

# INSCRIPTION CONCOURS NATIONAL DE «LA CARPE À LA CHAMBORD» 2026

organisé par l'Académie Nationale de Cuisine - Journées Gastronomiques de Sologne

- CHEF PATRON
- CHEF
- PROFESSEUR
- SOUS-CHEF
- CHEF DE PARTIE
- AUTRE



N° D'INSCRIPTION DU CANDIDAT (RÉSERVÉ ORGANISATION)

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION**  
**30 septembre 2026**

À remplir en lettres capitales par tous les candidats

NOM : .....

PRÉNOM : .....

DATE DE NAISSANCE : □□ / □□ / □□□□

ADRESSE PERSONNELLE : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

PAYS : .....

TÉLÉPHONE : ..... E-MAIL : .....

## ENTREPRISE / ÉTABLISSEMENT

RAISON SOCIALE : .....

ADRESSE PROFESSIONNELLE : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

PAYS : .....

TÉLÉPHONE : ..... E-MAIL : .....

AVEZ-VOUS DÉJÀ PARTICIPÉ À UN CONCOURS DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE ? (SI OUI, PRÉCISEZ) :

AVEZ-VOUS DÉJÀ PARTICIPÉ À D'AUTRES CONCOURS ? (SI OUI, PRÉCISEZ) :

### Toute fiche d'inscription incomplète ou illisible sera systématiquement rejetée

Après avoir pris pleinement connaissance des modalités du concours national de la «Carpe à la Chambord» organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, je vous adresse mon dossier d'inscription et les différents documents demandés (bulletin d'inscription et son règlement (au verso) signés, CV, lettre de motivation, photo). Je déclare sur l'honneur l'exactitude de ceux-ci.

**J'ai bien compris qu'en cas de sélection**, un chèque de caution de 100 € me sera demandé. Il sera à envoyer impérativement avant le 30 septembre 2026 et me sera restitué en main propre le jour du déroulement du concours. En cas de désistement ou de non participation sans excuse valable, celui-ci sera encaissé en dédommagement des frais de l'organisateur. Je recevrai une fiche pour la veste du concours afin de définir la taille.

Fait à ..... le .....

Signature précédée de la mention «Lu et approuvé».

En signant ce bulletin d'inscription, j'autorise l'Académie Nationale de Cuisine de publier ou de diffuser les photos de ma recette présentée au concours et de moi-même en tant que candidat, en libre de droits. Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur tout support.

### Recommandations :

Tout texte, dactylographié, doit être rédigé en français ou en anglais.

**Vous devez envoyer cette candidature PAR EMAIL à : [concours@academienationaledecuisine.com](mailto:concours@academienationaledecuisine.com)**  
**COMMISSION DES CONCOURS DE L'ANC**

## ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

ADRESSE ADMINISTRATIVE : Académie Nationale de Cuisine - 5 Rue des Merles 68210 Montreux-Vieux - France - [www.a-n-c.fr](http://www.a-n-c.fr)

Association déclarée le 23 mars 1977 à Draguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 94.99Z

# DOSSIER D'INSCRIPTION À RENVOYER AVANT LE 30 SEPTEMBRE 2026

*Bulletin réservé au candidat(e) professionnel(le) ou formateur(trice) de restaurant ou traiteur.*

**ÉPREUVE DE CUISINE : 2H00 - DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026 À ROMORANTIN-LANTHENAY (41)**

**Art 1 : ORGANISATEURS** : Dans le cadre des Journées gastronomiques de Sologne, l'Académie Nationale de Cuisine (ANC) organise un concours national ayant pour thème « La carpe à la Chambord » réservé aux cuisiniers professionnels.

**Art 2 : PERIODE DE CONCOURS** : Le Concours de cuisine se déroule pendant les journées gastronomiques de Sologne le dimanche 25 octobre 2026 de 15H00 à 18H00 (2H00 d'épreuve et remise en état des plateaux techniques). Les candidats devront se présenter à 14H00 sur le stand de l'ANC.

**Art 3 : CONDITIONS DE PARTICIPATION AU CONCOURS** : Ce concours est ouvert aux professionnels ou formateurs de cuisine en restauration ou traiteur. Ne peuvent participer au concours toute personne rattachée directement ou indirectement aux membres du jury. **Le candidat a la possibilité d'être secondé par un apprenant** (bulletin à remplir). Les candidats sélectionnés pour participer au concours devront obligatoirement avoir une tenue professionnelle propre conforme aux attentes de l'ANC : c'est-à-dire pantalon de cuisine, tablier blanc et toque blanche. **Une veste du concours sera remise à chaque candidat** (une fiche à remplir pour définir la taille sera fournie après sélection). Les candidats ne respectant pas le code vestimentaire pourront voir se refuser l'accès aux plateaux techniques le jour du concours.

**Art 4 : OBJET DU CONCOURS** : Les candidats devront réaliser la recette de leur dossier d'inscription pour les membres du jury, celle-ci ayant pour thème la Carpe à la Chambord et trois garnitures, réinterprétée et réalisée avec les produits ou les techniques dans l'esprit historique de la recette (présentation à l'assiette) :

**Chaque candidat aura comme ingrédients imposés et fournis par l'ANC :**

- 1 grosse carpe de la région Centre Val de Loire (env. 3kg)

- 2 bouteilles de vin rouge

- 30 g de truffe

**Le reste des ingrédients est à la liberté du candidat selon sa fiche technique.**

La recette devra être composée d'une sauce et de trois garnitures en respectant les éléments et techniques imposés :

- Une garniture à base de butternut

- Une garniture à base de champignon de Paris

- Une garniture libre

- On doit aussi y retrouver de l'écrevisse.

Le candidat devra présenter au jury sa recette sur 4 assiettes (non fournies) blanches et sans signe distinctif (logo, nom...).

**Art 5 : DEROULEMENT DU CONCOURS** : Le concours se déroule en plusieurs étapes :  
• Les inscriptions : les candidats peuvent s'inscrire en téléchargeant les documents sur le site : a-n-c.fr et renvoyer leurs dossiers par mail à : concours@academienationaledecuisine.com

**La date limite des inscriptions est fixée au 30 septembre 2026 à minuit.**

• 6 candidats professionnels seront sélectionnés par un jury de membres de l'ANC.

• Les sélections : elles se feront sur la qualité et date des dossiers reçus.

- Pour être considéré comme complet, un dossier de sélection devra contenir : le cv complet du candidat, une fiche de motivation de participation, la fiche technique de la recette proposée avec photo, la photo du candidat, une autorisation de son employeur (si salarié) et le présent règlement avec la mention lu et approuvé avec la signature du candidat, la fiche taille pour la veste.

- Le candidat sélectionné devra verser par chèque une caution de 100€. Il lui sera restitué le jour du concours. En cas d'absence non justifiée, le chèque sera débité pour dédommagement des frais d'organisation. La veste du candidat ne lui sera pas envoyée.

• Un seul candidat professionnel d'une même entreprise peut participer. Les candidats sélectionnés seront avertis par mail ou par téléphone avant le 30 septembre 2026.

• Les épreuves - Les candidats devront arriver à 14H00 sur le stand de l'ANC pour le tirage au sort de leur poste (après 14H,30 le candidat pourra être considéré comme absent).

• Matériel : les postes sont équipés de matériels adaptés aux concours de cuisine (Plaques électriques, four mixte, armoire froide, étuve, cellule de refroidissement, plan de travail individuel, prises de courant).

- Le candidat doit venir avec : ses ustensiles et matériels de préparation et ses 4 assiettes de présentation, blanches et sans signe distinctif (logo, nom...).

• Notation - Les candidats sont évalués, par deux jurys, un pour l'épreuve pratique et l'autre pour l'épreuve de dégustation, selon une grille d'évaluation.

- La notation de la pratique sur 100 points : Hygiène 10 points /Organisation 20 points /Respect des techniques 40 points / Respect des horaires 10 points /Comportement général 20 points.

- la notation de la dégustation sur 100 points : Dressage et présentation 10 points / Cuisson 20 points / Qualité gustative 30 points / La sauce 10 points / Les garnitures 30 points (3x10).

• Les résultats - La délibération du jury a lieu après la dégustation de tous les plats. Les résultats de ces épreuves seront annoncés le jour même. Le jury est souverain et rend sa décision en premier et dernier recours. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.

• Remise des prix - La « Remise des Prix » aura lieu après l'annonce des résultats. Tous les participants seront conviés à cette cérémonie. Un prix sera remis aux participants ayant été classés de la 1<sup>ère</sup> à la 3<sup>ème</sup> place. Un prix sera également attribué au meilleur apprenant. Le vainqueur aura la possibilité de faire un stage en immersion au restaurant de Christophe Hay. Les candidats recevront officiellement un Diplôme d'Honneur de l'Académie Nationale de Cuisine.

**Art 6 : AUTORISATION** : Les participants reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges. Les participants autorisent les organisateurs, à diffuser les vidéos/photos gagnantes lors des rencontres avec les partenaires. Les participants autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos/photos dans le cadre de la communication faite autour du concours sur les sites des partenaires ou tout autre support pendant la durée du concours sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution du lot. Les gagnants autorisent expressément et gracieusement l'utilisation et la diffusion de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges sur le site Internet de chaque partenaire et dans les publications de ces derniers. Dans ce cas, aucune participation financière des intéressés, sous quelle que forme que ce soit, ne pourra être exigée. Conformément à la loi Informatique et Libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, tout participant(e) dispose d'un droit d'accès et de rectification des données nominatives le concernant, et peut s'opposer au traitement informatique de ces informations en écrivant à l'adresse suivante : « dpo@a-n-c.fr ».

**Art 7 : DEPOT** : Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat. Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...). Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition. L'Académie Nationale de Cuisine ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté, qu'il soit obligé de procéder à la modification ou l'annulation de certaines épreuves du concours.

**Art 8 : MODIFICATION DU CONCOURS** : L'Académie Nationale de Cuisine ou l'organisateur des Journées Gastronomiques de Sologne se réservent le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écarter, suspendre ou annuler ce concours, sans que leur responsabilité ne soit engagée de ce fait. Il est précisé que dans une telle hypothèse les dotations et leurs valeurs pourront être ramenées au prorata de la nouvelle durée du jeu-concours concerné. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants(e)s. Toute difficulté qui viendrait naître de l'application ou de l'interprétation du présent règlement ou qui ne serait pas prévue par celui-ci sera tranchée en dernier ressort par L'Académie Nationale de Cuisine. De ce fait, toute modification ne peut donner lieu à une quelconque réclamation ou à un quelconque dédommagement. L'Académie Nationale de Cuisine pourra annuler tout ou partie du concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelle que forme que ce soit. Elle se réserve dans cette hypothèse le droit de ne pas attribuer la(les) dotation(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes.

**Art 9 : LITIGES** : Le présent règlement est soumis à la loi française et aux tribunaux français. L'ensemble des dispositions du présent règlement forme la loi entre les parties. Le simple fait de participer au « Concours national de la carpe à la Chambord » entraîne l'acceptation pure et simple des clauses du présent règlement et de l'arbitrage des organisateurs pour les cas prévus et non prévus. En cas de réclamation, pour quelle que raison que ce soit, les demandes devront être transmises à L'Académie Nationale de Cuisine dans un délai de 1 mois à compter de la date de fin de la session du concours. Les Parties s'efforceront de résoudre préalablement à l'amiable tout litige qui surviendrait à l'occasion de l'exécution du présent règlement.

Fait à :

Le :

Signature :

*Faire précéder la signature de la mention « lu et approuvé »*