

Règlement de la 1ère édition

du Championnat de France de la Quenelle

des Etudiants en cuisine

Modalités de participation

Article I : Présentation

L'entreprise « Saint Jean », 49 Avenue de la déportation 26100 Romans-Sur-Isère

Et

L'association « Les Toques Blanches Lyonnaises », 11 avenue de Grande Bretagne, 69006, Lyon

Et

La Fondation Paul Bocuse, 1 Quai du Commerce, 69009 Lyon

Sont en étroite COLLABORATION dans l'organisation du CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA QUENELLE qui se déroulera le lundi 09/11/2026, de 7h à 14h dans l'enceinte de la Fondation Paul Bocuse, 1 Quai du Commerce, 69009 Lyon.

Article II : Conditions de participation

Le Championnat de France de la quenelle 2026 est ouvert à tous les apprentis et étudiants en cuisine, en cours de formation. Les professionnels ne sont pas éligibles à ce concours.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

Article III : Le concours

Le Championnat de France de la quenelle 2026 comprend 1 catégorie, décernant le titre de Champion de France de la Quenelle. Le concours s'articule autour de 2 épreuves.

- La Quenelle de Tradition : Obligation d'utiliser le Brochet dans la réalisation de la quenelle, accompagnée d'une sauce nantua.
- La Quenelle créative sucrée : Intégration de la Quenelle dans une préparation sucrée.

L'addition des résultats obtenus au-cours de ces deux épreuves permettront de désigner le Champion de France de la Quenelle.

Article IV : Composition du jury

Chacune des deux épreuves est jugée par un jury propre à l'épreuve, composé au minimum de 4 personnalités dotées de compétences liées aux métiers de la gastronomie et/ou journalistes.

Le jury est présidé par Monsieur Christophe Aribert, Chef 2 étoiles MICHELIN à Maison Aribert, 280 All. du Jeune Bayard, 38410 Saint-Martin-d'Uriage.

L'ensemble des réalisations est dégusté à l'aveugle. Les notes et le classement sont anonymes. Toute personne ayant un lien de parenté ou étant membre du personnel de l'établissement dans lequel travaille un candidat ne pourra pas être membre du jury.

Le jury est souverain, aucune contestation ne sera acceptée après la proclamation des résultats. Les décisions du jury seront sans appel. Toute personne sollicitée pour participer au jury entraîne de fait la non-participation de l'ensemble de son entreprise au concours.

Article V : Etapes du concours

a) Inscription au Championnat de France de la quenelle 2026

Le concours et son formulaire d'inscription sont diffusés par « Saint Jean », la Fondation Paul Bocuse, leurs partenaires, par voie de presse, par mail, sur les réseaux sociaux et sur la page dédiée du site internet Royans : <https://www.royans-pro.fr/championnat-de-france-de-la-quenelle>

b) 1^{ère} sélection

Les candidats doivent déposer le dossier de présentation de leur réalisation entre le lundi 13 avril 2026 et le dimanche 11 octobre 2026 à minuit, en répondant au questionnaire, disponible sur ce lien : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfjr2nOdUjgHP_G4N95Cf6OFspqm1zfx8gBOrkNYnQX-fYW1A/viewform

8 candidats retenus uniquement sur dossier entre le 12 octobre 2026 et le 16 octobre 2026 par les membres du comité d'organisation pour participer à la finale. Cette sélection se fera sur la base du dossier de présentation fourni par les candidats.

Objectif du dossier de présentation :

Le dossier de présentation qui est demandé au candidat a pour objectif de faire découvrir au jury l'interprétation faite de la Quenelle de Tradition et de la Quenelle créative sucrée, selon les critères énoncés plus haut.

Important :

- Les quenelles devront **OBLIGATOIREMENT** avoir pour base une panade. Libre ensuite aux candidats de personnaliser leur panade.
- Pour le dossier, le candidat doit présenter une seule Quenelle de tradition et une seule Quenelle sucrée. S'il est sélectionné pour la finale, le candidat devra prévoir ses ingrédients pour créer 4 Quenelles de Tradition, et 4 Quenelles sucrées.
- La quantité de quenelles présente par assiette est règlementée :
 - **120g** de quenelle par assiette pour l'épreuve « Quenelle de Tradition »
 - **150g** de quenelle par assiette pour l'épreuve « Quenelle sucrée »

Contenu du dossier de présentation à déposer :

Il doit contenir au minimum, pour chacune des 2 recettes :

- un titre
- une recette dactylographiée
- un procédé de fabrication détaillé et explicite
- Trois visuels de bonne qualité (vue d'ensemble de dessus, vue d'ensemble latérale, vue tranchée de la quenelle, et vue libre), à envoyer à l'adresse suivante : contact@royans-pro.fr

Laissez place à votre créativité pour séduire le jury !

Annonce des 8 candidats finalistes :

Les 8 candidats retenus à l'issue de la 1^{ère} sélection pour participer à la finale le lundi 09 novembre 2026

seront informés par email et/ou téléphone au plus tard le lundi 19 octobre 2026.

c) Finale

Les 8 candidats retenus participeront à la finale du Championnat de France de la quenelle le lundi 09 novembre 2026 à la fondation Paul Bocuse, 1 Quai du Commerce, 69009 Lyon.

Présentation finale devant le jury le lundi 09 novembre 2026 :

Les finalistes seront jugés sur leur réalisation de la Quenelle de Tradition et de la Quenelle créative sucrée.

Chaque candidat apportera le jour de la finale les ingrédients bruts nécessaires à la réalisation de ses recettes. Il devra veiller à ne pas apporter de produits surgelés, ou utiliser des produits finis. L'utilisation de truffes et de caviar est également proscrite.

Toutes les étapes de préparation de la recette devront être réalisées le jour même, sur place. (Sauf exceptions mentionnées ci-après.)

Exceptions :

Le candidat pourra apporter, les éléments suivants :

- Brochet préalablement tamisé
- Beurre d'écrevisses

Chaque candidat disposera de 3h pour envoyer la première assiette « Quenelle de Tradition » et 3h25 pour envoyer la 2^{ème} assiette « Quenelle créative sucrée » dans les cuisines de la Fondation Paul Bocuse, avec à sa disposition :

- 1 four
- 2 feux à induction
- Un espace « Plan de travail »
- Un robot de cuisine
- Un évier

Le premier candidat débutera ses préparations à 8h00. Les autres candidats suivront, en laissant 10 minutes d'intervalle entre chaque candidat. L'ordre de passage sera désigné par tirage au sort, et sera communiqué aux candidats le jour de l'annonce des finalistes.

Chaque candidat pourra dresser sa réalisation sur assiette blanche fournie par la Fondation Paul Bocuse. Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.

Chaque candidat se verra attribuer un numéro pour sa réalisation afin de garantir son anonymat.

Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

Pour rappel, important :

La « Quenelle de Tradition » et la « Quenelle créative sucrée » devront être réalisées en 4 exemplaires chacune.

Les 2 comités de jury composés au minimum de 4 personnalités (dotées de compétences liées aux métiers de la gastronomie et/ou journalistes) dégusteront de 11h à 12h35 pour désigner le Champion de France de la Quenelle 2026 ainsi que la seconde et la troisième place.

Notation

Pour l'épreuve « Quenelle de Tradition » :

Les membres du jury attribueront une note sur 200 selon la grille de notation suivante :

- Présentation de l'assiette = 15 points
- Aspect et Forme de la quenelle (forme ovale et régulière, sillon net, gonflement) = 50 points
- Goût de la quenelle = 30 points
- Goût de la sauce = 25 points
- Goût de l'ensemble = 80 points

Pour l'épreuve « Quenelle créative sucrée » :

Les membres du jury attribueront une note sur 200 selon la grille de notation suivante :

- Présentation de la création = 30 points
- Mise en valeur de la Quenelle = 30 points
- Originalité de la recette = 40 points
- Goût de l'ensemble = 100 points

Chaque membre du jury remplit une grille de notation, c'est l'addition du total des points récoltés sur les 2 épreuves de chaque membre du jury par candidat qui permettra d'effectuer le classement.

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 09 novembre 2026 après le comptage des votes, **à la Fondation Paul Bocuse.**

Tous les candidats doivent être présents. En cas d'absence non motivée par un cas de force majeure, le prix ne sera pas remis, et sera attribué au candidat ayant obtenu la note finale la plus élevée suivante.

Article VI : Les prix

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur. Il remportera une immersion à Maison Aribert, doublement étoilé. Cette immersion comprend :

- Un service en cuisine, au sein de la brigade du chef Aribert
- Un repas à la table du chef Aribert
- Une nuit dans les chambres d'hôtes du chef Aribert.

3 prix seront décernés :

- le lauréat, Champion de France de la Quenelle 2026
- le 2ème prix
- le 3ème prix

Les gains ne seront en aucun cas échangés sous aucune autre forme. Chaque candidat repartira à minima avec la veste du concours, ainsi que d'autres lots en cours de définition.

Article VII : Autorisation relatives aux données personnelles

Chaque personne, du fait de sa candidature, autorise par avance et gracieusement l'organisateur à publier ses nom, prénom, et photographie dans toutes les opérations publicitaires ou promotionnelles liées à ce

concours, sans que cette publication ne puisse donner d'autres droits que le prix reçu.

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi du janvier 1978, dite « informatique et liberté ». En application de cette loi, les candidats disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant qu'ils peuvent exercer en s'adressant à la société « Saint Jean », 44 avenue des Allobroges 26100 Romans-Sur-Isère.

Article VIII : Conditions particulières

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient postérieurement à cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

La société « Saint Jean » ne saurait être tenue pour responsable si, par suite d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. La société « Saint Jean » se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaire de dépôt des produits et les date et horaire de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront alors avertis par la société « Saint Jean » par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné la société « Saint Jean » sous contrôle de l'Huissier de Justice.

Article IX : Dépôt du règlement

Le règlement peut être adressé gratuitement à toute personne qui en fait la demande par courrier à l'adresse suivante : Saint Jean, 49 avenue de la déportation 26100 Romans-Sur-Isère.

Les frais d'affranchissement liés à la demande d'envoi du présent règlement seront remboursés selon le tarif lent « lettre » en vigueur, sur demande. Il sera impératif de joindre à sa demande de remboursement un RIB.