

SOMMAIRE

A. PRESENTATION	1
ARTICLE 1 – LE CONCOURS	1
ARTICLE 2 – LE C.I.O.	1
ARTICLE 3 – VALIDATION DE CANDIDATURE	2
ARTICLE 4 – DROITS D'INSCRIPTION	2
ARTICLE 5 – BOCUSE D'OR MEMBERSHIP AGREEMENT / ACADEMIES	2
B. OBLIGATIONS	2
ARTICLE 6 – L'EQUIPE PARTICIPANTE – COMPOSITION ET OBLIGATIONS	2
ARTICLE 7 – TENUES VESTIMENTAIRES DURANT LE CONCOURS	3
ARTICLE 8 – EQUIPEMENT ET MATERIEL	3
C. LES EPREUVES	4
ARTICLE 9 – THEME SUR PLATEAU	4
ARTICLE 10 – THEME SUR ASSIETTE	5
ARTICLE 11 – INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	6
ARTICLE 12 – LES PRODUITS	6
ARTICLE 13 – LES RECETTES	6
ARTICLE 14 – LES NOTATIONS	7
D. DEROULEMENT	9
ARTICLE 15 – DEROULEMENT DU CONCOURS	9
ARTICLE 16 – INSTALLATION / DESINSTALLATION	10
ARTICLE 17 – LE JURY DEGUSTATION	10
ARTICLE 18 – LE JURY CUISINE	10
ARTICLE 19 – CONTROLES ET OFFICIALISATION	11
ARTICLE 20 – 1ER, 2EME, 3EME PRIX ET LEURS DOTATIONS	11
E. DROITS ET DEVOIRS	11
ARTICLE 21 – OBLIGATIONS DES LAUREATS DES 1ER, 2EME, 3EME PRIX	11
ARTICLE 22 – UTILISATION DE LA MARQUE « BOCUSE D'OR »	11
ARTICLE 23 – DROIT A L'IMAGE	12
ARTICLE 24 – ASSURANCES	12
ARTICLE 25 – REGLEMENT	12
ARTICLE 26 – RECLAMATIONS	12

A. PRESENTATION**ARTICLE 1 – Le concours**

Le BOCUSE D'OR, aura lieu les 29 et 30 janvier 2019, à Eurexpo – Lyon, France, dans le cadre du 19^{ème} Sirha. Il est organisé et géré par GL events Exhibitions, en accord avec le Comité International d'Organisation du concours. Il s'agit d'un concours international de cuisine, ouvert à tous les pays.

La présidence du concours 2019, est assurée par :

- > M. Jérôme BOCUSE : Président du Concours
- > M. Mathew PETERS, vainqueur du Bocuse d'Or 2017 : Président du Jury Dégustation
- > M. Christophe BACQUIE ; Le Président d'Honneur, désigné par le Comité International d'Organisation

ARTICLE 2 – Le C.I.O.

Le Comité International d'Organisation est présidé par M. Régis MARCON, vice-présidé par M. Alain LE COSSEC, M. Joseph VIOLA et M. Guy LASSAUSAIE. Il est composé de chefs renommés, ainsi que des représentants de GL events Exhibitions, et du Président du Concours M. Jérôme BOCUSE.

Les décisions du CIO, prises en accord avec le Président du Jury, sont souveraines.

ARTICLE 3 – Validation de candidature

Chaque pays qualifié devra valider sa candidature en renseignant les informations demandées dans le dossier d'inscription avant le 19 octobre 2018.

ARTICLE 4 – Droits d'inscription

Chaque pays présentant sa candidature au Bocuse d'Or 2019 doit s'acquitter d'un droit d'inscription :

- > de 1.800 € HT (pas de TVA à payer) si nous possédons le N° de TVA intracommunautaire du pays (ou identifiant fiscal si pays hors UE)*
- > de 2.100 € TTC (TVA à payer) si nous ne possédons pas le N° de TVA intracommunautaire du pays (ou identifiant fiscal si pays hors UE)

au plus tard le 19 octobre 2018 par virement bancaire, sur le compte :

GL events Exhibitions
 NATIXIS PARIS (99999)
 30, AVENUE PIERRE MENDES France | 75013 PARIS | FRANCE
 Bank code: 30007 - Branch: 99999 - Account: 04071142000 - Key: 77
 IBAN FR 76 3000 7999 9904 0711 4200 077 | Swift/ Bic: NATXFRPPXXX

IMPORTANT :

- > Le libellé du virement bancaire doit obligatoirement comporter : Bocuse d'Or 2019 / Team « Nom du Pays »,
- > Une copie de l'ordre de virement accompagnée de la fiche « droit d'inscription » sont à envoyer au Bureau Organisation avant cette même date,
- > En l'absence du paiement de la totalité des droits d'inscription, aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

ARTICLE 5 – Bocuse d'Or Membership Agreement / Académie

Le succès grandissant du Bocuse d'Or demande une évolution de la structure de son fonctionnement, et ce à tous les niveaux de la compétition (national, continental, final).

Le « Membership Agreement » est la clé d'accès au savoir-faire du Bocuse d'Or et accorde à l'Académie signataire une sous-licence d'exploitation de la marque Bocuse d'Or sur son territoire.

La signature de ce contrat est obligatoire pour toute participation aux différents niveaux de compétition.

B. OBLIGATIONS**ARTICLE 6 – L'équipe participante – Composition et Obligations**

L'acte de candidature implique une lecture, compréhension et acceptation totale du présent règlement, par l'ensemble des membres d'une équipe participante.

Une équipe nationale se compose obligatoirement d'un Président, d'un candidat, de son commis et d'un coach. Seul le candidat est tenu d'être de la nationalité du pays qu'il représente.

Le Président

- > Il/elle doit être obligatoirement un cuisinier professionnel
- > Le Président d'une Académie Nationale n'est pas obligatoirement le Président de l'équipe concourante.
- > Ses obligations : il/elle doit être présent lors des temps forts ci-dessous :
 - le Official Contest Opening, la veille du concours,
 - le welcome cocktail,
 - les briefings jury, les 2 matinées du concours, si le président du jury le demande,
 - les sessions de dégustation,
 - la photo officielle
 - la remise des prix,
 - le dîner de gala.

Le candidat

- > Il/elle doit être obligatoirement un cuisinier professionnel, de la nationalité du pays qu'il représente (passeport faisant foi).

- › Il devra être âgé au minimum de 23 ans le 29 janvier 2019 (il doit être né avant le 29 janvier 1996).
- › Ses obligations : il/elle doit être présent lors des temps forts ci-dessous :
 - le Official Contest Opening
 - le welcome cocktail
 - la photo officielle
 - la remise des prix
 - le dîner de gala

Le commis

- › Il/elle ne pas devra être âgé de plus de 22 ans le 29 janvier 2019 (il doit être né après le 29 janvier 1996).

Le coach

- › Il/elle doit être obligatoirement un cuisinier professionnel
- › Le coach a pour rôle :
 - est autorisé à être présent sur scène, devant la cuisine de son équipe (le C.I.O. spécifiera l'emplacement exact lors du Briefing Officiel), le jour où celle-ci concourt, afin de la coacher verbalement, mais également pour en être le porte-parole lors de l'interview réalisée par l'animateur du concours (profil du candidat et de l'équipe, spécialités du pays, spécificités du plat, techniques de cuisine, ...)
 - Lors des épreuves il est formellement interdit au coach : d'être présent à l'intérieur des cuisines et d'intervenir physiquement (même lors de la desserte des plats/assiettes).

Le non-respect de cette clause, constaté par les huissiers et/ou membres du C.I.O. entraînera des sanctions pouvant aller jusqu'à la disqualification de son équipe.

- › Ses obligations : il/elle doit être présent lors des temps forts ci-dessous :
 - lors de l'Official Contest Opening, la veille du concours
 - lors de la photo officielle, le 1er jour du concours
 - lors de la remise des prix

L'absence à l'un des événements pré-cités pourra faire l'objet d'un avertissement de la part du C.I.O.

ARTICLE 7 – Tenues vestimentaires durant le concours

La tenue officielle est la suivante : pantalon noir, chaussures noires.

De plus, les équipes doivent également porter les vêtements fournis par l'organisateur, à savoir :

- › comités, président, coach et candidat : veste, tablier et toque officielles
- › commis : veste officielle « commis » et toque et tabliers officiels.

Ces tenues sont obligatoires pendant toute la durée du concours (y compris pendant les briefings, la remise des prix et la photo officielle).

IMPORTANT : aucun autre logo que ceux fournis par le C.I.O. ne devra apparaître sur les tenues.

Ces tenues apportent une certaine cohérence avec l'image du concours et du métier.

ARTICLE 8 – Equipement et Matériel

Art. 8 – 1. Equipement

La liste officielle et détaillée du matériel mis à la disposition du candidat par le C.I.O se trouve dans le dossier technique.

Lors du concours, chaque cuisine comporte : 4 feux induction, 1 four mixte, un plan de travail, 1 évier en acier inoxydable, 2 tours réfrigérés et 1 cellule de refroidissement. Le matériel fourni par l'organisateur ne peut être ni sorti de la cuisine, ni déplacé.

Dans le cas où le candidat souhaite apporter des équipements supplémentaires, une demande devra être transmise au C.I.O. au plus tard **le 31 décembre 2018**. Toute demande au-delà de ce délai ne sera pas acceptée. Ce mobilier **ne doit en aucun cas** gêner la visibilité du public.

Art. 8 – 2. Le candidat apporte son matériel pour le dressage et la présentation de ses plats/assiettes, ainsi que son propre « petit matériel » de cuisine à l'exception de matériel fourni par un partenaire. La liste complète du petit matériel fourni se trouve dans le dossier technique, le cas échéant.

Aucun autre matériel de cuisson **ne sera accepté, sans la validation préalable du CIO**. Merci de contacter le Bureau Organisation pour valider votre matériel supplémentaire **avant le 31 décembre 2018**.

Tout le matériel doit tenir à l'intérieur de la cuisine, sur les espaces prévus à cet effet. Tout matériel disposé en dehors des emplacements prévus ne sera pas accepté.

NOUVEAU >

La hauteur des éléments fournis par les équipes ne doit pas dépasser la hauteur des cloisons, soit 1m.

Le matériel des sponsors devra rester visible lors des épreuves, et l'organisateur se réserve le droit d'imposer leur emplacement dans la cuisine.

Toute marque de matériel ou équipement n'étant pas sponsor du Bocuse d'Or 2019 devra être masquée (par du ruban adhésif par exemple) le jour du concours et ne devra pas être visible lors de la compétition.

Le C.I.O. se réserve le droit d'enlever du matériel si celui-ci est considéré comme interdit ou ne rentrant pas dans les critères établis (hauteur, puissance électrique, matériel de cuisson...)

Art. 8 – 3. Un boîtier électrique de 10 Kwatts réparti sur 3 prises identifiées sera fourni dans chaque cuisine.

Il est également interdit pour le candidat d'utiliser des prises électriques en dehors de celles spécifiquement prévues à cet effet.

L'Organisation décline toute responsabilité en cas de surtension.

C. LES EPREUVES

ARTICLE 9 – Thème sur plateau

Art. 9 – 1. Sujet : Carré de Veau sous la mère 5 côtes premières (origine France)

Il devra être rôti entier avec les os en une seule pièce. Préparation et interprétation entièrement libre. La cuisson sous-vide et/ou immergée n'est pas autorisée. Il devra, également, être dressé entier ou découpé en deux parties, avec 5 os apparents et être apprêté d'un ou plusieurs abats parmi la liste suivante (au choix) : ris, pied, fraise de veau, rognon et/ou foie.

Art. 9 – 2. Thème

Préparation chaude pour 14 personnes. Les 14 portions devront toutes être servies sur plateau.

> Sauce ou Jus : 1 (obligatoire), libre.

> Garnitures : 3 (obligatoire), libre.

> Le jury doit retrouver dans le plat une note / influence de la tradition culinaire de votre pays sous la forme que le candidat souhaite (goût, produits, assaisonnement, technique, histoire, etc.).

Vous devrez commenter ce choix par écrit (400 signes espaces compris), et l'envoyer au Bureau Organisation par mail avant le 21 décembre 2018 (5 points de pénalités, si retard).

> Produits :

– Les produits principaux (carré de veau 5 côtes premières et le(s) abat(s) de veau (choisi(s) parmi la liste)) sont fournis par un sponsor officiel et devront obligatoirement être utilisés par les candidats

– Les produits du thème devront être utilisés et être identifiables visuellement et/ou gustativement.

> Eléments de décor et contenants : de petits éléments de décoration non comestibles sont tolérés sur le plat, pas dans l'assiette, afin de mettre en valeur le travail artistique du cuisinier.

> Timing :

– la préparation sur plateau devra être envoyée 5h35 après le début de l'épreuve.

– Dressage : 10 minutes maximum.

La recette du thème sur plateau doit être envoyée au Bureau Organisation avant le 21 décembre 2018 (si retard : 5 points de pénalités, si retard).

Art. 9 – 3. Table de découpe & Dressage

Pour le thème sur plateau, le candidat et le commis, et seulement eux, sont autorisés à se rendre à la table de découpe pour le dressage et intervenir physiquement sur le dressage des assiettes, avec l'assistance du Maître d'Hôtel et des membres du comité étant habilités à le faire. Il peut également leur confier cette tâche s'il le préfère.

> Lors du dressage des assiettes aucun produit/garniture ne pourra être ajouté en dehors de ceux du plat,

> Seules deux contenants à sauce pourront accompagner le plat.

> Les contenants à sauce peuvent accompagner le plateau (être disposés sur le plateau). Le service de la sauce est laissé à la discrétion du candidat. S'ils souhaitent le faire à la table de découpe ils peuvent le faire eux-mêmes, ou s'ils souhaitent que cela soit fait à la table des jurys seulement l'équipe de service peut le faire.

> L'assaisonnement est interdit à la table de découpe, à l'exception du sel et du poivre,

> Les éléments de cuisson ne sont pas autorisés.

Art. 9 – 4. Le plateau

Le plateau pour l'épreuve sur plateau sera fourni par l'équipe.

Les dimensions du plateau sont limitées. Le plateau doit tenir dans l'un des deux gabarits suivants :

- > hauteur : 50 cm de hauteur, support inclus,
- > pour les plateaux ovales ou rectangulaires : 110 cm x 70cm (43 x 27 inches), incluant poignées et support,
- > pour les plateaux ronds : 90 cm de diamètre (35 inches Ø), incluant poignées et support,
- > le poids du plat devra être inférieur ou égal à 20kg à vide, incluant poignées et support.

Il n'existe aucune restriction sur le matériel utilisé pour la création de ce plateau.

Si le poids et la forme du plat souhaité ne correspondent pas à ces gabarits, même si la superficie est identique ou inférieure, une pénalité de **24 points** sera infligée par le Jury Cuisine au candidat fautif.

Important : L'attention des candidats est attirée sur le fait que les objets de présentation pouvant être utilisés sur un plat doivent être sécurisés afin d'éviter toute chute inopportune. L'Organisation décline toute responsabilité sur les éventuels dommages pouvant survenir pendant la présentation des plats en raison d'une trop grande fragilité du montage.

ARTICLE 10 – Thème sur assiette

Art. 10 – 1. Sujet : Chartreuse de légumes aux coquillages

Réalisation de deux chartreuses chaudes de 8 portions chacune. Elles doivent être :

- > Identiques,
- > Composées de 50 % de produits végétaux
- > Etre farcies d'un ragoût de 4 coquillages (voir liste ci-après),
- > Leur diamètre ne devant pas dépasser 20cm Ø maximum, par chartreuse.

L'interprétation de cette recette est libre.

Un plat de présentation sera fourni par l'équipe d'organisation (voir art. 10-3).

Art. 10 – 2. Thème

Plat chaud à servir pour 16 personnes (2x8 portions).

- > Sauce (obligatoire) : 1 sauce maximum
- > Accompagnements (obligatoire) : un ou plusieurs légumes associés aux pousses de salade et herbes aromatiques.
- > Produits autorisés :
 - Tous les produits végétaux du marché (dont légumes, céréales, graines, ... et leurs dérivés) sauf la truffe,
 - Tous les produits laitiers,
 - Produits de la mer (panier imposé pour chaque équipe) : 32 noix de St Jacques, 60 moules, 18 huitres N°2, 60 coques, fournis par notre partenaire,
 - Œuf(s).

L'ensemble des produits végétaux de l'épreuve sera fourni et à sélectionner obligatoirement sur le marché Métro.

La liste de ces produits sera transmise à l'ensemble des équipes le 9 novembre 2018 par le Bureau Organisation.

Un bon d'économat sera à retourner au Bureau Organisation pour commande définitive le 4 janvier 2019.

- > Timing
 - Les chartreuses et les plats dressés les accompagnants doivent être envoyés 5h après le début des épreuves

La recette du thème sur assiette devront être envoyées au Bureau Organisation avant le 21 décembre 2018 (une pénalité de 5 points s'appliquera en cas de retard).

Art. 10 – 3. Table de découpe et Présentation

La présentation des chartreuses sera faite sur une assiette de présentation, fourni par le Bureau d'Organisation (détails dans le dossier technique).

Les chartreuses seront présentées au Jury par un membre du comité.

- > Le dressage des accompagnements sur assiette sera réalisé par le candidat et son commis dans la cuisine, les assiettes seront amenées à la table de découpe par l'équipe du service pour le dressage de la chartreuse découpée.
- > La découpe des chartreuses peut être réalisée par le coach de l'équipe à la table de découpe, ou avec l'assistance du Maître d'Hôtel étant habiletés à le faire. Au moment du dressage des chartreuses, aucun produit/garniture additionnels ne peut être ajouté à l'assiette.
- > Tous les éléments figurant sur l'assiette devront tous être comestible. La sauce devra être envoyée à part.
- > Après découpe, le service à la table du jury des assiettes et de la sauce sera assuré par les étudiants de l'institut Paul Bocuse.

ARTICLE 11 – Informations complémentaires

Art. 11 – 1. Il est interdit aux équipes d'offrir des cadeaux aux membres du jury dans le cadre du concours et en amont. Le CIO pourra demander aux équipes de retirer des éléments qu'il considère comme des cadeaux, ou qu'il considère comme tel. Pour rappel, les assiettes et couverts à utiliser pendant le concours sont ceux fournis par le partenaire « arts de la table » et les équipes ne sont pas autorisées à les fournir pour la dégustation.

Art. 11 – 2. Informations sur les assiettes, sous-assiettes et cloches:

Les 28 assiettes pour le Jury Dégustation sont fournies par le partenaire du concours « Villeroy & Boch » (liste communiqué dans le dossier technique). Ces assiettes doivent obligatoirement être utilisées par les équipes. Les assiettes fournies par les équipes ne seront pas tolérées.

L'utilisation de sous-assiettes et cloches n'est pas acceptée pour les 2 thèmes.

Art. 11 – 3. Foire aux questions

Le CIO s'engage à répondre aux questions des équipes jusqu'au 21 décembre 2018. Les questions doivent être adressées au Bureau Organisation par mail uniquement. Le Bureau Organisation enverra régulièrement à toutes les équipes un document recensant l'ensemble des questions et réponses. La version finale sera transmise le 21 décembre 2018.

ARTICLE 12 – Les produits

Art. 12 – 1. Informations générales

En fonction des différents accords de partenariat, le C.I.O. se réserve le droit d'imposer, pour un type de produit, une marque spécifique fournie par un sponsor.

La liste de ces produits ainsi que les informations de commande se trouvent dans le dossier technique.

Si la remise des éléments de commande dépasse la date limite d'envoi, le C.I.O. ne pourra pas assurer la fourniture des produits commandés.

Art. 12 – 2. Les produits des thèmes du concours

Ces produits sont fournis par les partenaires du Bocuse d'Or 2019 et doivent obligatoirement être utilisés par les candidats, sous peine de disqualification par le C.I.O.

› Contrôle des produits :

Les candidats devront montrer l'ensemble de leurs produits au Jury Cuisine avant le début du concours.

Un check-in et un check-out seront effectués les jours de concours par le Jury Cuisine.

› Les produits préparés :

Les produits préparés et huiles aromatisées sont strictement interdits, exceptés :

- les légumes crus, épluchés, nettoyés, non taillés
- les fonds de sauce.

Toutefois le C.I.O. se tient à la disposition des équipes pour répondre à toute demande spécifique. Les demandes doivent être envoyées par courrier électronique au Bureau Organisation sur bocusedor@gl-events.com avant le 21 décembre 2018.

Le Bureau Organisation, après consultation du C.I.O. transmettra la réponse dans les plus brefs délais.

Il est impératif pour le candidat, d'apporter les mails de réponses imprimés comme preuve de la validation du C.I.O.

En cas de tricherie, le C.I.O. se réserve le droit de prendre des mesures complémentaires allant jusqu'à l'exclusion pure et simple du candidat concerné.

ARTICLE 13 – Les recettes

Art. 13 – 1. Envoi des recettes

Les recettes du thème sur plateau et sur assiette doivent être transmises à l'Organisateur, avant le 21 décembre 2018, dans le délai et sous le format demandé. Les informations sont précisées dans le dossier technique.

En cas de retard d'envoi, une pénalité de 5 points par recettes sera appliquée à l'équipe.

Ces informations sont transmises en anglais, en complétant strictement le document envoyé par le Bureau Organisation.

Art. 13 – 2. Promotion des recettes

Un menu peut être édité afin d'être remis aux membres du jury. Il est impératif de transmettre ce document au C.I.O. (version papier ou numérique), en version anglaise, avant le 31 décembre 2018 pour validation. Tout document non validé ne pourra être remis aux membres du jury, notamment ceux remis le jour du concours.

L'Organisation garantit la confidentialité de ce document jusqu'au déroulement de l'épreuve.

L'impression et l'acheminement de ce document est à la charge des équipes participantes.

Art. 13 – 3. Droits sur les recettes

Les recettes cuisinées et présentées lors de la compétition sont réputées originales. Dans le cadre de leur participation, les Candidats autorisent expressément l'Organisateur et le C.I.O. à les reproduire et les représenter, à des fins promotionnelles ou commerciales, sur tous supports et par tous moyens de communication existants ou à venir (par ex. imprimés, presse, télévision, internet, téléphones portables, etc...), sans limite géographique.

ARTICLE 14 – Les notations

Art. 14 – 1. Informations générales sur la notation

- › Note du Thème sur Plateau : notations réalisées par les 12 juges du jury dégustation « thème sur plateau », sur un total de 100 points par jury.
- › Note du Thème sur Assiette : notations réalisées par les 12 juges du jury dégustation « thème sur assiette », sur un total de 100 points par jury.
- › Note du Kitchen Jury : notations réalisées par
 - 3 membres du kitchen jury pour la note hygiène, soit un total de 5 points par jury,
 - 3 membres du kitchen jury pour la note méthode, soit un total de 5 points par jury.

La note s'applique avec un coefficient de 4 pour chaque thème.

- › En cas de défaillance d'un des membres du jury lors de l'une ou l'autre des 2 journées du concours, la totalité de ses notes sera annulée.
- › En cas d'égalité entre deux candidats sur la note globale, c'est la note de goût du Jury Dégustation sur 30 qui prime.

La notation se détaille comme suit :

critères	points par jurés	total de points
Tasting Jury Theme on platter	/ 100	1'200
Présentation du plateau Présentation de l'assiette	/ 20	240
Originalité / Spécificité géographique	/ 20	240
Garnitures	/ 20	240
Sauce	/ 10	120
Goût	/ 30	360
Tasting Jury Theme on plate	/ 100	1'200
Visuel	/ 20	240
Texture / Cuisson	/ 20	240

Originalité	/ 20	240
Sauces	/ 10	120
Goût	/ 30	360
Kitchen Jury	/ 10	240
Hygiène / Optimisation de l' utilisation des produits	/ 5	120
Méthode / Travail	/ 5	120

Art. 14 – 2. Pénalités :

Liste non-exhaustive des pénalités :

Entre 0 et 3 minutes de retard	0 pénalité
Entre 3 et 5 minutes de retard	1 point par membre du jury (12 points)
Plus de 5 minutes de retard	1 point par membre du jury (12 points)
	Envoi des plats après tous les autres candidats.
	Le Jury Dégustation pourra prendre des mesures supplémentaires, en fonction du retard constaté.
Plateau et présentoir hors-côtes	2 points par membre du jury (24 points)
Temps dépassé sur le dressage du plateau (au-delà de 10 minutes)	2 points par membre du jury (24 points)
	Le Jury Dégustation pourra prendre des mesures supplémentaires, en fonction du retard constaté.
Temps dépassé sur la découpe et le dressage de la chartreuse (au-delà de dix minutes)	2 points par membre du jury (24 points)
	Le Jury Dégustation pour prendre des mesures supplémentaires, en fonction du retard constaté.

Toute infraction relevée par un membre du C.I.O., les huissiers ou un membre du jury cuisine, et n'ayant pas de pénalité prévue devra être indiquée sur la fiche de notation du jury cuisine, à l'emplacement prévu à cet effet.

Une réunion du président du jury, du président du jury cuisine, des huissiers et d'au moins un membre du C.I.O. permettra de décider du nombre de points de pénalités attribué pour chaque infraction constatée. Ces personnes disposent d'un droit souverain d'appréciation pour l'application de pénalités en cas de non-respect du règlement.

Art. 14 – 3. Prix spécial « thème sur plateau » et prix spécial « thème sur assiette »

- > Ces prix sont décernés par le C.I.O.
- > Ces 2 prix sont décernés aux candidats ayant obtenu les meilleures notes « thème sur plateau » ou « thème sur assiette », à l'exception des trois lauréats du concours.
- > Ces 2 prix ne peuvent pas être attribués au même candidat. Dans le cas où le même candidat remporte les meilleures notes sur les deux thèmes, en dehors de ceux composant le podium, on lui décernera le prix sur le thème où l'écart de note avec le suivant est le plus important. Le suivant se verra décerné le prix pour le thème restant

Art. 14 – 4. Prix du « Meilleur commis »

Les notations sont réalisées par les membres de la Bocuse d'Or Winner's Academy* selon les critères suivants :

- > maîtrise des techniques
- > participation et réactivité
- > organisation du poste
- > propreté du poste/hygiène
- > tenue vestimentaire

*La Bocuse d'Or Winners Academy est une association loi 1901, regroupant les Lauréats des Bocuse d'Or, Bocuse d'Argent et Bocuse de Bronze depuis le premier concours en 1987.

Art. 14-5. Prix de la « Meilleure Activation Digitale »

Le prix est attribué par le C.I.O. au pays ayant réalisé la meilleure promotion digitale pour annoncer sa participation à l'événement.

Chaque pays pourra remettre un document présentant au Bureau Organisation les résultats obtenus sur le support de son choix : vidéos, dossiers ou revue de presse etc.

Art. 14-6. Prix du Meilleur Poster »

- › Les internautes seront appelés à voter online, durant les trois mois précédant le Bocuse d'Or 2019 afin de décerner le prix du meilleur poster.
- › Le prix est attribué au pays dont le poster a récolté le plus grand nombre de votes online.
- › Le vote est ouvert à tous les visiteurs.

D. DEROULEMENT DU CONCOURS

ARTICLE 15 – Déroulement du concours

Le concours se déroule les 29 et 30 janvier 2019, à raison de :

- › 12 candidats le 29 janvier.
- › 12 candidats le 30 janvier.

NOUVEAU >

Un tirage au sort sera effectué, afin de déterminer le jour et l'ordre de passage de chaque candidat, 2 mois minimum avant le concours. L'ordre de passage de l'équipe détermine également son numéro de cuisine. Ce tirage au sort sera effectué à partir de 4 chapeaux, qui répartissent les candidats représentants des pays sélectionnés lors des continentales :

- Chapeau 1 : 10 pays issus du Bocuse d'Or Europe (5 par journée de concours)
- Chapeau 2 : 5 pays issus du Bocuse d'Or Asia-Pacific + 5 pays issus du Bocuse d'Or Americas (5 par journée de concours)
- Chapeau 3 : 2 pays issus du Bocuse d'Or Africa (1 pays représenté par journée de concours)
- Chapeau 4 : 2 pays wild-card (1 pays représenté par journée de concours)

La journée du 28 janvier sera dédiée à l'accueil et aux briefings officiels des équipes. La présence des Présidents, Candidats, commis et coachs est obligatoire (cf. article 6).

Durée de l'épreuve : 5h35

Le candidat envoie :

- › son plat « sur assiette » 5h après le début de son épreuve,
- › son plat « sur plateau » 5h35 après le début de son épreuve.

Le travail est considéré comme terminé une fois que tous les éléments sont dressés et prêts à être envoyés.

Durant l'épreuve :

- › Les équipes doivent être obligatoirement visibles du public. Aucun matériel ne doit encombrer la visibilité du public excepté le plat mais uniquement au moment du dressage.
- › Tous les plats et les préparations doivent être entièrement confectionnés sur place, à l'intérieur cuisines.
- › Tout matériel et/ou denrée alimentaire ne pourra être entré ou sorti de la cuisine une fois le concours commencé (exception faite pour les plats et assiettes de présentation ainsi que lors de l'utilisation du matériel commun se trouvant à l'extérieur des cuisines).

A la fin de l'épreuve :

Le candidat ne pourra pas quitter son poste avant d'avoir effectué les opérations ci-dessous, et après accord du Jury Cuisine :

- › Le poste de travail et le matériel doivent être rendus propres ; cela influera sur la note « hygiène » donnée par le Jury Cuisine.
- › L'inspection du poste de travail, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués en présence du candidat par le Jury Cuisine.

Le contrôle de propreté et de rangement de la cuisine de chaque candidat sera effectué par le Jury Cuisine **45 minutes** après l'envoi du dernier plat du dit candidat, que celui-ci ait fini de ranger et de nettoyer ou non.

ARTICLE 16 – Installation / Désinstallation

NOUVEAU >

Chaque candidat installera son matériel dans sa cuisine le matin du jour où il concourt. Il aura **2 heures** pour s'installer, découper comme ci-dessous :

- > La 1^{ère} heure : déchargement et installation dans la cuisine. Le candidat, le commis et le coach peuvent être accompagnés de 5 personnes maximum pour les aider dans cette tâche.
- > La 2^{ème} heure : à partir de ce moment, seuls sont autorisés dans la cuisine, le candidat et le commis. Ils procèdent à leur mise en place.

Toutes les informations concernant l'installation et la désinstallation dans les cuisines se trouvent dans le Guide Accompagnateur Installation & Désinstallation.

ARTICLE 17 – Le Jury Dégustation

Le Président du Jury Dégustation :

Est nommé d'office (il s'agit du lauréat de l'édition précédente du Bocuse d'Or). Il ne participe pas aux notations. Il est :

- > le porte-parole du jury de l'édition en cours
- > il est décisionnaire en cas de litige

Les 24 membres du Jury Dégustation :

- > Sont les Présidents de chaque équipe participante.
- > Aucun désistement ne peut être accepté par le C.I.O. au-delà du 19 octobre 2018, sauf en cas de force majeure. Un courrier officiel doit alors être adressé à l'Organisation avec proposition d'un nouveau président, qui devra être validé par le C.I.O.

NOUVEAU >

Un tirage au sort sera effectué, en amont du concours et en présence des huissiers, afin de déterminer les 12 membres du Jury Dégustation pour le thème sur assiette et les 12 membres du Jury Dégustation pour le thème sur plateau. Ce tirage au sort sera effectué à partir de 4 chapeaux, qui répartissent les présidents représentants des pays sélectionnés lors des continentales :

- Chapeau 1 : 10 pays issus du Bocuse d'Or Europe
- Chapeau 2 : 5 pays issus du Bocuse d'Or Asia-Pacific + 5 pays issus du Bocuse d'Or Americas
- Chapeau 3 : 2 pays issus du Bocuse d'Or Africa
- Chapeau 4 : 2 pays wild-card.

Le résultat du tirage au sort sera révélé lors de l'Opening Contest Opening, le lundi 28 janvier 2019.

Chaque membre du jury, dès l'acceptation de la candidature de son équipe, s'engage à participer à la totalité des dégustations, sans réserve, y compris celles dues à des raisons de santé ou à des critères philosophiques.

Le jury a également la possibilité s'il le souhaite de se réunir à l'issue de chaque séance de notation, sur demande auprès du Président du Jury Dégustation.

ARTICLE 18 – Le Jury Cuisine

Le Jury Cuisine est composé de 8 membres, dont la mission est de :

- > contrôler le matériel et les produits des candidats,
- > contrôler la conformité des plats et le bon respect du thème avant l'envoi,
- > vérifier le bon déroulement de la réalisation des plats,
- > effectuer les notations qui feront l'objet d'une note spécifique sur 10 points qui comptera pour la note finale.

Les 8 jurés sont désignés et répartis de la manière suivante :

- > 2 membres du C.I.O. : Alain Le Cossec et Joseph Viola, président et vice-président du Jury Cuisine. Ils ne notent pas. Ils ont vocation à faire un lien entre le Jury Cuisine et les autres membres du C.I.O., à recueillir d'éventuelles réclamations, à communiquer les notes aux huissiers, à servir de référent aux autres membres du Jury Cuisine.
- > 6 chefs internationaux renommés.

En plus de la note attribuée à chaque équipe, le Jury Cuisine notera toutes les infractions au règlement qu'il a pu constater, qui seront communiquées au C.I.O. et président du jury, comme indiqué à l'article 14. Les huissiers prendront acte de la pénalité éventuellement attribuée.

ARTICLE 19 – Contrôles et officialisation

Des huissiers de justice sont présents aux côtés des membres du C.I.O. :

- › Avant le concours afin d'effectuer les tirages au sort :
 - des membres du Jury Dégustation « thèmes sur assiette » et du Jury Dégustation « thème sur plateau »
 - des assistants commis, fournis aux équipes par l'Institut Paul Bocuse.
- › Durant les 2 jours du concours afin de :
 - constater le respect des horaires de chaque équipe
 - constater le non-respect du règlement et enregistrer les pénalités en cas d'infraction

Les huissiers de justice n'imposent pas de pénalités mais enregistrent les pénalités attribuées par le C.I.O. ou constatées par le Jury Cuisine.

ARTICLE 20 – 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} prix et leurs dotations

1 ^{er} prix – Bocuse d'Or	20.000€ + 1 trophée « Bocuse d'Or » créé par Christine DELESSERT
2 ^{ème} prix – Bocuse d'Argent	15.000€ + 1 trophée « Bocuse d'Argent » créé par Christine DELESSERT
3 ^{ème} prix – Bocuse de Bronze	10.000€ + 1 trophée « Bocuse de Bronze » créé par Christine DELESSERT

Les vainqueurs des Bocuse d'Or, d'Argent et de Bronze deviennent de droit membres de la Bocuse d'Or Winners.

E. DROITS ET DEVOIRS

ARTICLE 21 – Obligations des lauréats des 1er, 2ème, 3ème prix

- › Les lauréats des Bocuse d'Or, Bocuse d'Argent et Bocuse de Bronze sont liés contractuellement à l'Organisateur pour des actions de relations publiques qui suivraient l'édition du Bocuse d'Or 2019, et ce pour une durée de 2 ans. Durant cette période les lauréats s'engagent à se libérer 3 journées minimum, au service de l'Organisateur. Ce dernier s'engage à prévenir les lauréats des dates des actions de relations publiques au minimum 2 mois avant leur réalisation, excepté durant les deux mois qui suivent le concours. Les lauréats seront défrayés par l'Organisateur.
- › Ils s'engagent à être présents :
 - lors du Point Presse post-remise des prix
 - le lendemain de la proclamation des résultats, pour la pose des plaques au Restaurant Paul BOCUSE à Collonges au Mont d'Or – France.

ARTICLE 22 – Utilisation de la marque « Bocuse d'Or »

Les équipes doivent se référer à l'article correspondant dans le Membership Agreement. Pour toutes demandes, merci de contacter le bureau organisation : bocusedor@gl-events.com.



La marque et le logo « Bocuse d'Or » seront adressés aux 24 pays candidats par l'Organisateur.

ARTICLE 23 – Droit à l'image

Tous les membres des équipes participantes (Présidents, candidats, commis, coaches, chargés de promotion) et les membres du jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image – tous médias confondus, web et réseaux sociaux, tv, presse écrite – à l'Organisateur et aux partenaires habilités du Bocuse d'Or, dans le cadre de la promotion du concours.

ARTICLE 24 – Assurances

L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant le concours.

Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe.

Les membres de l'équipe doivent être chacun titulaire d'une police d'assurances garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, etc., et plus généralement de tout dommage causé de leur fait, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes/prestataires mandatés par elles ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

Les candidats garantissent l'Organisateur et C.I.O. contre tous recours qui pourraient être intentés à leur encontre à raison de tous dommages directs et matériels aux personnes ou aux biens résultant de leur fait personnel, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes /prestataires mandatés par eux ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

ARTICLE 25 – Règlement

Le C.I.O. se réserve le droit :

- > d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des pays invités
- > d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Le règlement est soumis au droit français est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 – 69287 LYON CEDEX 02

ARTICLE 26 – Réclamations

En cas de réclamation, c'est le règlement original en français qui fait foi.

> Pendant le concours :

- Le Président d'une équipe nationale, le candidat, le coach peuvent s'adresser directement aux membres du C.I.O. afin de porter une réclamation.
- Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant portée la réclamation.

> Après la publication des notes :

- Une heure durant, après la publication des notes, les Présidents des équipes nationales, et eux seuls, peuvent déposer auprès des huissiers, une réclamation en langue française à l'attention du Président du C.I.O. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.
- Le C.I.O. apportera une réponse, dans les plus brefs délais, par la voix de son Président.

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du lundi 3 décembre 2018. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

