

**CHAMPIONNAT  
du monde  
des cuisines  
DU MONDE  
in Seine Saint-Denis**

**RÈGLEMENT CATÉGORIE  
«CUISINE ET CRÉATION»**



Après le succès de sa première édition et à un an des JO 2024, cette seconde édition du **Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in Seine-Saint-Denis** célèbre autour de l'art d'être ensemble la biodiversité culinaire et culturelle du territoire.

Événement unique en son genre, ouvert à tous, parrainé par le chef Alain Ducasse et initié par le collectif artistique Parti Poétique, avec le soutien du Département de la Seine-Saint-Denis, ce championnat met à l'honneur la créativité et la diversité des savoir-faire des habitants du 93 devenu « tout monde ».

Le **Parti Poétique** et le **In Seine-Saint-Denis**, marque initiée par le Département, renouvellent en 2023 leur partenariat pour lancer la seconde édition du Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in 93, véritable célébration de la biodiversité culinaire et culturelle de Seine-Saint-Denis.

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 coeur 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.

En 2023, le Championnat du Monde des Cuisines du Monde participe à **Multitude**, Biennale interculturelle de Seine-Saint-Denis initiée par le **Conseil Départemental de la Seine-Saint-Denis**.

Celle-ci consacre la multiculturalité du territoire et affirme fièrement son identité et sa singularité à travers une programmation pluridisciplinaire dans une vingtaine de villes du territoire.

Pour le Parti Poétique à l'origine de la création du Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in Seine-Saint Denis, un constat simple : l'alimentation est un fait culturel majeur.

En mettant à l'honneur la créativité et la diversité des savoirs-faire des habitants du 93 devenu « tout monde », cette manifestation populaire d'un nouveau genre vise à rendre visible et partageable au grand public les valeurs humanistes qui incarnent la richesse du territoire, à un an des Jeux Olympiques de Paris.

Le collectif artistique Parti Poétique 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.

Pensée 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.

Cette année, le Championnat du Monde des cuisines du Monde in Seine-Saint-Denis sera organisé en deux catégories :

**Un concours « Cuisine du monde »**

**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 CUISINE ET CRÉATION

## Règlement et dépôt des dossiers

Date de début de dépôts des dossiers : 13/05/2023 à 12h45

Date de limite de dépôt des dossiers : 19/06/2023 à 23h59

### ARTICLE 1 : QUI PEUT CONCOURIR ?

Les participant.e.s (sans condition ou limite d'âge, cependant si la candidature est retenue, une autorisation parentale sera demandée pour les personnes de moins de 18 ans) devront témoigner d'un lien au territoire départemental : ville d'habitation, histoire personnelle, lieu de travail, etc.

La catégorie "Cuisine et création" concerne un duo constitué précisément d'un.e cuisinier.e et d'un.e artiste (toutes disciplines).

### L'ENJEU :

Composé d'un.e artiste et d'un.e cuisinier.e, le duo crée et propose une préparation culinaire innovante associant une démarche artistique à la préparation d'un plat made in Seine-Saint-Denis.

### LE CHALLENGE :

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

Intégrer des préoccupations d'écoresponsabilité au coeur de votre démarche culinaire. Nous vous invitons à suivre la charte d'éco-responsabilité proposée par notre partenaire **Écotable** à l'occasion du Championnat du Monde des cuisines du Monde (cf. charte 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-Denis.

L'inscription au concours est libre de droits pour les participant.e.s.  
Pour présenter une candidature, le candidat aura jusqu'au **19/06/2023 23H59** pour déposer son dossier de candidature complet à l'adresse suivante :  
**[cuisineetcreation.cmcm@gmail.com](mailto:cuisineetcreation.cmcm@gmail.com)**

**Dans le dossier de candidature envoyé par mail, il vous faut réunir :**

- 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 présentation avec la liste des ingrédients, en mentionnant expressément les ingrédients made in Seine-Saint-Denis
- Une présentation de votre création, en insistant sur son parti pris esthétique, artistique et culinaire.
- 3 photos maximum de vos réalisations antérieures, de votre plat ou une courte vidéo (- de 2min) de présentation de votre plat avec ou sans votre binôme.  
Tous les éléments sont disponibles sur les sites *[inseinesantdenis.fr](http://inseinesantdenis.fr)* et *[partipoetique.org](http://partipoetique.org)*.

## ARTICLE 3 : LE DÉROULÉ

### Étape 1 : la sélection

Les duos de candidat.e.s envoient leurs dossiers de candidature à l'adresse mail dédiée : [cuisineetcreation.cmcm@gmail.com](mailto:cuisineetcreation.cmcm@gmail.com).

**Seuls les dossiers 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, 6 duos maximum sont retenus dans chaque catégorie pour participer aux épreuves.

La présélection sera effectuée par des représentant.e.s du Parti Poétique, du Département de la 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 première partie du concours aura lieu le **samedi 1er juillet 2023**, à **Zone Sensible – Ferme urbaine de Saint-Denis**, dans le cadre de **Multitude**, Biennale interculturelle de la Seine-Saint-Denis, et qu'en partenariat avec le festival d'art et de gastronomie **Night-Fall**, afin de célébrer le lien entre la cuisine et la création.

Ce temps fort donnera lieu à une communication sur les différents supports et réseaux sociaux du Parti Poétique – Zone Sensible, de la marque de territoire In Seine-Saint-Denis et de la presse régionale et nationale.

Pour l'organisation de l'épreuve de la demi-finale, les duos de candidat.e.s seront invité.e.s à se présenter avec les ingrédients et matériels nécessaires à la réalisation de leurs plats. L'assemblage du plat et sa finalisation se fera sur place à Zone Sensible dans une cuisine professionnelle et dans un temps imparti de **40 minutes**.

Certaines étapes de production 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 en **15 minutes**, les duos devront préciser leurs intentions et les ingrédients made in Seine-Saint-Denis qui 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 **150 EUR** afin de couvrir une partie des frais de préparation.

Le plat sera jugé par un jury pluridisciplinaire, composé de professionnel.le.s de la cuisine, du monde de l'art, de journalistes...

**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

À 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.

L'événement sera susceptible d'être filmé et retransmis sur les réseaux sociaux et les duos pourront être amenés à répondre aux questions des animateur.rices durant la réalisation de la recette.



## Étape 3 : la finale

La finale aura lieu le **samedi 9 septembre 2023** à **Zone Sensible – Ferme urbaine de Saint-Denis**.

Les duos finalistes auront **1h** 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

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

- Un Trophée ;
- Une invitation à dîner pour deux personnes dans le Restaurant Le Meurice, restaurant étoilé du chef Alain Ducasse à Paris ;
- Une mise à disposition du laboratoire de cuisine ART-KOOK\_93 ;
- 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 kit de vaisselle et d'ustensiles de cuisine de nos maisons partenaires ;
- Un panier garni de produits locaux made in Seine-Saint-Denis

Ces derniers seront annoncés et remis par le jury à la fin des délibérations.

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

## ARTICLE 5 : COMPOSITION DES JURYS

Le jury sera composé au minimum de 6 personnes qui pourront être choisies dans plusieurs des catégories suivantes :

- Chef.fe.s cuisiniers de Seine-Saint-Denis ou ville proche ;
- 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.sa.ses président.e.s seront désigné.e.s et convoqué.e.s par les organisateur.trice.s.

La composition intégrale du jury, dès qu'elle sera connue, sera publiée sur les sites internet du Parti Poétique et du In Seine-Saint-Denis, sur les supports de communication des deux structures ainsi que sur leurs 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.elles acceptent, par leurs participations, que celles-ci puissent être utilisées par les organisateur.trice.s pendant 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 participant.e.s au concours autorisent les organisateur.trice.s 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 organisateur.trice.s du concours sous toutes formes et tous supports connus et inconnus à ce jour.

Les candidat.e.s 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/la participant.e.

À 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](http://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
- 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



## ANNEXE

### Boissons :

- Brasseurs (x 17) : Brasseur de l'Ouen, Brasserie du Grand Paris, Gallia, Mir, Demory, Croix de chavaux, 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



## ANNEXE CAHIER DES CHARGES ÉCOTABLE



Cette année, le **Championnat du Monde des Cuisines du Monde made in 93** s'associe à l'entreprise **Écortable** pour l'écriture d'un cahier des charges, afin d'intégrer des préoccupations d'éco-responsabilité, de réemploi et / ou de circuit court au coeur de votre démarche.

**Écortable** est né de la volonté d'aider les restaurateurs dans leur cheminement et leurs démarches écologiques. L'entreprise de l'ESS a créé une palette d'outils pour les y aider : une plateforme de mesure d'impact environnemental, un annuaire de fournisseurs vertueux et des outils pédagogiques.

Afin de valoriser les restaurants qui s'engagent sur le plan écologique, **Écortable** a créé le premier label de restauration durable en France. L'entreprise a fédéré un réseau et une communauté réunis autour de la même mission : rendre le milieu de la restauration plus durable.

### Cahier des charges - Championnat du Monde des Cuisines du Monde

1. Tous les produits que j'utilise sont de saison (en France métropolitaine à cette période).
2. La majeure partie des produits que j'utilise provient de France et les produits étrangers (non cultivables en France métropolitaine) viennent sublimer mon plat.
3. Tous mes oeufs et ovoproduits sont d'origine biologique ou spécifiés plein air (code 0 ou 1).
4. Le végétal\* occupe une place importante dans mon plat pour une empreinte écologique réduite.

*\*(fruits, légumes, céréales, légumineuses)*

Un plus sera accordé aux recettes qui, inscrites dans une démarche anti-gaspi, utilisent des produits dans leur totalité (ex : utilisation des fanes, épluchures, parures etc).



# NOUS CONTACTER

## IN SEINE-SAINT-DENIS

[in@seinesaintdenis.fr](mailto:in@seinesaintdenis.fr)

01 43 93 42 64

[inseinesaintdenis.fr](http://inseinesaintdenis.fr)

## PARTI POÉTIQUE

[public@parti-poetique.org](mailto:public@parti-poetique.org)

07 66 19 27 79

[www.parti-poetique.org](http://www.parti-poetique.org)

