



RÈGLEMENT CATÉGORIE "RECETTES DE FAMILLE"



Le **Parti Poétique** et le **In Seine-Saint-Denis**, marque initiée par le Département, s'associent pour lancer la première édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde.

Un moment pour valoriser les savoir-faire et les productions made in Seine-Saint-Denis et célébrer notre diversité culinaire.

Le Parti Poétique, collectif artistique fondé en 2003 par le plasticien Olivier Darné développe en France et à l'étranger une recherche grandeur nature sur des thèmes qui lient l'art et l'environnement. Depuis 2017, l'association porte le projet Zone Sensible – Ferme Urbaine de Saint-Denis, sur un hectare de la dernière ferme maraîchère du 19e siècle encore en activité aux portes de Paris. Exploitée comme un centre de production d'art et de nourriture et tel un laboratoire de création à ciel ouvert, Zone Sensible associe la production de plus de 200 espèces végétales cultivées en permaculture à une programmation pluridisciplinaire autour des thèmes Nature-Culture-Nourriture.

A l'origine de la création du Championnat du Monde des Cuisines du Monde in Seine-Saint-Denis, pour le Parti Poétique, un constat simple : l'alimentation est un fait culturel majeur. En considérant la Seine Saint-Denis comme un véritable terroir de biodiversité culinaire, hospitalière aux diversités du monde ce championnat d'un genre nouveau devient une occasion inouïe, celle qui consiste à rendre visible et partageable au plus grand nombre les valeurs humanistes, qui depuis ses transmissions et ses réinventions valorise la créativité et la richesse d'un département devenu « tout monde ».

Le In Seine-Saint-Denis, marque de territoire du Département, créée en 2016 met en lumière toutes les initiatives positives en Seine-Saint-Denis, en s'appuyant sur un grand réseau d'ambassadrices et ambassadeurs du territoire. Deux focus principaux : l'émergence de talents et la valorisation du « Made In Seine-Saint-Denis ».

La marque ayant à cœur de valoriser et d'accompagner la production, transformation et distribution locale, engagée, pour une alimentation accessible et de qualité, s'associe avec le Parti Poétique pour une nouvelle initiative mettant en lumière les richesses de notre Département.

Le Championnat du Monde des cuisines du Monde in Seine-Saint-Denis, en 2022, sera organisé en deux catégories :

Un concours « Recettes de famille »
Un concours « Cuisine et création »

Amateur.e.s, cuisinier..e.s semi ou professionnel.le.s sont autorisé.e.s à concourir. Se référer aux contraintes et règles énoncées ci-dessous.



CONCOURS RECETTES DE FAMILLE RÈGLEMENT ET DÉPÔT DES DOSSIERS

Date de début de dépôt de dossiers : **14/05/2022**

Date limite de dépôt des dossiers : **06/07/2022.**

RÈGLEMENT :

ARTICLE 1 : POUR QUI ?

- L'épreuve se joue en duo : 1 jeune de 10 à 25 ans en binôme avec une personne de sa famille âgée de 18 à 99 ans.

Vous pouvez être lié.e à la restauration ou pas, et être un.e amateur.rice passionné.e de cuisine.

Le membre de votre famille peut-être votre grand-mère, cousin, petit frère... Libre à vous !

L'ENJEU :

Interpréter ou réinterpréter en duo, un plat, une création familiale... Dans tous les cas il doit être lié à votre histoire personnelle.

LE CHALLENGE :

Utiliser au moins 2 produits made in Seine-Saint-Denis -qui ont poussé, été transformés sur notre territoire - (cf : liste en annexe).

ARTICLE 2 : DÉPOSER UNE CANDIDATURE

Le championnat portera sur la réalisation d'un plat, imaginé à quatre mains. Celui-ci devra être conçu avec au minimum deux ingrédients made in Seine-Saint-Denis¹.

L'inscription au concours est libre de droits pour les participants. Pour présenter une candidature, le candidat aura jusqu'au **06/07/2022** pour déposer son dossier de candidature complet à l'adresse suivante : **recettedefamille@seinesaintdenis.fr**.

Dans le dossier de candidature envoyé par mail, il y a :

- La fiche de candidature dûment complétée comprenant :
 - La présentation de votre profil, parcours, les raisons de votre candidature en justifiant votre lien avec la Seine-Saint-Denis.
 - La présentation de votre binôme
 - Votre plat, son nom, sa recette précise avec la liste des ingrédients, en mentionnant expressément les ingrédients made in Seine-Saint-Denis (rappel : un au minimum 2).
 - Une présentation de votre choix de plat, les pays / régions / contient... qu'il vous évoque
- 3 photos maximum de votre plat ou 1 courte vidéo (- de 2min) de présentation de votre plat avec ou sans votre binôme

Tous les éléments sont disponibles sur les sites **inseinesaintdenis.fr** et **partipoetique.org**

¹Liste non-exhaustive en annexe

ARTICLE 3 : LE DÉROULÉ

ÉTAPE 1 : LA SÉLECTION

Les duos de candidat.e.s envoient leurs dossiers de candidature aux adresses mails dédiées.

Seuls les dossiers réputés complets pourront participer au concours. Une pré-sélection est faite à partir des dossiers de candidature pour assurer une diversité de profils et de typologie de cuisines. En tout, 8 duos maximum, sont retenus dans chaque catégorie pour participer aux demi-finales.



La présélection sera effectuée par des représentant.e.s du Parti Poétique, du IN Seine Saint-Denis et d'expert.e.s associé.e.s (chef.fe.s, journalistes, chroniqueur.euses gastronomiques, producteur.ices du territoire...)

ÉTAPE 2 : LA DEMI-FINALE

La demi-finale aura lieu le 10 septembre 2022 (date sous réserve de modifications), dans un lieu de Seine-Saint-Denis communiqué ultérieurement aux participants et donnera lieu à une communication sur les supports de communication et réseaux sociaux du Parti Poétique – Zone Sensible et de la marque de territoire In Seine-Saint-Denis.

Pour l'organisation de l'épreuve de la demi-finales, les duos de candidat.e.s seront invité.e.s à se présenter avec les ingrédients et accessoires nécessaires à la réalisation de leurs plats. L'assemblage du plat et sa finalisation se fera sur place dans une cuisine professionnelle et dans un temps imparti de 45 minutes, certaines étapes de productions de la recette pourront être réalisées à l'avance. Elles devront être déclarées aux organisateurs en amont pour accord.

Lors de la présentation de leur plat, les duos devront préciser leurs intentions et quels ingrédients made in Seine-Saint-Denis ont été utilisés. Les aliments préparés en amont devront avoir été transportés dans le respect de la réglementation française relative à la chaîne du froid.

Les candidat.e.s seront défrayé.e.s en chèques-cadeau à hauteur forfaitaire de 100 EUR afin de couvrir une partie des frais de préparation.

Le plat sera jugé par un jury composé de professionnels de la cuisine et d'habitant.e.s de la Seine-Saint-Denis.

•

Le jury procédera à la dégustation des plats et les évalueront sur les critères de :

- Histoire et récit
- Qualité gustative de la préparation culinaire
- Créativité du design culinaire
- Valorisation du terroir Made in Seine-Saint-Denis

A l'issue de la demi-finale, seront alors sélectionnés jusqu'à 4 duos qui accéderont à la finale du championnat du monde des cuisines du monde in Seine-Saint-Denis.



Chaque duo sélectionné se verra challenger par le jury. Il devra intégrer une consigne (nouvel ingrédient, contrainte technique, de matière...) au plat qu'il présentera lors de la finale.

La demi-finale sera susceptible d'être filmée et retransmise sur les réseaux sociaux, les duos pourront être amené.e.s à répondre aux questions des animateur.rices durant la réalisation de la recette.

ETAPE 3 : FINALE

Pour la finale, les duos devront avoir intégré la consigne qui leur aura été donnée par le jury lors de la demi-finale.

La finale aura lieu le 24 septembre 2022 (date sous réserve de modifications) à Zone Sensible – Ferme urbaine de Saint-Denis. L'heure de l'épreuve sera adressée par mail aux participant.e.s. Elles seront également indiquées sur les supports de communication et réseaux sociaux du Parti Poétique – Zone Sensible et de la marque de territoire In Seine-Saint-Denis.

Les duos finalistes auront 1h30 pour la préparation de leur création artistique et culinaire, à réaliser sur place. Il est possible de venir avec des éléments nécessitant une préparation préalable. Ils devront être déclarés aux organisateurs en amont pour accord. Les aliments préparés en amont devront avoir été transportés dans le respect de la réglementation française relative à la chaîne du froid.

L'évaluation de chaque plat sera faite par un jury composé de professionnel.le.s de la cuisine et d'habitant.e.s de la Seine-Saint-Denis à l'issue d'une dégustation et d'un échange avec les duos.

Les candidat.e.s devront, lors de la présentation de leur plat, préciser quels ingrédients made in Seine-Saint-Denis ont été utilisés.

Le jury procédera à la dégustation des plats et les évaluera selon les critères suivants :

- Histoire et récit
- Qualité gustative de la préparation culinaire
- Créativité du design culinaire
- Valorisation du terroir Made in Seine-Saint-Denis

En cas d'égalité, la voix du/de la Président.e du jury est prépondérante.



Le duo lauréat sera annoncé en fin de journée lors de la remise des prix.
Le jury pourra attribuer des mentions spéciales.

La finale étant un événement public imaginé comme une grande fête de la gastronomie made in Seine-Saint-Denis, les finalistes pourront être amené.e.s à répondre aux questions des animateur.rices durant la réalisation de la recette. L'ensemble de l'événement pourra également être filmé et documenté.

ARTICLE 4 : LES PRIX

A titre d'exemple, les prix peuvent prendre la forme de:

- Une invitation à dîner pour deux personnes dans le Restaurant Le Meurice, restaurant étoilé du chef Alain Ducasse à Paris
- Une visite privée des cuisines du restaurant le Meurice et une dégustation pâtissière dans les salons de l'Hôtel
- Une journée en cuisine avec la Cheffe Alessandra Montagne restaurant Nosso à Paris
- Une commande lors d'un événement porté par le In Seine-Saint-Denis
- Un panier garni de produits locaux made in Seine-Saint-Denis
- Valorisation et communication ...

Ces derniers seront annoncés et remis par le jury le jour de la finale.

Cette liste des prix décernés est non exhaustive et n'engage aucunement les organisateurs du concours.

ARTICLE 5 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé au minimum de 5 personnes qui pourront être choisies dans plusieurs des catégories suivantes :

- Chef.fe.s cuisiniers de Seine-Saint-Denis ou non
- Journaliste ou critique ;
- Habitant.e.s du territoire de la Seine-Saint-Denis, ambassadeur.rice.s ou non de la marque de territoire
- Représentant de Zone Sensible et du Département

Le jury et son.s.a.ses président.e.s seront désignés et convoqués par les organisateurs. La composition du jury, dès qu'elle sera connue, sera publiée sur les sites Internet du Parti Poétique et du In Seine-Saint-Denis et sur les supports de communication de la marque de territoire ainsi que sur ses réseaux sociaux.

Les décisions du jury sont sans appel.

ARTICLE 6 : VOS ENGAGEMENTS – CESSIION DE DROITS

1. VOS ENGAGEMENTS

Par la participation au concours les candidat.e.s s'engagent à transmettre, dans l'éventualité de leur sélection, la recette de leur plat et/ou la composition de leur objet. Ils acceptent par leur participation que celles-ci puissent être utilisés par les organisateurs durant, et après le concours, à des fins de valorisation (utilisation non-lucrative).

2. DROIT À L'IMAGE

La participation à ce concours entraîne l'adhésion entière et totale à ce règlement. Les participants au concours autorisent les organisateurs à fixer, reproduire et communiquer au public les photographies et vidéos prises dans le cadre de la préparation et du concours « Championnat du monde des cuisines du monde in Seine-Saint-Denis» pour une durée de 5 ans.

Les photographies et vidéos pourront être exploitées et utilisées directement par les organisateurs du concours sous toutes formes et tous supports connus et inconnus à ce jour. Les candidats ne pourront prétendre à aucune rémunération pour l'exploitation des droits visés aux présentes.

ARTICLE 7 : RÈGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Les informations nominatives recueillies sur chaque participant.e et inscrit.e sont nécessaires pour leur participation au concours. Le Parti Poétique et le IN Seine-Saint-Denis s'engagent à ne les utiliser que dans le cadre et pour les besoins du concours. Ces informations sont destinées à l'usage exclusif du Parti Poétique, de la marque IN Seine-Saint-Denis et du Département de la Seine-Saint-Denis et ne seront en aucun cas transmises ou cédées à des tiers.



Conformément aux dispositions de la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, chaque participant.e et inscrit.e dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations le concernant qu'il peut exercer sur simple demande écrite en écrivant au Parti Poétique et/ou au IN Seine-Saint-Denis et en précisant les références du concours.

ARTICLE 8 :CONTESTATIONS

Le présent règlement est soumis à la loi française. Pour être prises en compte, les éventuelles contestations relatives à la participation au concours doivent être formulées par écrit et notifiées uniquement et au plus tard 30 jours à compter du résultat du concours à l'adresse ci-dessous :

**Délégation au Marketing et au Mécénat
225 avenue Paul Vaillant Couturier
Immeuble Papillon
93000 BOBIGNY**

Toute contestation qui surviendrait à l'occasion de l'exécution du présent règlement se résoudra prioritairement de manière amiable entre le Département de la Seine-Saint-Denis, organisateur, et le participant. A défaut d'accord amiable, tout litige sera porté dans les tribunaux compétents, selon les dispositions de droit commun applicables en vigueur.

ANNEXE

INGRÉDIENTS MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

Les participant.e.s au Championnat du monde des cuisines du monde ont l'obligation d'utiliser au moins 2 produits made in Seine-Saint-Denis dans la préparation de leurs recettes. Il peut s'agir de fruits, légumes, aromates qui ont poussé sur notre territoire ou bien de produits transformés par des artisan.e.s made in Seine-Saint-Denis.

Vous pouvez, pour vous aider, consulter la web-appli : **made.inseinesaintdenis.fr**.

Voici une liste non-exhaustive :

FRUITS/ LÉGUMES ET AROMATES :

- Zone Sensible, Saint-Denis
- Ferme Ouverte de Saint-Denis
- La Sauge à Bobigny et Aubervilliers
- Culticime à Aubervilliers et Romainville
- La ferme des possibles à Stains
- Ferme urbaine du Sausset - Potager du grand paname à Villepinte
- Permapolis à Saint-Denis
- Tour maraichère de Romainville
- Sous les fraises à Aubervilliers
- Jardin du Pont Blanc
- Tous les jardins partagés du territoire de Seine-Saint-Denis

VIANDE/ POISSONS

- Monton Clinamen
- Poissonnerie Poiscaille pour des produits issus d'une pêche durable

FROMAGE:

- Fromaville à Saint-Ouen

PRODUITS BOCAUX/BOITES:

- Miels de Seine-Saint-Denis
- Confitures, tapenades et sauces salées des Délices de l'ogresse
- Confitures Rebelle



ANNEXE

- Antipasti d'Altrimenti
- Céréales de Loumae
- Les fruits détendus
- Les nouilles à base de drêches de Ramen tes drêches
- Farine de drêche des Drêcheurs Urbains

BOISSONS:

- Brasseurs (x 17) : Brasseur de l'Ouen, Brasserie du Grand Paris, Gallia, Mir, Demory, Croix de chevaux, la Montreuilloise, Frog Beer, La Parisienne, La brasserie Barge...)
- Uma, jus de fruits
- Cidre Appie
- Infusions de thé du Beau Thé
- Café Kaldi
- Café Brulerie Saint-Jacques
- Café 366
- Vin de Montreuil

NOUS CONTACTER :

IN SEINE-SAINT-DENIS

in@seinesaintdenis.fr

01.43.93.42.64

inseinesaintdenis.fr

Facebook

Instagram / Twitter / LinkedIn

PARTI POÉTIQUE

public@parti-poetique.org

www.parti-poetique.org

www.facebook.com/zonesensible

www.instagram.com/partipoetique_zonesensible

