

La cuillère  
d'Or  
2011

**REGLEMENT**

### **Article 1**

La deuxième édition du 1<sup>er</sup> concours international gastronomique 100% féminin se déroulera dans le cadre enneigé de Val d'Isère du 21 mars au 24 mars 2011.

### **Article 2 : conditions de participation**

Concours réservé aux femmes, 2 catégories :

- Professionnelles
- Amatrices

Chaque candidate pourra faire acte de candidature au plus tard le 30 septembre 2010. La remise des dossiers complets de candidatures est fixée le 15 novembre 2010.

Dépôt des dossiers à :

#### **COOK & COM**

Directeur des Concours,

Philippe GARDETTE  
43/45, rue de la Roquette 75011 Paris  
[pg.concours@hotmail.fr](mailto:pg.concours@hotmail.fr)

### **Article 3 : le jury est souverain**

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleur Ouvrier de France et Chefs étoilés, et des journalistes spécialisés. Le Président du jury et le Directeur du concours auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

### **Article 4**

Le jury du comité de lecture se réunira le 15 décembre 2010 afin de sélectionner 8 candidates dans chaque catégorie ainsi que 2 suppléantes pour la finale, qui auront lieu le lundi 21 mars 2011 et le mardi 22 mars 2011 à Val d'Isère.

### **Article 5 : Composition du jury**

Le jury du concours « Cuillère d'Or 2011 » est composé de :

- Pour la Cuisine : 1 commissaire et 3 jurys « cuisine »
- Pour la Dégustation : 8 jurys

---

#### **Agence Cook & Com'**

43/45, rue de la Roquette 75011 Paris

T : +33 (1) 43 57 04 04 – F : +33 (1) 43 57 06 07

[m.sauce@cookandcom.com](mailto:m.sauce@cookandcom.com)

### Article 6

Le comité d'organisation des concours décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours. Chaque candidate devra être assurée personnellement en responsabilité civile. Le comité d'organisation n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidates.

### Article 7

Les candidates ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes, ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours de « La Cuillère d'Or ». De plus, les candidates devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisateur pour autorisation éventuelle.

### Article 8

La remise des prix aura lieu le **Mardi 22 Mars 2011 à 17h00** à Val d'Isère, en présence de nombreuses personnalités des métiers de bouche et de la presse professionnelle ainsi que des personnalités locales. Toutes les candidates devront se présenter en tenue professionnelle (veste de cuisine et toque). A l'issue de cette remise de prix, un dîner de gala suivra.

### Article 9

Chacun des 2 concours se verra attribuer par le comité d'organisation toute une série de lots dont :

#### LAUREATES « PROFESSIONNELLES »

##### 1ère

- Le Trophée « Cuillère d'Or 2011 Professionnelles »
- Un chèque de 2.000 €
- Des cadeaux des différents partenaires

##### 2ème

- Un diplôme
- Un chèque de 1.000 €
- Des cadeaux des différents partenaires

##### 3ème

- Un diplôme
- Un chèque de 500 €
- Des cadeaux des différents partenaires

#### LAUREATES « AMATRICES »

##### 1ère

- Le Trophée « Cuillère d'Or 2011 Amatrices »
- Un chèque de 1000 €
- Des cadeaux des différents partenaires

##### 2ème

- Un diplôme
- Un chèque de 500 €
- Des cadeaux des différents partenaires

##### 3ème

- Un diplôme
- Un chèque de 300 €
- Des cadeaux des différents partenaires

Chaque candidate se verra remettre des diplômes et des lots.

---

#### Agence Cook & Com'

43/45, rue de la Roquette 75011 Paris

T : +33 (1) 43 57 04 04 – F : +33 (1) 43 57 06 07

m.sauce@cookandcom.com

### Article 10

Les Trophées Cuillère d'Or Amatrices et Professionnelles sont la propriété de COOK AND COM et seront remis en jeu chaque année. La lauréate de chaque concours gardera le trophée dans son établissement ou à son domicile jusqu'au prochain concours où une réplique leur sera remise.

### Article 11

Les Trophées Cuillère d'Or Amatrices et Professionnelles seront remis chaque année aux lauréates par les gagnantes de l'édition précédente.

Les lauréates des catégories professionnelles et amatrices feront partie du jury des éditions suivantes.

### THEME GENERAL : L'innovation, la cuisine responsable, le développement durable

Chaque candidate disposera de 3 h 30 pour réaliser un plat pour 8 personnes avec 2 garnitures, dressé sur assiette.

### PRODUITS IMPOSES :

- Volaille de Bresse
- Légumes ou fruits frais de production française
- proposition d'un accord vin avec explication écrite

Libre choix pour les autres ingrédients respectant le développement durable (produits bio, issus du commerce équitable) Tout doit être comestible. Les assiettes seront fournies par l'organisation.

### NOTATION :

- Respect des produits considérés « développement durable »	20
- Respect du thème	20
- Chaleur des mets	20
- Décoration des assiettes	20
- Originalité de la recette, créativité	20
- Technicité du travail	20
- Justesse des cuissons	20
- Goût	50
- Respect de la fiche technique	20
- Cohérence avec la photo	20

---

### Agence Cook & Com'

43/45, rue de la Roquette 75011 Paris

T : +33 (1) 43 57 04 04 – F : +33 (1) 43 57 06 07

m.sauce@cookandcom.com

- Tenue de la candidate et hygiène	20
- Mariage des ingrédients	20
- Faisabilité en cuisine de restaurant	20
- Organisation du travail	20
- Choix du vin	20
<b>TOTAL DES POINTS</b>	<b>330</b>

**DOSSIER DE CANDIDATURE** : Il devra comprendre :

**CANDIDATE « PROFESSIONNELLE »**

- Prénom, nom
- Date et lieu de naissance
- Adresse complète
- Téléphone fixe, mobile et courriel
- Coordonnées complètes de l'employeur
- Prénom, nom du Chef de Cuisine + mobile
- Le nom de la recette
- Le bon d'économat
- La fiche technique de progression
- La photo du plat
- 25 lignes maximum sur le « pourquoi du comment » de la recette

**CANDIDATE « AMATRICE »**

- Prénom, nom
- Profession exercée
- Date et lieu de naissance
- Adresse complète
- Téléphone fixe, mobile et courriel
- Le nom de la recette
- Le bon d'économat
- La fiche technique de progression
- La photo du plat
- 25 lignes maximum sur le « pourquoi du comment » de la recette