



Concours du FERCHAULT D'OR
Meilleur cuisinier de Vendée
à l'occasion de la 22^{ème} Fête du Chocolat et de la Gastronomie
REAUMUR



Règlement – édition 2026

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, pour la 2^{nde} édition, le concours de cuisine gastronomique du :

« FERCHAULT D'OR »

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 s'élèvent à 20€, et une caution sera demandée aux finalistes après leur sélection

« Concours du FERCHAULT d'OR »
FETE DU CHOCOLAT ET DE LA GASTRONOMIE
CAREA chez Philippe REVEAU
8, Rue du Prieuré 85700 REAUMUR
Courriel : laurentmarko09@gmail.com
Tél. 06.81.86.86.33

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 26 avril à Réaumur**, au sein de la **22^{ème} Fête du Chocolat et de la Gastronomie**, à partir de 11h00 pour une mise en place du premier candidat dès 13h00. 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 3 heures pour réaliser ses recettes qui seront dégustées par les membres du jury
- Le 1^{er} candidat commencera dès 13h00 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-2026>



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 des plats que le candidat souhaite proposer
- o La fiche technique avec l'intitulé des recettes proposées et leur progression en fonction du thème défini ci-dessous

Article 5 : Thème imposé

Le candidat devra proposer deux recettes à base de :

- **Pintade Fermière LR de Challans** en 2 services

- o Les filets dans une entrée froide
- o Les cuisses désossées, farcies « façon jambonnette » avec un jus et accompagnées de légumes traduisant le passage de l'hiver au printemps

l'Aile et la Cuisse

Les recettes devront être dressées en 2 assiettes.

Les pintades seront remises aux finalistes le matin de la finale





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

→ Les dossiers devront nous être parvenus complets au plus tard le : **31 janvier 2026** par courrier ou par email, sous format PDF, Word ou Excel

→ Les finalistes se retrouveront le **dimanche 26 avril à 11h00** à Réaumur au sein de la **22^{ème} Fête du Chocolat et de la Gastronomie** qui se déroulera tout le long du week-end des 25 et 26 avril 2026

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 inox
- Plaque induction 2500W
- Four professionnel multifonction
- Cuisson thermoplongeur
- Friteuse
- Machine sous vide
- Réfrigérateur
- Cellule de refroidissement
- 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 de Vendée**
- Stage de cuisine dans un restaurant étoilé
- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier de Vendée 2026 »
- Couteau éminceur gravé « Ferchault d'Or »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

2ème Prix

- Participation à une Masterclass avec Stéphan Perrotte (Champion du monde de la confiture)
- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2026 »
- Couteau éminceur gravé « Ferchault d'Or »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

3ème Prix

- Plaque restaurateur « Lauréat au concours du meilleur cuisinier vendéen 2025 »
- Couteau éminceur gravé « Ferchault d'Or »
- Coffret prestige de la Maison Perotte

Tous les candidats non finalistes se verront remettre un souvenir de cette belle aventure le soir de la remise des Trophées

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





Article 8 : Jury

Présélections du 31 janvier, le jury sera constitué de :

- **Nicolas Coutand**, chef étoilé au Genets, à Brem sur Mer
- **Guislain Bluteau**, Productrice et coordinatrice des volailles de Challans
- **Stéphane Perrotte**, meilleur confiturier de France et confiturier champion du monde
- **Laurent Marko**, chef ayant collaboré pour de nombreuses recettes avec Joël Robuchon
- **Philippe REVEAU**, Président de l'association du Cercle des Amis de Réaumur

Finale du 26 avril à Réaumur, le jury sera constitué de :

- **Nicolas Coutand**, chef étoilé au Genets, à Brem sur Mer
- **Guyaine Bluteau**, Productrice et coordinatrice des volailles de Challans
- **Stéphane Perrotte**, meilleur confiturier de France et confiturier champion du monde
- **Laurent Marko**, chef ayant collaboré pour de nombreuses recettes avec Joël Robuchon
- Un des finalistes 2025

Article 9 : Remise des prix

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

Le dimanche 26 avril à partir de 18h00
à l'occasion de la **22^{ème} Fête du Chocolat et de la Gastronomie**

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

Nicolas Coutant, Chef étoilé
Stéphane Perrotte, Meilleur confiturier de France
Laurent Marko, Chef de projet culinaire
Guyaine Bluteau, Productrice et coordinatrice des volailles de Challans
Céline REVEAU, Maire de Réaumur

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

