Règlement du Concours « *Un et Un font Trois* »
Dimanche 1er Février 2026

Un et Un font Trois

L'OBJECTIF du concours Agecotel « Un et Un font Trois » Toques Brulées 2026

À l'instigation de **NICEXPO ET Les Toques Brûlées,**

GENERALITES :

Lieu du concours : Palais des Expositions, dans le cadre du salon AGECOTEL, Espace Concours.

Date et heures : **Dimanche 1er Février 2026, de 13 h à 18h30**

- Arrivée des candidats sur l'espace concours à 12 h 00 précises
- Remise des prix à 18h30.

Organisateur : TOQUES BRÛLÉES

Nombre de candidats : **6 candidats chefs cuisiniers**, choisis par le comité d'organisation.

- **Président d'honneur du salon AGECOTEL** :
-
- **Président d'honneur des jurys : Jacques MAXIMIN-** M.O.F 1979 et vice-président du concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier.
- **Président du jury** : **David FAURE** Créateur des Toques Brûlées

Thématique : **Assiette 1 : L'assiette Stendhal « Le rouget l'ail noir »**

Assiette 2 : Le Céleri en dessert

Assiette 3 : bouchée unique sur la base des restes

ARTICLE 1 – COMPOSITION DU BUREAU DU COMITE D'ORGANISATION :

- **Jacques MAXIMIN-** M.O.F 1979 et vice-président du concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier- Président d'honneur du salon AGECOTEL
- **Thomas GHEERBRANT**- Directeur Général de NICEXPO
- **David FAURE** - Chef Exécutif
- **Laurent CAPDEVILLE** – Chef Consultant
- **Comité des Toques Brûlées**

ARTICLE 2 – CHOIX DES CANDIDATURES :

Le concours est réservé uniquement aux cuisiniers professionnels, **femme ou homme**.
Le Comité d'Organisation sélectionnera 6 candidats parmi les bulletins d'inscription reçus.

ARTICLE 3 – MODALITES D'INSCRIPTION :

A – Inscription :

Les candidats devront remplir un bulletin d'inscription (joint en fin de ce document) à retourner à :

Monsieur Thomas GHEERBRANT
Directeur Général
Nicexpo
Palais des Expositions
Esplanade de Lattre de Tassigny
06359 NICE Cedex 4

Il faudra joindre obligatoirement à ce dossier :

- les grandes lignes de la recette

- **une photo d'identité de moins de 3 mois,**

B – Comité de Sélection :

Le Comité de Sélection se réunira pour désigner les 6 participants au concours et **l'inscription sera confirmée au candidat après délibération**.

C – Recettes :

Le candidat devra adresser un résumé simple de sa recette

D – Accompagnement du candidat :

Chaque candidat sera accompagné d'un commis de son choix âgé de 25 ans au plus.
Il sera nommé à l'inscription et devra être muni de sa carte d'identité.

E – Confirmation d'inscription :

Les candidats sélectionnés recevront une confirmation d'inscription par retour de mail

Ils devront être présents lors de la cérémonie de remise de prix le **Dimanche 1er février 2026 à 18h15**, en tenue.

ARTICLE 4 – CANDIDATURES NON RETENUES :

Le comité renverra le dossier complet par courrier simple.

ARTICLE 5 – DESISTEMENT D'UN CANDIDAT :

En cas de désistement d'un ou de plusieurs concurrents, le Comité d'Organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

ARTICLE 6 - CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY ET DISPOSITIONS PARTICULIERES :

Les membres du jury seront sélectionnés par le Comité d'Organisation. Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

– Membres du jury :

- **Président d'honneur du salon AGECOTEL** : **Jacques MAXIMIN-** M.O.F 1979 et vice-président du concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier.
- **Président du jury** : **ROMAIN BOSI** Vainqueur précédente édition
- **12 membres professionnels :** 6 Toques brûlées et 6 Meilleurs Ouvriers de France

ARTICLE 7 - CONCOURS – GENERALITES

A – Arrivée du candidat :

Le candidat et l'accompagnant qu'il aura choisi, devra se présenter **le Dimanche 1er février 2026 à 12h précise** avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité et un certificat de travail justifiant de l'établissement qu'il représente :

B – Temps imparti pour la réalisation des plats :

- 2h30 heures, L'assiette « Le Rouget l'Ail Noir » et l'assiette dessert Fenouil.
- 10 minutes après : la bouchée : « l'art d'accommoder les restes »

C – Box :

Le numéro de box EST ATTRİBUE PAR TİRAGE AU SORT LE MATİN MEME

Chaque box sera équipé de :

- 1 four mixte 6 niveaux GN1/1 **sans grilles ni plaques**
- 1 table
- 1 plaques doubles foyers **à induction sans casseroles fournies**
- 1 meuble bas réfrigéré 3 portes GN 1/1
- 1 table du chef
- 2 prises de service

Pour l'ensemble des candidats :

- 2 armoires froides 700ml
- 1 cellule refroidissement
- Plonge

D – Tenue vestimentaire :

- Tenue du candidat : Veste personnelle

La toque et le tablier seront fournis par l'organisation.
Pantalon : le pantalon de type « jean » est autorisé.

- **Tenue de l'accompagnant** : il portera la tenue officielle de l'établissement représenté

La toque et le tablier seront fournis par l'organisation.
Pantalon : le pantalon de type « jean » est autorisé.

E – Matériel :

Le candidat devra apporter **son matériel** et ses propres **assiettes** sur lesquelles il se sera entrainé mettant en valeur ses recettes. Des assiettes traditionnelles blanches diamètre 32 seront à disposition en secours.

Chaque candidat devra apporter ses grilles et ses plaques en GN 1/1
Plaques à induction : vérifier que la batterie de cuisine amenée est inductive (tout ce qui colle à un aimant est inductif)
Fours et frigos normes Gastronorme (32, 5 x 53 cm)
Grilles et Bacs non fournis.

F – Produits fournis par l'organisation

'' Le Rouget l'ail Noir » : Chaque candidat disposera de rougets calibrés de la région.
Des fonds et glaces naturels d'agneau, veau, volaille, canard, vin rouge seront mis à disposition par Bonemaster. Sur demande au préalable à David Faure : 0685524754

G – Produits autres que ceux fournis par l'organisation pour la réalisation du plat :

Le candidat devra apporter ses propres ingrédients **non cuisinés à l'avance** pour les accompagnements de la première assiette, ainsi que les adjuvants de son choix.
Le candidat aura pensé son assiette ''dessert'' Cèleri, il devra apporter les ingrédients nécessaires à l'élaboration de sa recette.
Les glaces et sorbet préparés à l'avance sont autorisés
Dans tous les cas il y aura possibilité sur place d'avoir des produits de dépannage de base.

H – Discrétion :

Le candidat ne devra pas être en contact avec les membres du jury, commanditaires, partenaires, invités, parrain avant et pendant le déroulement de l'épreuve**.**

I – Responsabilité :

En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile, ou celle de son employeur (l'exclusion sera automatique en cas de blessure saignante).

J – Exclusion d'un candidat :

Le Président du jury et le Comité d'Organisation en présence de l'huissier et du Parrain se réuniraient pour décider de l'exclusion d'un candidat ou d'un membre du jury pour non-respect du règlement. Ceci serait consigné sur le procès-verbal.
L'exclusion serait automatique en cas de blessure saignante.

K – Contestation, litige, imprévu :

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le Comité d'Organisation appliquera ce règlement, sous contrôle de l'huissier. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seul l'huissier, le Président du jury et le Comité d'Organisation seront compétents pour statuer.

L – Candidat vainqueur :

Le vainqueur ne pourra plus concourir à cette manifestation. Il sera nommé Président du jury du prochain concours et fera partie des membres du Comité d'Organisation.

ARTICLE 8 - CONCOURS - ÉLABORATION DES RECETTES

A – Recette à réaliser (sur 7 assiettes identiques) :

Le candidat devra réaliser **ses recettes**, dans les quantités désignées ci-dessous :

Une **première assiette** « gastronomique » sur le thème « Le rouget l'ail noir » les rougets et l'ail noir sont obligatoires, deux garnitures libres supplémentaires et une sauce, qui sera présentée au jury pour que celui-ci note la présentation. Elle sera ensuite posée sur une table pour que presse et public puissent la photographier.
Les autres assiettes identiques seront pour la dégustation au jury : 6 tables, une assiette pour deux.

Une **deuxième assiette** « dessert de restaurant » sur le thème du Cèleri, qui sera présentée au jury pour que celui-ci note la présentation. Elle sera ensuite posée sur une table pour que presse et public puissent la photographier.
Les autres assiettes identiques seront pour la dégustation au jury : 6 tables, une assiette pour deux

Une **troisième prestation** sera élaborée avec les restes et les déchets alimentaires des deux premières recettes sous forme de bouchée, outre l'originalité de la bouchée et sa présentation, une note importante sera donnée sur la gestion des déchets au cours de toute l'épreuve.

B - Ordre de passage des candidats :

L'ordre de passage des candidats sera effectué par tirage au sort de l'huissier.

Candidat		assiette 1	assiette 2	bouchée
1	13h	15h30	15h35	15h45
2	13h20	15h50	15h55	16h05
3	13h40	16h10	16h15	16h25
4	14h	16h30	16h35	16h45
5	14h20	16h50	16h55	17h
6	14h40	17h10	17h15	17h25

C – Hygiène et sécurité :

Le candidat devra travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité. Il devra **laisser son espace de travail propre (four, table de cuisson, tables…)** pris en compte dans les critères d'évaluation.

Le Candidat devra également se conformer aux exigences sanitaires du moment.

D – Pièces défectueuses :
Seules les pièces défectueuses seront remplacées. Le candidat devra faire constater par la personne responsable de la fourniture des produits périssables (qui sera présentée par l'organisation au début du concours) que la pièce était bien altérée avant d'avoir été travaillée par le candidat. Le remplacement sera alors effectué.

E – Remplacement de certains produits :
Les organisateurs du concours se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.
Cette modification serait alors notée sur le rapport du jury.

ARTICLE 9 - CRITERES D'EVALUATION :

A – Modèle de la fiche qui sera remplie par le jury :

Objet	Points à attribuer	Points donnés
Impression gustative	**De 0 à 10**	
Aspect esthétique (Impression d'ensemble, équilibre de la présentation)	**De 0 à 10**	
Créativité et originalité	**De 0 à 5**	
Chaleur des plats	**De 0 à 5**	
Préparation Maintien du poste de travail Tenue vestimentaire Propreté, hygiène	**De 0 à 10**	
Maîtrise Professionnelle Méthode Technique cuisine	**De 0 à 10**	
Gestion des déchets et restes	**De 0 à 5**	
Inventivité de la troisième assiette	**De 0 à 5**	
TOTAL	**60**	

ARTICLE 10 - RESULTATS :

A – Remise des résultats :
Le Président du jury remettra à l'huissier les fiches techniques des membres du jury.

B – Nomination des candidats :
Seul l'huissier, après décompte des fiches techniques, sera compétent pour valider le palmarès.

Il remettra les enveloppes cachetées (une par candidat) à l'animateur qui les donnera au Président du jury pour la proclamation des résultats le **Dimanche 1er février 2026 à 18h30 (**en partant du 3e au 1er) en présence du Comité d'Organisation et des invités.

C – Désignation du vainqueur :
Le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de l'épreuve. Les suivants seront classés en fonction des points obtenus.

ARTICLE 11 – REMISE DES PRIX :

Les candidats seront récompensés comme suit (prime, trophée, diplôme, lots partenaires)

Les Toques Brulées :	*Trophée pour les trois premiers*
Agécotel :	*Diplôme*
SLC Conseil :	*Conception cuisine offerte en cas de projet pour le vainqueur valeur 5000 €*

….les autres lots sont en cours de validation

Le vainqueur sera fait membre d'honneur des Toques Brulées
Chaque commis recevra un lot personnel

ARTICLE 12 – DROIT À L'IMAGE :

Les candidats et les éventuels membres de leur équipe (coach, commis …) cèdent tous leurs droits à l'image tous médias confondus (web, tv, presse écrite …) sans restriction géographique, aux organisateurs et aux partenaires du concours, dans le cadre de la promotion de l'événement

Le présent règlement est déposé à la SAS – Huissier 06
31 Rue de Paris – 06000 Nice – Tel : 04.93.92.91.92

A retourner ¨ :

Monsieur Thomas GHEERBRANT
Directeur Général de NICEXPO
Palais des Expositions
Esplanade De Lattre de Tassigny
06359 NICE CEDEX 4

Partenaires

Ainsi que les partenaires lot des candidats

BULLETIN D'INSCRIPTION

« Un et un font trois »

DIMANCHE 1er FEVRIER 2026

PHOTO D'IDENTITE

(Moins de 3 mois)

A coller

VOUS :

Nom – Prénom :

Date de Naissance :

Adresse Personnelle :

N° Passeport ou Carte Identité :

Tél fixe : **Tél portable :** **email :**

VOTRE ACCOMPAGNANT (E) (apprenti ou commis – limitation âge : 25 ans)

Nom – Prénom :

Date de naissance :

VOTRE ENTREPRISE OU VOTRE EMPLOYEUR

Enseigne de l'Etablissement :

Adresse de l'Etablissement :

Tél fixe : **Tél portable :** **email :**

Je soussigné(e) …… Certifie accepter les conditions d'inscription au concours ''UN ET UN FONT TROÏS''

Je joins **la recette écrite**

IMPORTANT : Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du candidat.

Fait à : ……..……le ……. /…… / 2026

Signature avec la mention manuscrite **« lu et approuvé, bon pour accord »**

Cachet de l'Etablissement