

## Règlement du Championnat de France de Sushi 2021

### Art 1- Organisation

Le **Championnat de France de Sushi** est organisé par **France Sushi**.

Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 30 juillet 2021 au plus tard** pour confirmer leur présence. Il se déroulera à Paris Porte de Versailles le mardi **13 octobre 2021** sur une journée.

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.

Tout Chef Sushi qui se présente au concours mais qui ne remplit pas ces conditions se verra disqualifié.

### Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

#### **a) les participants**

- Le Championnat de France de Sushi est ouvert à tous les Chefs Sushi professionnels en activité ou pas, âgés de 18 ans et plus. La compétition est individuelle. Aucun assistant n'est autorisé sur l'espace concours.

- Les participants doivent être résidents en France (Dom Tom compris) et de nationalité française.

#### **b) les inscriptions**

- Chaque participant pourra recevoir un dossier d'inscription sur simple demande à [info@francesushi.fr](mailto:info@francesushi.fr). Le bulletin de participation pourra être retiré directement sur le site [www.championnatfrancesushi.fr](http://www.championnatfrancesushi.fr). La sélection des candidats est effectuée sur dossier et sur l'appréciation de l'organisation. Douze candidats seront retenus.

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.

#### **c) tarifs /facturation**

- Le coût du concours est de 100 Euros, payable par chèque à l'ordre de France Pizza. Veuillez retourner votre bulletin d'inscription accompagné du règlement à :

France Sushi / 32, boulevard Vital Bouhot – 92200 NEUILLY SUR SEINE

L'inscription comprend l'entrée gratuite au salon Japan Food Show – Sandwich & Snack 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.

b) Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours à 7h00.

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

Tous les concurrents seront appelés par l'animateur 10 min avant le passage en salle de préparation.

Chaque concurrent devra apporter les matières premières nécessaires à la réalisation des épreuves. Seuls certains 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. Les candidats pourront s'inscrire sur le site de notre partenaire [www.wssi.jp](http://www.wssi.jp) en tant que « basic member » afin d'étudier les règles d'hygiène préconisées.

L'un des juges donnera le feu vert pour entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et de son espace dédié.

## **Art.4- Le concours et notations**

### **4-1 L'épreuve préparatoire et découpe**

Chaque candidat disposera de 15 min pour préparer un saumon en filet et couper dix « neta » (tranches) de saumon pour préparer des nigiris. (le poisson pourra être changé selon la pêche du jour)

Il devra présenter le reste du poisson en « saku » (filet) sur une assiette et garder les arrêtes dans un bac à part.

L'épreuve est jugée sur 3 critères :

- La tenue et l'hygiène du candidat (il est conseillé d'avoir 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, aisance générale),
- La préparation du poisson et découpe (gaspillage pris en compte).

### **4-2 L'épreuve végétale**

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces (nigiri ou maki ou uramaki) identiques 100% végétale. L'utilisation d'un produit non végétale sera sanctionnée d'une pénalité. Des points bonus seront attribués pour la réalisation d'un sasagiri (découpe feuille de bambou).

L'épreuve est jugée sur 4 critères :

- La tenue et l'hygiène du candidat,
- L'organisation du poste de travail,
- La préparation des fruits et légumes (conditionnement des produits, choix des produits notamment de saison, découpe, gaspillage)
- Le goût (harmonie des saveurs)

### **4-3 L'épreuve « signature »**

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces identiques de son choix (nigiri ou maki ou uramaki) identiques . Ils pourront utiliser tous les produits qu'ils souhaiteront.

L'épreuve est jugée sur 3 critères :

- La tenue du candidat et hygiène,

- L'organisation du poste de travail et préparation (conditionnement des produits, choix des produits, découpe, gaspillage) et dressage.

- Le goût (harmonie des saveurs, originalité, créativité)

A l'issue des 3 premières épreuves, seuls cinq candidats seront retenus pour participer aux épreuves suivantes

#### **4-4 L'épreuve Edomae**

Le sushi Edomae doit être dressé sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de 20 pièces de nigiri, 1 kazari sushi (sushi décoratif), 12 pièces de maki et 6 kazari maki et d'une découpe de feuille de bambou (sasagiri).

Le candidat doit impérativement présenter une assiette de style edomae.

L'épreuve Edomae dure 40 min est jugée sur 4 critères :

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

- L'aspect et goût des nigiri,

- L'aspect et goût des maki,

- L'aspect général de l'assiette.

Le candidat pourra bénéficier d'un bonus sasagiri. Toute pièce manquante sera sanctionnée d'une pénalité.

A l'issue de cette épreuve, seuls trois candidats seront qualifiés pour l'épreuve finale « freestyle ».

#### **4-5 L'épreuve Créative ou « freestyle »**

L'assiette créative doit être dressée sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de 20 pièces de nigiri, 1 kazari sushi (sushi décoratif), 12 pièces de maki et 6 kazari maki et d'une découpe de feuille de bambou (sasagiri).

Le candidat doit impérativement présenter 1 assiette.

L'épreuve Créative dure 40 min et est jugé sur 4 critères :

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

- L'aspect et goût des nigiri,

- L'aspect et goût des maki,

- L'association des produits et créativité (équilibre, esthétique, prise de risque, 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.

#### **Art.6- Remise des prix**

La remise des prix se fera dès la fin du concours le 13 octobre 2021 à partir de 16h30, une photo sera prise avec tous les concurrents en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France Sushi.

Les cinq premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat. Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots supplémentaires seront offerts par les partenaires.

France Sushi offrira au premier sa place et qualification au Championnat du Monde de Sushi au Japon en 2022 (inscription, voyage AR France-Japon) pour une valeur de 2000€.

#### **Art.7- Equipe de France de Sushi**

Le Champion de France intégrera l'Equipe de France de Sushi pour un an si il est de nationalité Française. Il s'engage à respecter la charte éthique de l'Equipe de France afin de valider sa participation à la prochaine World Sushi Cup à Tokyo.