Le Cercle des Amoureux du Foie Gras

RÈGLEMENT DU 21e CONCOURS DÉNOMMÉ
« LE CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2025 »
SUR LE THEME : FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT : LE TRIO STAR DES PLANCHES BISTRONOMIQUES

Article 1 - Organisation

La Société ADOCOM-RP, dont le siège social est sis 11, rue du Chemin Vert – 75011 Paris, mandatée par le CIFOG (Comité Interprofessionnel du Foie Gras), organise sous l'égide du « Cercle des Amoureux du Foie Gras » un concours annuel de recettes à base de Foie Gras qui s'inscrit dans le cadre du « Foie Gras Patrimoine Culturel Gastronomique » *(loi du 17 octobre 2005)*.

Le concours 2025 se déroulera en 3 phases :

- **Lancement le jeudi 3 avril 2025**
- **Clôture des inscriptions le mardi 3 juin 2025**
- **Clôture de la réception des dossiers de la recette proposée et photographiée le jeudi 11 septembre 2025 minuit**
- **La finale aura lieu mi-octobre 2025 (date à déterminer) à Paris, avec les 6 finalistes sélectionnés**

Article 2 - Conditions de participation

Ce concours professionnel est ouvert à tous les jeunes âgés de 16 à 24 ans* futurs cuisiniers et cuisinières, pâtissier(e)s, charcutier(e)s, en écoles, en apprentissage ou candidat(e)s libres en cuisine RHF.**

Il est ouvert à toute personne physique résidant en France métropolitaine incluant la Corse, à l'exclusion du personnel de l'organisateur et de celui des sociétés ayant participé à l'élaboration du concours et de leur famille (parents, frères et sœurs ou toute autre personne résidant dans le même foyer). La société organisatrice ne saurait être tenue responsable dans le cas d'un mauvais acheminement du courrier postal ou électronique.

** pour les candidats mineurs une autorisation parentale sera demandée pour la finale en cas de sélection*
*** RHF (Restauration Hors Foyer)*

Article 3 - Principe :

Créer des recettes sur le thème :
« FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT :
LE TRIO STAR DES PLANCHES *BISTRONOMIQUES* »

Il s'agit d'imaginer une Planche Style « *Bistro Chic* » comprenant au minimum 3 éléments différents mettant en scène du Magret cru à cuisiner ou fumé, du Confit de Canard et du Foie Gras prêt à consommer ou cru à cuisiner, d'autres produits du canard gras tels que *les manchons, gésiers, cœurs, etc.* peuvent être ajoutés sur la planche.

La garniture, l'accompagnement : légumes, fruits, etc. des verrines et cuillères de présentations… sont laissés au choix du candidat qui les apportera.

Les 4 planches de présentation en marbre seront fournies par l'Organisation le jour de la finale. (cf photo et dimensions ci-contre)

Les 6 participants sélectionnés pour la finale, disposeront de 1h30 minutes pour réaliser 4 fois leur recette pour les jurés.

A noter que les participants peuvent envoyer leur recette photographiée sur un plat carré par exemple si l'Etablissement ou le Restaurant qui les présente ne dispose pas de planches pour la participation sur dossier.

Article 4 - Modalité d'inscription et de participation au concours

1) S'inscrire :

Pour participer à ce concours gratuit et sans obligation d'achat, le candidat **doit s'inscrire avant le 3 juin 2025 minuit**, **en envoyant la fiche d'inscription sur papier libre** (cachet de la poste faisant foi) ***en indiquant très lisiblement*** : ses nom, prénom, date de naissance, adresse précise et complète avec numéro de téléphone, portable et adresse mail. Son statut : candidat libre, en apprentissage ou en école de cuisine, pâtisserie, etc. L'Établissement fréquenté (s'il y a lieu) : adresse, téléphone et nom du responsable, ou du professeur.

Inscription :

- **par courrier à l'adresse suivante :** ADOCOM-RP, Challenge Foie Gras, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris
- **ou par courriel :** anais@adocom.fr
- **inscription également possible par téléphone auprès de Françoise ou Anaïs ou Juliette de l'Agence ADOCOM-RP au : 01 48 05 19 00.**

La fiche d'inscription est téléchargeable sur blog fandefoiegras.fr ou peut être envoyée par courriel sur simple appel téléphonique au 01 48 05 19 00.

Article 5 - Dossier de participation

À réception de la fiche d'inscription (mentionnée à l'article 4) l'Organisation adressera au candidat par courriel et courrier postal le **dossier de participation** qui sera à retourner une fois complété **de façon lisible** à l'agence Adocom-RP avant **le jeudi 11 septembre 2025 minuit** avec :

- **2 photographies de la Composition « Bistronomique »**
- **L'intitulé / titre de la recette comprenant obligatoirement la mention « Foie Gras, Confit et Magret »**
- **La liste succincte des ingrédients utilisés**
- **Les principales étapes de réalisation de la recette**

À l'adresse suivante :

- par courrier : **ADOCOM-RP, Challenge Foie Gras, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris**
- ou par courriel : **anais@adocom.fr**

Une permanence téléphonique sera assurée par Françoise, Anaïs et Juliette de l'Agence ADOCOM-RP pour aider les candidats, les professeurs ou les chefs au 01 48 05 19 00.

Article 6 - Particularité de participation

En participant à ce concours, chaque concurrent accepte que :

- Pour des raisons évidentes de confidentialité et risque de copie, de ne pas divulguer leurs créations avant l'annonce des résultats le jour du concours, notamment sur les réseaux sociaux.
- En cas de sélection, de venir à Paris participer à la finale en octobre 2025 (date à préciser) et d'y présenter sa création sur le thème ***« Foie Gras, Magret, Confit : Le Trio Star des Planches Bistronomiques »*** et à la remise des Prix.
- Sa création adressée à l'Organisation pour le pré-jury et le jury devient propriété du CIFOG. Cf article 12
  Les lauréats pourront faire mention de leur création primée par le Cercle des Amoureux du Foie Gras, dans leurs futures cartes et menus ou ceux de l'Établissement dans lequel ils travaillent.
- Le jour de la finale, pour présentation au jury, la « ***Foie Gras, Magret, Confit : Le Trio Star des Planches Bistronomique*** » doit être réalisé 4 fois en 1h30 par le candidat, sur les 4 planches fournies, seuls les autres accessoires de décor seront apportés par les candidats.
- Les candidats viennent à Paris avec leurs petits équipements de cuisine dont ils auront besoin ainsi que les produits et ingrédients nécessaires à la réalisation et à la présentation de leur recette, **excepté le Foie Gras cru et Prêt-à-consommer, le confit (déjà cuit), ainsi que les Magrets crus ou fumé qui seront fournis par l'Organisation en fonction des quantités indiquées par les candidats dans leur recette.**
- Le candidat aura à sa disposition **la photo de sa suggestion de présentation** afin que sa réalisation soit conforme à celle remise dans son dossier de participation.

- L'Organisation fournira torchons, toques ainsi que des vestes personnalisées que les finalistes porteront obligatoirement pour les photos et vidéos lors des épreuves et lors de la cérémonie de remise des Prix**.** Le candidat viendra avec les autres vêtements de sa tenue en cuisine : pantalon, tablier et chaussures de cuisine, etc. Toute autre tenue sera refusée avec retrait du finaliste de la compétition.
- L'épreuve sera filmée et retransmise sur les réseaux sociaux de l'organisateur CIFOG - Cercle des Amoureux du Foie Gras et en d'autres périodes, sans limite de temps.

Article 7 - Prise en charge et remboursements

- **Les achats d'ingrédients** utiles à la réalisation de la recette de chaque lauréat lors de la finale sont remboursés par l'Organisation **à hauteur de 80€ forfaitaires**, sachant que **le Foie Gras cru et/ou prêt à consommer, le Confit** et **le Magret cru et/ou fumé** sont fournis par l'Organisation en fonction des quantités indiquées par le candidat.
- **Les frais de déplacement du candidat** (train billets seconde classe, ou factures d'essence et fiches péages pour les déplacements en voiture) sont également remboursés sur justificatifs par l'organisateur.
- **La nuit à l'hôtel la veille de la compétition et le petit-déjeuner du candidat sont réservés et payés par l'Organisation**. Le nom de l'hôtel et sa localisation à Paris seront communiqués aux finalistes en temps utiles.
- Une somme de **80€ forfaitaire** est allouée à chaque finaliste pour **son dîner à Paris la veille de la finale** (remboursement sur justificatifs).
- Les remboursements des frais peuvent être faits sur place ou sur envois des justificatifs, ultérieurement par mail à sabrina@adocom.fr ou par courrier à Adocom-RP-11 rue du Chemin Vert 75011 Paris.
  Le paiement sera envoyé par chèque à l'adresse indiquée sur la fiche d'inscription du finaliste. Ce règlement en remboursement est fait par retour.

À noter *que sauf pour les finalistes* ***mineurs (pour 1 personne),*** *les frais des éventuels de l'accompagnateur ne sont pas pris en charge.*

Article 8 - Critères d'évaluation

L'évaluation porte sur les points suivants :

Prénom, Nom.....

Le Cercle des Amoureux du Foie Gras

GRAND JURY
CIFOG-ADOCOM-RP

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2025
Thème : *" Foie Gras, Magret, Confit : Le Trio Star des Planches Bistronomiques "*

FICHE D'ÉVALUATION DES CANDIDATS FINALISTES POUR LES JURÉ(E)S

	Note	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6
Prénom, Nom du Candidat							
Respect du thème du concours : *" Foie Gras, Magret, Confit : stars des planches bistronomiques "*	/10						
Dégustation : *goût, association de saveurs, assaisonnement, etc.*	/30						
Présentation : *originalité, créativité de la recette*	/10						
TOTAL	/50						
Commentaire éventuel							

À noter que Monsieur Guy LEGAY (MOF), ex Chef du Ritz - Paris, applique de son côté une note sur le comportement du candidat en cuisine

Prénom, Nom : Guy LEGAY

Le Cercle des Amoureux du Foie Gras

GRAND JURY
CIFOG-ADOCOM-RP

CHALLENGE FOIE GRAS DES JEUNES CRÉATEURS CULINAIRES 2025
Thème : *" Foie Gras, Magret, Confit : Le Trio Star des Planches Bistronomiques "*

FICHE D'ÉVALUATION DES CANDIDATS FINALISTES
PAR M. GUY LEGAY (MOF) - Ex Chef du Ritz - Paris

	Candidat n°1	Candidat n°2	Candidat n°3	Candidat n°4	Candidat n°5	Candidat n°6
Prénom, Nom du Candidat						
Note globale /10 Attitude du candidat en cuisine Mise en place Propreté, gâchis, Respect du temps, Comportement dans une future brigade						
Exactitude de présentation à l'heure de sortie prévue /10						

Le Pré-Jury se réunira en septembre 2025 et les 6 candidats dont les dossiers auront été retenus seront immédiatement prévenus par téléphone et par lettre recommandée.

Les candidats non-sélectionnés seront également prévenus des résultats par courrier et recevront un **Diplôme de participation**.

Le jour de la finale, le **Grand Jury** qui dégustera les plats des candidats se compose de :

- Chefs de cuisine et Professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche,
- Maîtres (es) Foie Gras Membres du Cercle des Amoureux du Foie Gras,
- Professionnels de la filière française du Foie Gras,
- Journalistes gastronomiques et responsables réseaux sociaux.

Article 9 - Les dotations

Les gagnants recevront, par ordre, les lots suivants :

1er Prix

- **Une dotation en numéraire de 1 500 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional utile à son CV et book professionnel
- Une présence dans le blog fandefoiegras.fr et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'Établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 2 200 €

2e Prix

- **Une dotation en numéraire de 1000 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog fandefoiegras.fr et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'Établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 700€

3e Prix :

- **Une dotation en numéraire de 900 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog fandefoiegras.fr et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'Établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 600 €.

Les 4e, 5e et 6e Prix :

- **Une dotation en numéraire de 800 € (chèque envoyé en R/AR à l'issue de la remise des Prix) +**
- L'invitation du Lauréat au déjeuner du Cercle des Amoureux du Foie Gras le jour de la finale
- Le Diplôme de lauréat
- Le Trophée du concours
- Une veste de cuisine brodée : Challenge Foie Gras
- Un dossier de presse personnalisé au Nom du lauréat, rédigé par des spécialistes de la communication
- Sa médiatisation Presse au plan national et régional
- Une présence dans le blog fandefoiegras.fr et réseaux sociaux
- Le coût du déplacement Aller & Retour à Paris (1 personne) par train seconde classe ou voiture
- La nuit d'hôtel et le petit-déjeuner pour 1 personne (réservés par l'Organisation)
- Par ailleurs l'Établissement scolaire et/ou le restaurant dans lequel l'élève est apprenti fera aussi l'objet d'une médiatisation et sur les réseaux sociaux

Le tout d'une valeur de 1 500 €.

Tous les participants non sélectionnés pour la finale recevront le « Diplôme de Participation » au Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2025.

Article 10

Les gagnants ne pourront considérer leur Prix comme définitivement acquis qu'après réception d'un courrier officiel de l'organisateur. Les Prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation, ni à la remise de leur contre-valeur en argent (totale ou partielle), ni à leur échange ou remplacement pour quelque cause que ce soit (la dotation par chèque étant envoyée en recommandé avec accusé de réception).

Si les circonstances l'exigent, la société organisatrice se réserve le droit de remplacer le lot gagné par un lot de même valeur et de caractéristiques proches. La non-acceptation des lots, pour quelque raison que ce soit, n'entraîne aucune contrepartie financière ou autre. De même les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événement indépendants de leur volonté, ils étaient amenés à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger ou le reporter. Ces changements pourront faire toutefois l'objet d'une information préalable par tous les moyens appropriés : téléphone, courrier postal, courriel.

Article 11

Les informations nominatives transmises à l'occasion du concours feront l'objet d'un traitement informatique. Conformément à la Loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi du 6 août 2004 et au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) n. 2016/679, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement de leurs données personnelles, d'un droit d'opposition et de limitation au traitement, d'un droit à la portabilité de leurs données, du droit de retirer leur consentement à tout moment, du droit d'introduire une réclamation auprès d'une autorité de contrôle ainsi qu'un droit de définir des directives relatives au sort de leurs données personnelles après leur décès. Ces droits peuvent être exercés en écrivant, en recommandé, à la société organisatrice : ADOCOM-RP, 11 rue du Chemin Vert, 75011 Paris, pendant et jusqu'à un mois après la finale.

Article 12

Les gagnants autorisent la Société Organisatrice et la Société Mandataire à utiliser à titre publicitaire ou de relations publiques ou sur les réseaux sociaux en tant que tels sans limites de durée, leurs noms, adresses, photos et vidéos prises le jour de la finale et de remise des Prix (en cuisine, sur podium, etc.) et leurs recettes telles quelles, ou modifiées, adaptées, réécrites ou rephotographiées pour une meilleure compréhension des consommateurs, et cèdent leurs droits d'auteur, sans que cela ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque, autre que l'attribution de leur lot.

Article 13

Chaque finaliste est libre de s'opposer à toute capture de son image et à l'utilisation de ses droits d'images personnelles par la Société Organisatrice. Il devra alors en faire la demande écrite, en recommandée, au plus tard le 11/09/2025 à l'adresse suivante : ADOCOM-RP – 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris. Aucune demande ne pourra être honorée si les conditions indiquées ci-dessus ne sont pas remplies, et aucune demande ne pourra être effectuée par téléphone.

Article 14

Les gagnants autorisent toutes vérifications concernant leur identité et leur domicile. Toute fausse indication d'identité ou d'adresse entraîne l'élimination immédiate de la participation.

Article 15

Le présent règlement du concours est déposé en l'Étude BOUVET-LLOPIS-MULLER, Huissiers de Justice Associés, 354 rue Saint Honoré, 75001 Paris.

Le présent règlement est consultable sur les sites internet cités, il peut aussi être obtenu par simple demande écrite adressée à la Société Organisatrice : ADOCOM-RP - Challenge Foie Gras - 11 rue du Chemin Vert – 75011 Paris ou par téléphone au 01 48 05 19 00.

Toute participation à ce Concours (envoi de la fiche d'inscription et du dossier de participation) implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement qui est soumis au droit français et a valeur de contrat entre la Société Organisatrice et le candidat.

Article 16

Le fait de ne pas demander le règlement à la Société Organisatrice suppose qu'il a été téléchargé ou obtenu d'une autre façon par le Candidat.
S'agissant d'un concours, aucune indemnité ne sera accordée au titre de frais engagés pour la participation.

Article 17

Toute contestation ou réclamation relative à ce concours ne sera prise en compte que si elle est adressée, en recommandée, avant le 10 octobre 2025 le cachet de la poste faisant foi. Elle devra être formulée par lettre simple adressée à la société organisatrice. Cette lettre devra indiquer la date précise de participation au concours, les coordonnées complètes du participant et le motif exact de la contestation. Aucun autre mode de contestation ou de réclamation ne pourra être pris en compte.

FIN