



# PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

## 72<sup>e</sup> édition

“On ne fait du bon qu’avec du très bon”

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### Article 1

Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et cuisiniers ayant 25 ans révolus, employés dans l’hôtellerie ou la restauration.

Le Prix Culinaire Prosper Montagné comporte 2 épreuves, une écrite et une pratique.

### Article 2

#### ÉPREUVE ÉCRITE

Pour participer à l’épreuve écrite, un dossier d’inscription est à demander au Secrétariat du Club Prosper Montagné.

Cette épreuve est composée :

2a- d’un bulletin d’inscription (de candidat) dûment rempli,

2b- de fiches techniques pour chacune des recettes des thèmes I et II. Elles seront rédigées informatiquement sur les supports du dossier d’inscription (maquette téléchargeable sur le site du Club Prosper Montagné),

2c- de photos en couleurs HD (obligatoires) des thèmes I et II du concours. Les photos des plats intégrées dans le dossier seront conformes au travail réalisé le jour de l’épreuve.

2d- tous les dossiers incomplets seront éliminés.

### Article 3

Les dossiers complets de l’épreuve écrite devront être adressés en format papier au secrétariat du Club Prosper Montagné - 4, rue de Gramont 75002 PARIS par courrier recommandé.

Ceux-ci devront être reçus au plus tard le **vendredi 2 décembre 2022** (cachet de la poste faisant foi).

Une version numérique en PDF (supports Prosper Montagné téléchargeables sur le site : <http://www.prosper-montagne.fr>) devra simultanément être envoyée [prosper.montagne@wanadoo.fr](mailto:prosper.montagne@wanadoo.fr).

Un retour de mail du club Prosper Montagné sera nécessaire pour pointer et valider l’ensemble des pièces reçues.

### Article 4

Un jury sera constitué pour sélectionner, sur dossier, les 6 candidats finalistes\* (et les 2 suppléants), parmi les personnes ayant participées à l’épreuve écrite. Les candidats admis seront convoqués par courrier pour effectuer l’épreuve pratique.

\*Le président International du Club pourra présélectionner un participant étranger ayant été primé dans son pays lors d’un concours lié à la gastronomie française. Le cas échéant, ce ou cette candidat(e) sera soumis au travail d’épreuve écrite et du jury de sélection. L’ensemble des documents seront remplis en langue française pour une totale opacité de retenue des dossiers.

### Article 5

#### ÉPREUVE PRATIQUE

L’épreuve se déroulera le **Lundi 30 janvier 2023** dans les locaux de Ferrandi Paris, L’École de Gastronomie Française - 28, Rue de l’Abbé Grégoire 75006 Paris.

5a- L’arrivée des candidats, de leurs marchandises et matériels, se fera le **dimanche 29 janvier à 15h30 à Ferrandi Paris**. Les candidats devront transporter leurs ingrédients selon les normes d’hygiène en vigueur.

5b- Le tirage au sort du poste de travail et du commis se fera à **16h00 précise** par le comité d’organisation du concours.

5c- Le contrôle des marchandises et du matériel se fera à la suite par le jury cuisine.

- Les produits n’auront subi aucunes préparations préliminaires.
- Les pesées des produits devront être conditionnées, étiquetées et compartimentées par préparations afin de faciliter le contrôle de l’ensemble des marchandises par l’organisation du concours.

5d- Les candidats, avec l’aide de leur commis, disposeront de 30 min. pour l’installation du poste de travail.

5e- Un dossier succinct sera remis au commis par le candidat afin de l’informer pédagogiquement de l’épreuve du lendemain auquel il sera associé.

5f- Un briefing collégial du comité d’organisation conclura l’accueil des candidats.

5g- Les candidats seront invités à rejoindre leur hôtel réservé par l’organisation du concours.

### Article 6

Les candidats devront se présenter au concours **dès 06h30** en tenue complète et soignée : pantalon noir, chaussures noires, veste blanche impeccable (sans nom, prénom, logo entreprise) et toque blanche. Prévoir une seconde tenue pour la proclamation des résultats.

L’entrée en cuisine se fera toutes les dix minutes à partir de 8h00 en fonction du tirage au sort de la veille.

Le temps imparti à chaque candidat sera de 4 heures pour l’envoi du 1<sup>er</sup> plat et de 60 minutes supplémentaires pour l’envoi du second.

Aucunes pénalités de retard ne seront enregistrées pour un départ de plat à l’heure prévue + 3 minutes

Au-delà, la règle d’application des pénalités est :

- Perte de 1,5 point par minute de retard à l’envoi jusqu’à la 5<sup>ème</sup> minute, (soit 7,5 points)
- Dès la 6<sup>e</sup> minute, 5 points forfaitaires seront enlevés et le plat concerné par le retard sera envoyé après celui du dernier candidat.

### Article 7

L’annonce des résultats, arrêtés par le jury, sera proclamée à l’issue du concours, par le Président du Club et le ou la président(e) de l’édition.

- Le Prix du Jeune Esprit Ferrandi Paris-Prosper Montagné 2023 sera remis au meilleur des commis.

- Les 6 finalistes ayant participés à l’épreuve pratique recevront le diplôme officiel de la finale du concours.

Des lots liés à la gastronomie leurs seront offerts par nos partenaires.

- Le Trophée Prosper Montagné, un Vase de la Manufacture Nationale de Sèvres (attribué par la Présidence de la République) et un séjour\* d’une semaine au Japon (offert par la Pâtisserie Masaki) seront remis au lauréat du 72<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné 2023.

\*Le séjour engage le lauréat à participer à une journée d’observation et d’immersion dans l’univers Masaki, cela dans le but d’un enrichissement mutuel, valorisant la gastronomie française au Japon (si le lauréat devait être d’origine japonaise, le séjour serait remis au vice-lauréat).

### Article 8

Les finalistes seront nécessairement présents lors du cocktail organisé pour la proclamation des résultats.