

## **RÈGLEMENT DU TROPHÉE ÉMILE JUNG 2026**

**Nom du concours :** Trophée Émile JUNG

**Date de l'épreuve finale du concours :**

**Lundi 16 mars 2026** sur l'espace concours du salon **EGAST 2026** de 8 heures à 17 heures au parc des Expositions de Strasbourg.

### **Article 1 –Organisateur :**

L'organisateur du concours est l'association du Trophée Émile JUNG représentée par son Président Monsieur Jean-Paul BURRUS en association avec la Fédération des Chefs d'Alsace, le salon EGAST, représenté par sa Directrice Madame Josiane HOFFMANN.

L'adresse de l'organisateur est « Trophée Émile JUNG, GHRD UMIH 67, 6 place de Bordeaux, 67000 STRASBOURG ».

### **Article 2 – Objet du concours :**

Les participants doivent réaliser un des plats emblématiques du Chef Émile JUNG en gardant l'esprit de sa cuisine.

## **Thème du concours session 2026 :**

**Terrine de deux poissons, sauce chaude ou froide à base de vin blanc d'Alsace  
et**

**Caille farcie au foie gras, 2 garnitures et une sauce.**

Le candidat en fera une libre interprétation pour **8 personnes**, tout en respectant les directives suivantes :

#### **Pour l'entrée :**

- Les poissons (2 minimum) devront être apportés bruts et travaillés sur place.
- La terrine peut être cuite ou crue mais les deux poissons doivent être distingués par le jury.
- L'assiette devra être servie avec une garniture à base d'un légume de saison au libre choix du candidat.
- Une sauce, chaude ou froide, devra être servie à part mais devra obligatoirement être à base de vin blanc d'Alsace en harmonie avec la terrine.
- Les réalisations seront servies sur assiettes neutres, logotées « Chefs d'Alsace » ; les saucières seront à apporter par le candidat mais ne doivent impérativement comporter aucun signe distinctif de l'établissement et/ou du candidat.

Ce plat sera accompagné d'un vin obligatoirement d'Alsace dont le service et la présentation seront obligatoirement effectués par le candidat devant la table du jury. Les verres utilisés seront les verres à vin d'Alsace comme ceux recommandés par le CIVA, fourni par l'organisation.

#### **Pour le plat :**

Règlement Trophée Émile JUNG 2026 1/5

Association Trophée Émile JUNG (N° d'enregistrement R2023STR001194 au Tribunal judiciaire de Strasbourg)

GHRD Umih 67 - 6 place de Bordeaux - 67000 STRASBOURG

- Le candidat devra travailler 4 cailles à l'état brut. Cette caille doit être entièrement désossée et servie farcie, d'une farce devant minimum comporter 50 % de foie gras de canard. La caille devrait être servie chaude.
- Une garniture à base de champignons de Paris devra être servie chaude avec le plat.
- Une seconde garniture à base de lentilles devra être servie chaude avec le plat.
- Le candidat devra servir à part en saucière une sauce, un jus ou un bouillon en harmonie avec l'assiette servie.
- Les réalisations seront servies sur assiettes neutres, logotées « Chefs d'Alsace » ; les saucières seront à apporter par le candidat mais ne doivent impérativement comporter aucun signe distinctif de l'établissement et/ou du candidat.

Truffe, caviar et feuille d'or sont interdits.

Les candidats devront faire preuve de créativité tout en respectant l'esprit de gourmandise et de générosité qui caractérisait la cuisine d'Émile JUNG. Les candidats seront jugés sur leur travail en cuisine, leur technique et l'originalité des deux plats servis.

Chaque candidat disposera de 3 h 30 pour la réalisation des plats avec l'aide d'un commis attribué par tirage au sort. La grille de notation sera disponible d'ici septembre.

L'organisateur fournira les cailles et le foie gras.

Tous les autres éléments doivent être apportés par les participants sous forme de produits bruts (ni caviar, ni truffe, ni feuille d'or).

Toutes les préparations devront être réalisées sur place. Aucun élément de base (fonds, jus...) ni élément de décor ne peuvent être apportés. Aucun produit cuisiné ou préparé ne sera toléré.

Le candidat devra apporter 2 bouteilles du vin qu'il souhaite proposer en accord avec son plat.

Tous les éléments dans l'assiette doivent être comestibles.

## **Données techniques :**

- La durée du concours sera de 4 h 15 au total
- 15 minutes de préparation et mise en place du poste
- 3 h 30 pour la réalisation de la terrine et des cailles au foie gras
- 30 minutes pour le rangement.
- L'heure de RDV est fixée à 9 h 30 pour la vérification des caisses de marchandises. Ces dernières pourront être déposées entre 14 heures et 18 heures la veille, dimanche 15 mars, sur l'espace concours.
- Un tirage au sort va déterminer l'ordre de passage de 20 minutes en 20 minutes.
- Chaque candidat aura un commis qui sera tiré au sort. Le commis devra effectuer des tâches de productions !
- Le candidat disposera de 15 minutes pour préparer son poste de travail, pas de mise en cuisson ou de réalisation de préparation. Ce temps n'est pas décompté du temps de production de 3h30.
- Il devra présenter 8 assiettes (7 pour le jury, 1 pour la photo).
- Les 8 assiettes devront être servies en même temps.
- Les assiettes blanches avec le logo des Chefs d'Alsace seront identiques pour tous et fournies par l'organisation.
- Une fois l'envoi effectué, il disposera de 30 minutes pour ranger, nettoyer et débarrasser son poste.

- Chaque poste sera équipé d'un four, d'une plonge, d'une plaque 4 feux à induction. Un catalogue technique sera envoyé à tous les candidats, dès validation par l'organisateur de la composition du poste. Tout le reste du matériel devra être apporté par le candidat, petit matériel inclus.
- Il y aura un jury technique qui notera la propreté, le gaspillage, la technique, l'organisation, l'interaction avec le commis et le partage des tâches.
- Le jury de dégustation notera l'esthétique, le goût, l'esprit de la recette, l'accord mets et vins pour la caille et la présentation du vin par le candidat. Le service sera effectué par des élèves ou apprentis.
- La terrine sera envoyée au bout de 3 h et la caille au bout de 3 h 30.
- Le jury sera composé de personnalités, chefs et partenaires de la Fédération des Chefs d'Alsace. Leurs décisions seront sans appel et ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.
- Le candidat devra être présent sur le site du salon EGAST du tirage au sort à la remise des prix.

### **Article 3 – Conditions de participation :**

Le Trophée Émile JUNG est ouvert à tous les cuisiniers, que ce soit au niveau national ou international âgé de 23 ans minimum, au jour du concours. Cependant, il est précisé que le cuisinier doit être en activité dans un établissement pour que le trophée puisse y être exposé en cas de victoire. Il ne peut y avoir qu'un candidat par établissement.

Le dossier complet. Le dossier complet sera à adresser avant le **15 janvier 2026**, cachet de la poste faisant foi, à :

Fédération des Chefs d'Alsace

Trophée Émile JUNG

GHRD UMIH67

6 Place de Bordeaux

67000 STRASBOURG

Ou par mail à [info@umih67.fr](mailto:info@umih67.fr)

### **Article 4 : Composition du dossier d'inscription :**

Seuls les dossiers complets seront examinés.

Le dossier d'inscription devra faire figurer les informations suivantes :

- Nom et prénom du candidat avec son CV.
- N° de téléphone du candidat.
- Taille de la veste avec nom du fournisseur de référence.
- Mail du candidat.
- Nom de l'établissement.
- Adresse postale de l'établissement.
- N° de téléphone de l'établissement.
- Nom et prénom du gérant de l'établissement.
- N° de téléphone du gérant de l'établissement.
- Mail du gérant de l'établissement.
- La recette du plat et des garnitures (avec photos) avec le bon d'économat et le nom du vin qu'il va proposer
- Si ce n'est pas le candidat, le courrier du gérant de l'établissement donnant autorisation au candidat cuisinier de participer au concours avec signature et tampon de l'établissement.

- Dépôt d'un chèque de caution de 300 € qui sera encaissé si le candidat sélectionné ne se présente pas. Ce chèque sera rendu à tous les participants le jour du concours après la remise des prix sauf pour le lauréat. Il lui sera rendu lors de la restitution physique du trophée lors de la prochaine édition. Le lauréat s'engage à assurer le trophée.

## **Article 5 : Critères et étapes de sélection**

**1<sup>ère</sup> étape :** Dépôt du dossier avant le **15/01/2026**.

**2<sup>ème</sup> étape :** Examens des dossiers complets

**3<sup>ème</sup> étape :** Le Président du Trophée Émile JUNG, le chef du Crocodile, 1 membre de l'association trophée Émile JUNG et 2 membres de la Fédération des Chefs d'Alsace vont sélectionner les 6 meilleurs dossiers, donc les 6 candidats qui seront amenés à concourir lors de la finale du lundi 16 mars 2026. Seront jugés pour les critères de sélection : la qualité de la recette, l'originalité, le parcours du candidat, la qualité de présentation du dossier.

L'annonce des 6 candidats retenus pour le concours sera effectuée le 13 décembre 2025 au plus tard par e-mail, lequel vaudra convocation pour les épreuves finales pratiques. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse e-mail invalide ou si pour des raisons techniques le destinataire ne le recevait pas. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées e-mail valides. Une publication aura lieu sur le site web du salon EGAST et sur le site de la Fédération des Chefs d'Alsace.

La décision du jury est sans appel.

**4<sup>ème</sup> étape :** Les candidats vont concourir le lundi 16 mars 2025 de 9 h à 17 h sur le site du salon EGAST.

**Article 6 : Acceptation du règlement :** Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement. À partir du moment où le candidat dépose sa candidature, cela vaut pour acceptation du présent règlement.

## **Article 7 : Coûts :**

L'organisateur fournira la caille et le foie gras, l'équipement qui sera présent sur l'espace concours selon la fiche technique envoyée.

Un forfait transport sera couvert par l'organisation, sur la base d'indemnités kilométriques plafonnées à hauteur de 250 €.

L'hébergement est organisé, pris en charge par l'association Trophée Emile JUNG dans un hôtel réservé par cette dernière, pour la nuit qui précède le concours.

## **Article 8 : Prix**

**1<sup>er</sup> prix :** Le lauréat sera titulaire du Trophée Émile JUNG ; il devra le laisser dans l'établissement dont il fait partie au jour du concours, même s'il quitte l'entreprise, jusqu'à la prochaine édition du trophée et au maximum durant 2 ans. Il recevra un mini trophée spécifique dit « or » qu'il pourra conserver après les 2 ans.

Le 1<sup>er</sup> prix est valorisé à 10 000 € minimum, se décomposant en un chèque de 3 000 euros et d'un ensemble de prix, prestations et services d'une valeur commerciale de 7 000 € fournis par les partenaires du Trophée et du salon EGAST, liés directement ou indirectement à l'univers de la gastronomie.

**2<sup>ème</sup> prix :** Le deuxième prix est valorisé à 5 000 € minimum, se décomposant en un chèque de 2 000 € et d'un ensemble de prix, prestations et services d'une valeur commerciale de 3 000 € minimum fournis par les partenaires du Trophée et du salon EGAST, liés directement ou indirectement à l'univers de la gastronomie.

**3<sup>ème</sup> prix :** Le troisième prix est valorisé à 3 000 € minimum, se décomposant en un chèque de 1 000 € et d'un ensemble de prix, prestations et services d'une valeur commerciale de 2 000 € minimum fournis par les partenaires du Trophée et du salon EGAST, liés directement ou indirectement à l'univers de la gastronomie.

**Prix spécial du jury** : Le jury se réserve le droit d'attribuer un prix spécial pour mettre en avant un élément ou une prestation remarquable, une créativité, un fait qui mérite d'être distingué. Ce prix sera doté de prestations et services d'une valeur commerciale de 2 000 € minimum fournis par les partenaires du Trophée et du salon EGAST, liés directement ou indirectement à l'univers de la gastronomie.

**Du 4<sup>ème</sup> au 6<sup>ème</sup> prix** : Tous les autres candidats seront ex aequo. Ils recevront une dotation de 200 € et un certificat de participation, une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie.

**Prix du meilleur commis** : Un prix du meilleur commis sera attribué par le jury technique. Il recevra une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie, un certificat du meilleur commis, 1 bon cadeau de 400 € à utiliser dans un établissement de la Fédération des Chefs d'Alsace.

## **Article 9 : Responsabilité**

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours. L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnements des lignes téléphoniques, mails, réseaux, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation, quels qu'ils soient ou de défaillance technique rendant impossible l'arrivée sur site ou la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité. Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment, le participant inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées. La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement (article 6). Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis. Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

**Article 10** : Modification du concours. L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web [www.EGAST.fr](http://www.EGAST.fr), informant les participants des changements opérés.

## **Article 11 : Droit à l'image**

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de 2 ans, à compter de la date du concours pour lequel il est inscrit. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

## **Article 12 : Loi informatique et Liberté**

Conformément à la loi informatique et liberté n° 78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants du concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux organisateurs dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou

s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

**Article 13 : Dépôt du règlement et consultation.**

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web [www.EGAST.fr](http://www.EGAST.fr) et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 1.

Fait à Strasbourg, le 06 septembre 2025.

OFFICIEL