

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.

Pour les candidats mineurs, une dérogation peut être accordé, si l'accord des parents ou représentants légaux est fourni en même temps que le dossier de candidature.

Le concours se limite uniquement à des participants établis en France.

Les frais de déplacements (Hôtel, billet de train etc...) seront pris en charge par l'organisation du concours, soit par défraiement, soit par prise en charge directe (réservation effectuée par l'organisation), pour un maximum de 300€ au total. Le supplément sera à la charge du participant. Le participant devra exprimer son choix (réservation autonome ou via l'organisateur) 1 semaine maximum après l'annonce des finalistes.

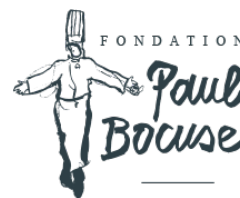
Article III : Le concours

Le Championnat de France de la Quenelle vise à valoriser la maîtrise du geste traditionnel de la quenelle et à encourager son interprétation contemporaine.

Le Championnat de France de la quenelle 2026 comprend une catégorie, décernant le titre de Champion de France de la Quenelle, autour d'une épreuve.

- La Quenelle de Brochet : Obligation d'utiliser le Brochet dans la réalisation de la quenelle, accompagnée d'une sauce au choix, et d'une garniture au choix.

L'addition des notes obtenues au-cours de l'épreuve permettront de désigner le Champion de France de la Quenelle.



Article IV : Composition du jury

Le jury est composé au minimum de 12 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'édition est parrainée par Monsieur Joseph VIOLA, MOF 2004, propriétaire notamment des restaurants DANIEL & DENISE à LYON.

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 le président du jury et le parrain de l'édition pour participer à la finale. Cette sélection se fera sur la base du dossier de présentation fourni par les candidats.

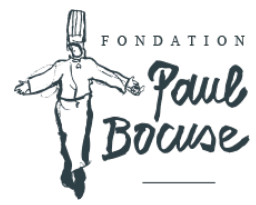
Objectif du dossier de présentation :

Le dossier de présentation qui est demandé au candidat a pour objectif de faire découvrir au jury l'interprétation faite de la Quenelle de Brochet.

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 Brochet, avec sa sauce et sa garniture. S'il est sélectionné pour la finale, le candidat devra prévoir ses ingrédients pour créer 6 Quenelles de Brochet, avec sauces et garnitures.
- Le poids unitaire par quenelle est attendu à **150g** de quenelle environ par assiette. Les quenelles ne seront pas pesées individuellement, mais la taille et la forme seront jugées.

Contenu du dossier de présentation à déposer :



Il doit contenir au minimum :

- Un titre
- Une recette dactylographiée
- Une photo ou croquis clair de la recette, à envoyer à l'adresse suivante : contact@royans-pro.fr

Le dossier de candidature est à remplir ici :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfjr2nOdUjgHP_G4N95Cf6OFspqm1zfx8gBORkNYnQX-fYW1A/viewform

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 Brochet, ainsi que la sauce et la garniture.

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.

Exceptions :

L'organisation fournira à chaque candidat des filets de brochet préalablement levés.

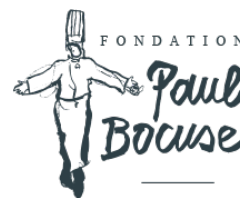
Chaque candidat disposera de 3h pour envoyer son assiette dans les cuisines de la Fondation Paul Bocuse, avec à sa disposition :

Poste de travail :

- 1 fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 1 four individuel
- 1 plan de travail
- Un espace de stockage réfrigéré

Également à disposition :

- Armoire réfrigérée négative
- Armoire réfrigérée positive
- Cellule de refroidissement
- Four multifonction
- Friteuse
- Salamandre
- Balance de réception
- Batteur mélangeur et ses accessoires (Fouet, feuille, crochet)



- Mixer plongeant
- Cutter
- Balance de table électronique.

La liste exhaustive du matériel se trouve en annexe 1.

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 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.

Notation pour l'épreuve « Quenelle de Brochet » :

Par le jury dégustation

Les membres du jury dégustation 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 = 20 points
- Goût de la garniture = 20 points
- Goût de l'ensemble = 65 points

Par le jury cuisine :

Les membres du jury cuisine attribueront une note sur 45 selon la grille de notation suivante :

- Propreté, Hygiène, tenue = 15 points
- Organisation et comportement = 15 points
- Utilisation et gestion rationnelle des produits = 15 points

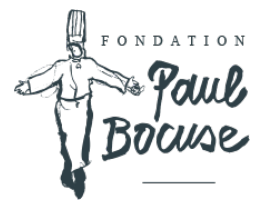
Le jury remplit une grille de notation, c'est l'addition du total des points attribués par les 2 jurys qui permettra d'effectuer le classement.

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur. En cas d'égalité, c'est le Président du jury qui a le pouvoir de trancher.

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

3 prix seront décernés :

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

En plus, le vainqueur recevra un chèque de 3000€

Le 2ème prix :

- Chèque de 1500€

Le 3ème prix :

- Chèque de 750€

Les gains ne seront en aucun cas échangés sous aucune autre forme. Chaque candidat repartira à minima avec le tablier 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 : Droit à l'image

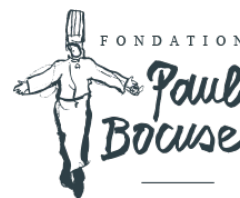
Dans le cadre de leur participation au Championnat de France de la Quenelle 2026, les candidats autorisent expressément et à titre gracieux la société « Saint Jean », ainsi que ses partenaires, à capter, enregistrer et diffuser leur image, leur voix et leurs propos.

Cette autorisation comprend la possibilité de reproduire et exploiter ces éléments sur tous supports de communication, actuels et futurs, notamment :

- Réseaux sociaux
- Sites internet
- Supports print et digitaux
- Relations presse et médias

Cette autorisation est accordée pour le monde entier et pour une durée de 5 ans à compter de la date du concours.

Aucune contrepartie financière ne pourra être exigée par les candidats à ce titre.



La finale du Championnat de France de la Quenelle 2026 pourra faire l'objet d'une captation audiovisuelle et/ou photographique, ainsi que d'une couverture médiatique.

L'événement pourra être partiellement ouvert au public, aux partenaires, aux médias et aux invités de l'organisation, dans des conditions garantissant le bon déroulement des épreuves.

Les candidats acceptent que leur prestation puisse être observée, filmée et diffusée dans ce cadre, sans que cela ne puisse donner lieu à une quelconque réclamation.

Article IX : Hygiène et sécurité alimentaire

Les candidats s'engagent à respecter strictement les règles en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, conformément aux principes de la méthode HACCP.

À ce titre, il est exigé :

Tenue professionnelle :

- Port obligatoire d'une tenue de cuisine complète et propre (veste, pantalon, tablier, torchons)
- Port de chaussures de sécurité ou adaptées
- Cheveux attachés et port d'une coiffe

Le tablier et la coiffe seront fournis par l'organisation.

Hygiène :

- Lavage régulier des mains
- Respect des bonnes pratiques de manipulation des denrées alimentaires

Produits et traçabilité :

- Les candidats doivent être en mesure de justifier l'origine des produits utilisés
- Les produits doivent être transportés et conservés dans le respect de la chaîne du froid

Températures et conservation :

- Respect des températures réglementaires de stockage et de cuisson
- Utilisation de contenants adaptés au transport alimentaire

L'organisation se réserve le droit de procéder à tout contrôle et d'exclure tout candidat ne respectant pas ces règles, sans possibilité de recours.

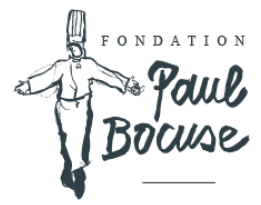
Article X : Conditions particulières

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.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler, reporter, modifier ou écourter le Championnat de France de la Quenelle 2026, sans qu'aucune responsabilité ne puisse être engagée à leur encontre, notamment en cas de force majeure, de contraintes techniques, sanitaires, logistiques, de sécurité, ou en cas d'un nombre insuffisant de candidatures permettant le bon déroulement du concours.

Dans cette hypothèse, les candidats inscrits seront informés dans les meilleurs délais par courrier électronique ou tout autre moyen jugé approprié par l'organisation. Aucun dédommagement, indemnité ou remboursement autre que les frais éventuellement déjà engagés et expressément validés par l'organisation ne pourra être exigé.

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



Article XI : 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.

ANNEXE 1 : Liste du matériel disponible.

Ressources (pour un candidat)

Certaines ressources peuvent être partagées par plusieurs candidats.

Leur nombre est indiqué dans la colonne « Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve »

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultanément pendant l'épreuve	Observations
Postes de travail	1	Plan de travail	1	Surface permettant de travailler aisément
	1	Fourneau composé de 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four individuel (avec grille)	1	Fonctionnement à gaz ou électrique
	1	Espace de stockage réfrigéré	1	Dans le cas d'espace de stockage tel qu'une armoire froide, chaque candidat doit disposer d'une étagère individuelle.
Machines	1	Armoire réfrigérée négative	4	Sans objet
	1	Armoire réfrigérée positive	4	Sans objet
	1	Cellule de refroidissement	4	Minimum 4 niveaux
	1	Four multifonction	4	Minimum 6 niveaux
	1	Friteuse	4	Sans objet
	1	Four micro-ondes	4	Sans objet
	1	Salamandre	4	Sans objet
	1	Balance de réception	4	De 1 à 10 kg à 10 g près
	1	Batteur mélangeur et ses accessoires (fouet, feuille, crochet)	2	Cuve 5 litres maximum
	1	Mixer plongeant	2	Petit modèle
	1	Cutter	2	Petit modèle
	1	Balance de table électronique	2	De 0 à 1 kg à 1 gr près
Outils / Outillages	1	Thermomètre sonde	2	Sans objet
	3	Bac gastronorme	1	2 GN ½ h65; 1GN 1/1 h65
	2	Matériel à débarrasser (plaque, barquette)	1	Inox ou plastique
	2	Bahut ou bain-marie	1	Environ 2 litres
	2	Calotte ou cul de poule	1	Sans objet
	2	Poêle à blinis	1	Sans objet
	1	Série de 3 russes	1	1l, 3l, 5l avec couvercle
	1	Planche à découper	1	Sans objet
	1	Sautoir	1	Sans objet
	1	Sauteuse	1	Sans objet
	1	Plaque à rôtir	1	Sans objet
	1	Poêle à frire	1	Sans objet
	1	Poêle à omelette	1	Sans objet
	1	Gril ou plaque nervurée amovible	1	Sans objet
	1	Rouleau à pâtisserie	1	Sans objet
	1	Chinois	1	Sans objet
	1	Passoire	1	Sans objet
	1	Louche	1	Sans objet
	1	Cercle à tarte inox (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Jeu de 4 cercles à entremets individuels inox (diam 8 cm)	1	Sans objet

Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Moule à manqué (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Moule à charlotte ou ramequin multiportion (4 personnes)	1	Sans objet
	1	Plaque à pâtisserie	1	Adaptée au four
	1	Grille à pâtisserie GN	1	Sans objet
	1	Fouet à blanc	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs unis	4	Sans objet
	1	Jeu de découpoirs cannelés	4	Sans objet
	1	Tamis	4	Sans objet
	1	Moulin à légumes	4	Sans objet
	1	Mandoline	2	Sans objet
	1	Essoreuse à salade	4	Sans objet
	1	Mesure (1 litre)	4	Sans objet
	1	Chalumeau de cuisine	4	Sans objet
	1	Rouleau pique pâte	4	Sans objet
	1	Gouttière à tuiles	4	Sans objet
	1	Mallette de cuisine (couteaux et ustensiles)	1	Apportée par le candidat, la mallette de cuisine contient : économe, couteau d'office, couteau à filet de sole, éminceur, cannelé, spatule en polyamide, spatule inox, fouet à sauce, pinceau, fourchette à viande, cuillère à lever les légumes,
				corne de cuisine, 2 douilles unies et 2 douilles cannelées, pochon, écumoire
	4	Vaisselle de service en fonction de la production demandée	1	Prévoir : Assiettes à entremets blanches, assiettes creuses blanches, assiettes de base blanches, ramequins individuels, verrines, coupes, plats à œuf ronds blancs, coupelles à crème brûlée blanches...
Équipements	1	Poste de lavage des mains	4	Sans objet
Équipements de protection individuelle (EPI) ou collective	1	Trousse de premiers secours	4	Sans objet
	1	Paire de gants isolants	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille M	4	Sans objet
	1	Boîte de gants alimentaires jetables taille XL	4	Sans objet
	1	Gant anti-coupure	1	Sans objet
Matières d'œuvre	1	Ensemble des produits nécessaires à la réalisation de la production demandée	1	La matière d'œuvre est décrite dans le dossier technique d'évaluation (DTE) du titre professionnel. Une mercuriale indique au candidat l'ensemble des produits à sa disposition. L'emplacement de la matière d'œuvre à disposition est indiqué au candidat par le jury.
Autres	1	a) Tenue professionnelle composée d'une veste de cuisine, d'un pantalon de cuisine, d'un tablier et d'une paire de chaussures de sécurité. b) Charlotte ou calot ou touque.	1	a) Apportée par le candidat



Désignation	Nombre	Description	Nombre maximal de candidats pouvant partager la ressource en simultané pendant l'épreuve	Observations
	1	Poches à douille jetables (12 pièces)	4	Sans objet
	1	Papier sulfurisé (12 feuilles)	4	Sans objet
	1	Boîte de lingettes désinfectantes	4	Sans objet