

  
**Villeroy & Boch**  
1748



**CULINARY  
WORLD CUP**  
20-24.11.2010



VATEL-CLUB

**l'Association des  
Cuisiniers  
Professionnels  
du Grand-Duché  
de Luxembourg**

## **Equipe Nationale** **Réglement de participation**



**EXPOGAST**  
11<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
TRADE SHOW FOR  
GASTRONOMY  
20-24.11.2010

## Equipe Nationale

- 1. Equipes nationales - Composition**

Seules les associations nationales de cuisiniers, membres de la Fédération Mondiale des Sociétés de Cuisiniers (WACS) peuvent participer avec une équipe nationale au concours culinaire international de l'EXPOGAST 2010 - CULINARY WORLD CUP. Chaque pays ne peut être représenté que par une seule équipe nationale. Des équipes régionales et des exposants individuels en provenance de tous les pays peuvent participer au concours international d'art culinaire. Une équipe nationale se compose de 6 membres.
- 2. Caution - Garantie**

Le droit d'inscription pour les équipes nationales s'élève à 360.-€. Un dépôt de 1000.-€ doit être effectué en guise de garantie. Les paiements sont à effectuer par virement sur le compte bancaire BGLL LU34 0030 4508 6038 0000 Code Swift BGLLLULL en faveur du Vatel-Club Luxembourg, B.P. 219, L-9203 Diekirch. Les frais de virement sont à charge du donneur d'ordre. La caution de 1000,€ sera remboursée de plein droit au responsable de l'équipe dès la fin des épreuves et la remise de la cuisine en catégorie R.
- 3. Programme d'exposition**

Le programme des équipes nationales se compose de deux éléments différents:

  - 1 Journée d'exposition d'art culinaire (froid)
  - 1 Journée de cuisine chaude au Restaurant des Nations

Selon le programme d'organisation, l'équipe nationale commence, soit par exposer le programme des plats froids, soit par la préparation des repas chauds au Restaurant des Nations.
- 4. Logement.**

Le logement des équipes nationales sera pris en charge par l'organisateur du 19 au 25 novembre 2010, soit en 3 chambres doubles pour un maximum de 6 nuits.
- 5. Douane**

Il n'existe en principe aucune difficulté pour l'importation des marchandises, en quantités limitées, vers le Luxembourg. En provenance d'Outremer, les réglementations sont à respecter. Chaque exposant recevra de l'organisateur une carte de participation qu'il pourra présenter en cas de besoin à la douane. L'importation de marchandises alimentaires doit répondre aux exigences sanitaires et vétérinaires européennes.
- 6. Marchandises - Matières premières**

Toutes les marchandises et matières premières nécessaires pour la préparation des plats sont disponibles à Luxembourg. Pour faire vos commandes à l'avance (ce qui est indispensable), un relevé des maisons spécialisées vous sera adressé.
- 7. Préparation des plats**

En principe, les équipes nationales auront l'occasion de préparer leurs plats dans les cuisines des hôtels où elles seront logées. En cas d'impossibilité, l'organisateur procurera une autre place de travail.
- 8. Réceptions et manifestations**

Si un pays ou une équipe nationale veut arranger une réception ou une manifestation pendant l'EXPOGAST 2010 - CULINARY WORLD CUP, informez l'organisation en temps utile pour qu'elle puisse réserver une date.
- 9. Réceptions - Cérémonie d'ouverture et manifestation finale**

Les équipes nationales seront officiellement présentées lors de la cérémonie d'ouverture qui se tiendra le vendredi 19 novembre 2010 à 17:00 h. La cérémonie de clôture et de la remise des prix se tiendra le 25 novembre 2010 à 10 heures.
- 10. Tenue obligatoire des équipes nationales**

Pendant la cérémonie d'ouverture et la manifestation finale, les membres des équipes nationales portent une veste blanche de cuisinier et une toque.

- 11.** Chaque équipe nationale aura un accompagnateur à sa disposition.  
**Accompagnateur**
- 12.** Le jury international se compose d'éminents maîtres de la profession. Les résultats des jugements sont définitifs et sans appel. Avec la participation au concours, chaque exposant accepte le présent règlement. Chaque jour 2 représentants du jury seront à disposition d'un représentant de l'équipe pour d'éventuelles questions.  
**Jury International**
- 13.** Ce programme complète le "règlement et condition de participation". Dans ce règlement, il y a des informations, conseils, renseignements et directives pour exposants et jury.  
**Programme spécial**

## Exposition d'art Culinaire - Présentation froide

- 14.** Le programme suivant est à présenter au complet au jury international:  
**Programme**
- Programme A**
- 1 plat de buffet froid, chacun pour 8 personnes (1 assiette dressée séparément est obligatoire)
  - 1 plat de 4 différentes sortes de finger-food ou Tapas pour 6 personnes, (2 sortes préparées chaudes; exposées froides et 2 sortes préparées froides; exposées froides)
  - 4 mets au choix à dresser sur assiette, dont 2 assiettes destinées à être servies froides et 2 assiettes destinées à être servies chaudes et exposées froides
- Programme B**
- 1 Menu - Lunch végétarien pour une personne composé de 3 assiettes, dessert inclus. Une bref description est exigée.
  - 1 Menu - Gastronomique pour une personne composé de 5 assiettes, dessert inclus. Une bref description est exigée.
- Programme C**
- 1 plat de friandises, pralinés, petits-fours, mignardises (6-14 g/pc)  
4 sortes différentes pour 6 personnes (une assiette de dégustation pour le jury doit être présentée)  
1 assiette dressée "à part" pour la dégustation du jury
  - 4 entremets différents à dresser sur assiette (pour 1 personne)
  - 1 pièce décorative en chocolat, sucre, sucre inversé, thème au choix
- 15.** Les halles d'exposition sont ouvertes à partir de 5:00 h. Seuls les membres actifs de l'équipe culinaire (6 personnes) seront autorisés à la mise en place de la table. 4 personnes supplémentaires sont autorisées à aider l'équipe de porter et de ranger le matériel. Le nombre maximal de 10 personnes doit être strictement respecté. Les équipes ne répondant pas à cette règle seront pénalisées par une déduction de 5% du total des points  
**Livraison des pièces d'exposition**

- 16. Jugement** Les plats d'exposition seront jugés suivant les critères de jugement du "Règlement et des conditions de participation générale".  
 Cat A = 100 points; Cat B = 100 points; Cat C = 100 points Total 3 x 100 = 300 points.  
 Les règles de base de l'art culinaire et du service doivent être respectées.  
 Les prescriptions concernant les portions sont à prendre en considération.  
 Les plats d'exposition doivent être prêts pour 8:00 h. Le travail du jury commence à 8:00 h.  
 Tout retard sera pénalisé par retrait de 5% du total des points obtenus dans la catégorie.  
 Chaque programme est à présenter au grand complet en un seul jour.
- 17. Coût des marchandises** Les marchandises et matières premières nécessaires à la réalisation des pièces d'exposition ainsi que les plats, décorations etc. sont à charge de l'association compétente ou des exposants.
- 18. Grandeur des tables d'exposition** Une surface d'exposition de 3 x 4 = 12 m<sup>2</sup> sera réservée à chaque équipe nationale. Cette surface sera recouverte d'une nappe plastifiée blanche et le tour garni d'une jupe de couleur "saumon".  
 Pour garantir un bon déroulement et une sécurité aux visiteurs, il est interdit de démonter ou d'ajouter des tables. Une prise de 220 V se trouve en dessous de la table. Il est strictement interdit d'utiliser des animaux vivants en guise de décoration de table.
- 19. Débarrassage** Le débarrassage des plats et décorations se fait chaque jour entre 20:00 et 21:00 h.
- 20. Cartes d'exposition** Les cartes d'exposition où sera indiqué le sujet du plat exposé sont envoyées gratuitement et en nombre suffisant aux équipes. Prière d'utiliser une machine à écrire.

### Restaurant des Nations - Cuisine chaude.

- 21. Cuisine chaude** Afin de pouvoir mettre en valeur les spécialités culinaires de leur pays, chaque équipe nationale doit préparer dans une cuisine ouverte à la vue des visiteurs d'EXPOGAST 2010.  
 105 Menus chauds dressés sur assiettes et servis au Restaurant des Nations.
- 22. Composition du menu** 1ère assiette une préparation chaude de poissons ou/et crustacés avec sa garniture  
 2e assiette une préparation chaude de viande de boucherie, volaille ou de gibier  
 3e assiette une préparation de dessert avec au moins une sorte de fruit
- |               |                                           |                 |
|---------------|-------------------------------------------|-----------------|
| 1ère assiette | poissons ou/et crustacés, coquillages     | 120 g net       |
|               | garniture                                 | 100 g net       |
| 2e assiette   | viande de boucherie ou gibier ou volaille | 160 g net       |
|               | garniture                                 | 120 g net       |
| 3e assiette   | dessert et garniture                      | 120 - 150 g net |
- 23. Quantités imposées par assiette (à l'état cru, prêt à cuire)**
- 24. Remboursement**
- Les frais des marchandises ne doivent pas dépasser 10.- Euro par menu complet.
  - L'organisateur remboursera à chaque équipe nationale la somme de 105 x 10 = 1050.- Euro pour les dépenses en marchandises.

## 25. Cuisine du Restaurant des Nations

Les membres actifs d'équipe culinaire (6 personnes) seront autorisés à travailler en cuisine. Lors du service 1 personne supplémentaire est autorisée comme aboyeur au pass en dehors de la cuisine. Une aide de cuisine sera mis à disposition par l'organisateur. L'aide cuisinier est interdit d'aider à la mise en place ni de toucher un produit alimentaire.

Seuls les membres actifs d'équipe culinaire (6 personnes) seront autorisés au travail de la mise en place en cuisine. 4 personnes supplémentaires sont autorisées à aider l'équipe de porter et de ranger le matériel. Le nombre maximal de 10 personnes doit être strictement respecté.

Des recettes du menu préparé sont à remettre au jury de la catégorie R.

- La cuisine est disponible à partir de 11:00 h pour procéder à la mise en place du matériel et des produits alimentaires.
- De 11.30 h à 11.55 h, le jury procédera au contrôle des préparations et de la mise en place.
- A 12.00 h le chef du jury ou son délégué donnera le départ des travaux.
- Un menu complet doit être chemisé et exposé dans une vitrine à partir de 1200 heures
- Le service débutera à partir de 18:00 h.

Tout retard pendant le service sera pénalisé par retrait de 5% du total des points obtenus dans la catégorie.

## 26. Jury International

- Le jury international commencera son travail chaque jour à 11:00 h.
- Le jugement des assiettes se fait pendant le service, c-à-d par service quelques assiettes seront jugées sans que l'équipe puisse les désigner.
- Les plats servis doivent être identiques aux plats chemisés et exposés.
- Le jury veillera à ce que la cuisine mise à disposition restera inchangée et qu'aucune machine supplémentaire ne puisse être utilisée, (à part des ustensiles et appareils, petits matériels, après accord par l'organisateur.)

Pour la cuisine chaude, les mets seront jugés de manière suivante:

1.	Mise en place, propreté et ordre sur les lieux de travail bon travail, état de la cuisine en la quittant	0 - 10 points
2.	Préparation correcte et professionnelle	0 - 20 points
3.	dressage pratique, pas de dressage compliqué présentation appétissante	0 - 30 points
4.	Dégustation - goût	0 - 40 points

Total des points disponibles	
Entrée	100 points
Plat principal	100 points
Dessert	100 points
Total	300 points

Les règles de base de l'art culinaire et du service doivent être respectées. Le nombre de couverts imposé est à respecter. En cas d'une quantité plus petite l'équipe sera pénalisée par un retrait de points.

**27.**  
**Mise en place autorisée en cuisine chaude:**

Pour le concours en cuisine chaude, on peut préparer à l'avance:

Salades	- lavées, non coupées, non mélangées
Légumes, Fruits, Oignons, Pommes de terre et féculents	- nettoyées, lavées, crues, non coupées
Poissons	- écaillés, en filet, non parés, les arêtes en petits morceaux
Coquillages	- lavés, crus et dans leurs coquilles
Crustacés	- tués, non décortiqués
Viande, volaille	- désossée, non parée, les os en petits morceaux
Fond de cuisine	- les fonds de bases, pas assaisonnés, pas réduits, peuvent être amenés. Le jury goûtera les fonds lors du contrôle de la mise-en-place
	- peuvent être amenés
Fond de pâtes	- Biscuits brut, non taillés
Pulpe de fruits	- Pulpe de fruits brut peut être amenée, les sauces et coulis doivent être préparées sur place
Pièces de décorations	- 100% des pièces de décoration et ornements doivent être préparés sur place

Le contrôle de la mise en place sera exécuté judicieusement. Une violation des règles ci-dessus sera pénalisé de 10% du résultat total de la catégorie R.

**28.**  
**Hygiène alimentaire**

• L'organisateur se réserve le droit d'écarter une équipe, sur décision du chef du jury, en cas de non respect des règles d'hygiène en vigueur.

**29.**  
**Dates à respecter**

- Inscription pour le 1er février 2010
- Inscription définitive et indication des noms de l'équipe pour le 1er mars 2010 (+caution)
- Pour la publication il nous faut une photo couleur de l'équipe
- La proposition du menu est à envoyer jusqu'au 1er juin 2010 et
- Les recettes pour 105 personnes

**30.**  
**Répartitions des points**

Pour l'Exposition d'art culinaire - présentation froide, on reçoit les points suivants:

270 - 300 points	médaille en or et diplôme
240 - 269 points	médaille en argent et diplôme
210 - 239 points	médaille en bronze et diplôme
75 - 209 points	diplôme

Pour le Restaurant des Nations - cuisine chaude on reçoit les points suivants:

270 - 300 points	médaille en or et diplôme
240 - 269 points	médaille en argent et diplôme
210 - 239 points	médaille en bronze et diplôme
75 - 209 points	diplôme

🏆 Chaque membre de l'équipe (6 membres) reçoit 1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme pour l'exposition d'art culinaire - présentation froide ainsi que pour le restaurant des Nations.

🏆 L'association nationale reçoit 1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme pour l'exposition froide et 1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme pour la cuisine chaude.

🏆 L'équipe nationale avec le plus haut nombre de points (300 + 300 = 600 des points possibles) reçoit le Culinary-World-Cup. Chaque équipe et chaque membre de l'équipe reçoit le Culinary-World-Cup Prix spécial en or.

🏆 L'équipe classée deuxième reçoit le Culinary-World-Cup Prix spécial en argent.

🏆 L'équipe classée troisième reçoit le Culinary-World-Cup Prix spécial en bronze.