

Le 16 mars 2017
Paris, porte de Versailles
Salon Japan Food Show

Participez au 1^{er} Championnat de France de

sushii

Vous maîtriser l'art du Sushi ?

Relevez le défi et venez vous mesurer aux meilleurs
Sushi Chefs de l'hexagone !

Vous serez jugés sur 3 épreuves : Préparation,
Épreuve Classique (Edomae) et Épreuve Créative
(Freestyle), par un jury composé des plus grands
spécialistes : MOF poissonnier, Chefs français et
japonais et journalistes spécialisés.

Un chèque de 2 000 € sera remis au vainqueur afin
d'assister ou de participer au Championnat du Monde
du Sushi au Japon. De nombreux lots seront également
offerts par les partenaires.

Bulletin d'inscription

Prénom Nom

Nom du restaurant

Adresse

Code Postal Ville

Tél. E-mail

*Je déclare avoir pris connaissance du règlement et m'engage à le respecter
Bulletin à retourner à France Sushi, 45 rue Jean Jaurès, 92330 Levallois-Perret
accompagné d'un chèque de 90 € à l'ordre de France Pizza SARL.*

Date :
Signature

CONCOURS
RÉSERVÉ AUX
PROFESSIONNELS

Organisé par

SUSHII +

JAPAN
FOOD
SHOW

sushii
CHAMPIONNAT DE FRANCE 2017

Pour plus
d'information
contacter
France Sushi
info@francesushi.fr
01 47 17 86 78

Règlement du Championnat de France de Sushi 2017

Art. 1 - Organisation

Le Championnat de France de Sushi est organisé par France Sushi. Les candidats doivent s'inscrire impérativement avant le 3 mars 2017 au plus tard pour confirmer leur présence. Il se déroulera à Paris Porte de Versailles le jeudi 16 mars 2017. Le Championnat de France de Sushi se déroulera sur une journée et pour le bon déroulement du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par les organisateurs. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous.

Art. 2 - Participants, inscriptions, tarifs

Les participants

Le Championnat de France de Sushi est ouvert à tous les Chefs Sushi professionnels en activité ou pas, âgés de 17 ans et plus. La compétition est individuelle. Aucun assistant n'est autorisé.

Les participants doivent être résidents en France (Dom tom compris) et/ou de nationalité française.

L'inscription

Chaque participant pourra recevoir un dossier d'inscription sur simple demande. Vous pouvez vous rapprocher de notre secrétariat au 01 47 17 86 78. Il n'y a aucune présélection. Le dossier d'inscription pourra être retiré directement sur le site www.championnatfrance-sushi.fr.

Le secrétariat enverra la facture correspondante dans les quinze jours qui suivent le concours.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier. Aucun remboursement ne pourra être réclamé.

Les tarifs et la facturation

Le coût du concours est de 90 €, payable par chèque à l'ordre de France Pizza. Veuillez retourner votre dossier accompagné du règlement à France Sushi, 45 rue Jean Jaurès, 92330 Levallois-Perret. L'inscription comprend l'entrée gratuite au salon Japan Food Show.

Art. 3 - Déroulement et obligations des participants

a) Un tirage au sort sera effectué par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des participants. À compter du 5 mars, chaque participant sera informé sur son horaire de passage.

b) Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours à son heure de convocation.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée.

Chacun concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 10 min avant son passage en salle de préparation.

Le temps de préparation est limité à 90 min.

Chaque concurrent devra apporter les matières premières nécessaires à la réalisation des deux épreuves. Seuls les poissons sont mis à disposition.

Chaque concurrent devra apporter ses assiettes, petit matériel, couteaux et autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques.

Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation. Le juge donnera le feu vert pour entrer dans l'espace concours. À partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et de son espace dédié.

Art. 4 - Concours et notations

L'épreuve préparatoire

L'épreuve préparatoire dure 90 min. Elle est jugée sur 4 critères :

La tenue et l'hygiène du candidat (il est conseillé de porter une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef).

L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail).

La préparation des produits (conditionnement des produits, préparation des poissons, des légumes et fruits et autres produits divers).

Les déchets alimentaires (gaspillage).

L'épreuve Edomae

Le sushi Edomae doit être dressé sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de 7 pièces, ainsi qu'un rouleau coupé en 6 pièces et d'une découpe de feuille de bambou (sasagiri) et du gingembre. Le candidat doit impérativement présenter 2 assiettes.

L'épreuve Edomae dure 20 min et est jugée sur 4 critères :

L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail).

L'aspect des nigiri (équilibre, esthétique, goût).

L'aspect des maki (équilibre, esthétique, goût).

L'aspect général de l'assiette.

Le candidat pourra bénéficier d'un bonus sasagiri (découpe d'une feuille de bambou). Toute pièce manquante sera sanctionnée d'une pénalité.

L'épreuve Créative ou « Freestyle »

La création originale doit être composée d'au moins 20 pièces au total. L'épreuve étant libre, le candidat peut choisir tous types d'ingrédients. Le candidat doit impérativement présenter 2 assiettes. L'épreuve Créative dure 60 min et est jugée sur 4 critères :

L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail).

L'aspect des nigiri (équilibre, esthétique, goût).

L'aspect des maki (équilibre, esthétique, goût).

L'association et créativité (équilibre, esthétique, prise de risque, créativité, goût).

L'aspect général de l'assiette.

Le candidat pourra bénéficier d'un bonus sasagiri. Toute pièce manquante sera sanctionnée d'une pénalité. Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges.

Art. 5 - Communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer aux participants. Le bon sens induit le respect des marques qui organisent ou qui reçoivent le championnat. Par conséquent, il n'y aura pas de communication directement concurrente sur le lieu du concours.

Art. 6 - Remise des prix

La remise des prix se fera dès la fin du concours le jeudi 16 mars 2017 à partir de 16h30, une photo sera prise avec les 10 premiers concurrents en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France Sushi. Les dix premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat.

Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots supplémentaires seront offerts par les partenaires. France Sushi remettra un chèque de 2 000 € au vainqueur de l'épreuve classique afin de l'aider à financer une éventuelle participation au Championnat du Monde de Sushi au Japon, en 2018.