Autorisation parental (pour les mineurs) -
Avoir au minimum 6 mois d'expérience

Si je suis sélectionné(e) parmi les finalistes, je m'engage :

- À fournir les certificats de travail attestant de travail à jours.
- À informer mon employeur de ma participation au concours, dans le cas notamment où l'établissement dont je dépends serait cité dans les médias.
- À être présent(e) à la finale qui se déroulera à l'école FERRANDI le 30 novembre 2026 (les horaires précis vous seront communiqués ultérieurement)
- À avoir pris connaissance du règlement du concours, et plus spécifiquement des articles 6, 10 et 11.

J'atteste avoir pris connaissance du règlement et je m'engage à le respecter.

Je soussigné(e) :
certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus.

Fait à :
Le :

Merci d'apposer votre signature en dessous de la mention « lu et approuvé »



FEUILLET DE RECETTE DU DESSERT

À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVOYER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

Titre :

Description succincte :

Recette détaillée :

Poids et mesures exprimées en litre, kilo ou pièces



À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVoyer IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

INGRÉDIENTS

QUANTITÉS

Poids et mesures exprimées en litre, kilo ou pièces



À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVoyer IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

INGRÉDIENTS

QUANTITÉS

Poids et mesures exprimées en litre, kilo ou pièces



FEUILLET DE RECETTE DU PLAT

À REMPLIR LISIBLEMENT ET EN MAJUSCULES ET À RENVOYER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 SEPTEMBRE 2026
AVEC UN CV ET VOTRE PHOTO EN TENUE DE CUISINE - (FORMAT 10 X 15 - HAUTE DEFINITION)

Titre :

.....

Description succincte :

.....

.....

.....

.....

Recette détaillée :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Poids et mesures exprimées en litre, kilo ou pièces

