



**Concours du Meilleur Cuisinier Vendéen**  
**« Le Ferchault d'Or »**  
*à l'occasion de la 21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie*  
**REAUMUR**



**Règlement – édition 2025**

Article 1 : Organisateur

Cercle des Amis de Réaumur (CAREA), association loi 1901 SIRET : 399 368 497 000 18, à l'initiative de la Fête du Chocolat et de la Gastronomie à Réaumur (85700) organise un concours intitulé : « Concours du meilleur cuisinier vendéen »  
Pour la 21<sup>ème</sup> édition de la fête nous mettons en place « Le concours du meilleur cuisinier vendéen »

Article 2 : Inscription et dossier de candidature

Conditions d'acceptation :

- Peuvent participer à ce concours tous les cuisiniers, homme ou femme, sans limite d'âge.
- Il est OBLIGATOIRE que les participants travaillent au sein d'un établissement proposant une cuisine de restauration artisanale française gastronomique.

Les frais d'inscription sont limités à 10€, et une caution sera demandée aux finalistes après leur sélection

**« Concours du meilleur cuisinier vendéen »**  
**FETE DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE**

**CAREA** chez Philippe REVEAU, Président  
8, Rue du Prieuré 85700 REAUMUR

Mail : [preveau@orange.fr](mailto:preveau@orange.fr) Tél. 06.89.33.94.20

Article 3 : Déroulement du concours

- Les candidats sont sélectionnés sur dossier (CV, lettre de motivation, photo et fiche-technique)
- Les finalistes se retrouveront le **dimanche 27 avril à Réaumur**, au sein de la **21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie**, à partir de 13h00 pour une mise en place du premier candidat dès 14h00. Chaque candidat devra se présenter, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.  
Les candidats devront réaliser, devant public et caméras, le jour de la finale la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés, conformément aux fiches de progression qui auront été adressées à l'organisateur.





- L'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort le jour de la finale. Chaque candidat aura 2 heures pour réaliser sa recette qui sera dégustée par les membres du jury
- Le 1<sup>er</sup> candidat commencera dès 14h00 puis les candidats se succéderont ensuite toutes les 15 minutes dans l'ordre du tirage au sort.

#### Article 4 : Documents à fournir

La demande du dossier d'inscription devra se faire directement en ligne via ce formulaire d'adhésion :

<https://www.helloasso.com/associations/carea/adhesions/candidature-cuisinier-professionnel-au-ferchault-d-or-2025>



Une fiche d'inscription sera ensuite transmise au candidat qui devra la retourner, dûment complétée et signée et accompagnée des pièces suivantes :

- o Une photocopie de la carte d'identité du candidat
- o Une lettre d'une dizaine de lignes expliquant la motivation du candidat et raisons de sa participation à ce concours
- o Photo du plat que le candidat souhaite proposer
- o La fiche technique avec l'intitulé de la recette proposée et sa progression en fonction du thème défini ci-dessous

#### Article 5 : Thème imposé

Le candidat devra proposer une recette à connotation vendéenne à base de :

- **Canard au sang** de la Maison Burgaud à Challans
- Accompagnement de **légumes** du terroir vendéen

*La recette devra être dressée en 3 assiettes.*

*La Maison Burgaud fournira les canards aux finalistes*



#### Article 6 : Date limite de dépôt des dossiers d'inscription

- ➔ Les dossiers devront nous être parvenus complets au plus tard le : **Samedi 18 janvier 2025** par courrier ou par email, sous format PDF, Word ou Excel
- ➔ Les finalistes se retrouveront le **dimanche 27 avril à 13h00** à Réaumur au sein de la **21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie** qui se déroulera tout le long du week-end des 26 et 27 avril 2025





## Article 7 : la finale

o Un chèque de 100 € de caution sera demandé aux finalistes (il sera débité seulement en cas de non-participation sans raison valable)

o Matériel à disposition des finalistes :

- Poste de travail
- Plaque induction
- Four
- Réfrigérateur
- Bac à plonge

o Le candidat devra prévoir :

- Les assiettes qu'il utilisera pour le dressage de sa recette
  - Le tout petit matériel ou petit outillage nécessaire à la réalisation de ses recettes
- Chacun venant avec sa tenue de travail, tabliers, torchons

## Article 8 : Récompenses

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, auront lieu sur le lieu même du concours. La journée se clôturera par un moment convivial.

### **1er Prix :**

- **Trophée « Ferchault d'Or » du meilleur cuisinier vendéen**
- Repas pour 2 personnes dans un restaurant étoilé
- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2025 »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

### **2ème Prix**

- Participation à un stage dans un restaurant étoilé
- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2025 »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

### **3ème Prix**

- Participation à une Masterclass avec Stéphan Perrotte (Champion du monde de la confiture)
- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2025 »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

### **Du 4ème au 6ème :**

- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2025 »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

**Tous les candidats** se verront remettre un souvenir de cette belle aventure

*Tout frais annexe (transport, bar, restauration, mini bar, ...) est à la charge du candidat.*





## Article 8 : Jury

**Présélections du 18 janvier**, le jury sera constitué de :

- **Nicolas Coutant**, chef étoilé au Genets, à Brem sur Mer
- **Ingrid Burgaud**, Productrice du fameux Canard au Sang
- **Stéphane Perrotte**, meilleur confiturier de France et confiturier champion du monde
- **Laurent Marko**, chef ayant collaboré pour de nombreuses recettes avec Joël Robuchon
- Membre de l'association du Cercle des Amis de Réaumur

**Finale du 27 avril à Réaumur**, le jury sera constitué de :

- **André Terrail**, avec une partie de son équipe de **La Tour d'Argent**
- **Nicolas Coutant**, chef étoilé au Genets, à Brem sur Mer
- **Ingrid Burgaud**, Productrice du fameux Canard au Sang
- **Stéphane Perrotte**, meilleur confiturier de France et confiturier champion du monde
- **Laurent Marko**, chef ayant collaboré pour de nombreuses recettes avec Joël Robuchon

## Article 9 : Remise des prix

**Tous les candidats**, finalistes ou non, seront invités à se retrouver pour la remise des prix :

Le dimanche 27 avril à partir de 18h00  
à l'occasion de la **21<sup>ème</sup> Fête du Chocolat et de la Gastronomie**

en présence des élus locaux et départementaux ainsi que les membres du jury

**André Terrail**, et une partie de l'équipe de **La Tour d'Argent**

**Nicolas Coutant**  
**Stéphane Perrotte**  
**Laurent Marko**

**Ingrid Burgaud**, Productrice du fameux Canard au Sang

Tous les candidats se verront remettre une récompense  
ce sera également l'occasion d'une belle photo de famille !

