Fédération des

CHEFS D'ALSACE

Cuisinier, c'est un métier !

— *présente* —

CONCOURS 2026

Meilleure Recette de Foie Gras en Terrine d'Alsace

— CANARD —

Roger Bouhassoun
Président du Jury

SéComÇa

CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE DE FOIE GRAS EN TERRINE D'ALSACE

RÈGLEMENT 2026

Thème : Réalisation d'un foie gras de canard en utilisant un fruit de saison, une épice et un vin d'Alsace

Article 1 - Organisateurs :

Ce concours est organisé par La Fédération des Chefs d'Alsace – 6, Place de Bordeaux – 67080 STRASBOURG CEDEX.

Article 2 - Conditions de participation :

Ce concours est ouvert à tous les cuisiniers professionnels confirmés dont l'établissement est situé en Alsace et aux adhérents de la Fédération des Chefs d'Alsace.

Article 3 - Objet du concours :

Les candidats sont invités à présenter un foie gras de canard en terrine, verrine, torchon, sous vide neutre, servi tranché ou à la cuillère, autres…

Ils devront obligatoirement utiliser à un moment donné dans la recette, un fruit de saison, une épice et un vin d'Alsace.

La composition peut être faite à partir de foie gras entier, de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.

La truffe ou les feuilles d'or ne sont pas autorisées.

ATTENTION : LE JURY SE RÉSERVE LE DROIT D'INFLIGER DES POINTS DE MINORATION SI RAJOUT D'INGRÉDIENTS FANTAISISTES OU SI LES CONDITIONS DU RÈGLEMENT NE SONT PAS RESPECTÉES.

Article 4 - Données techniques :

L'ordre de passage se fera par tirage au sort.

Le candidat aura :

- 5 minutes pour mettre en place le poste de travail,
- 20 minutes pour le dressage,
- et 5 minutes pour ranger et nettoyer le poste.

Le jury ne connaîtra pas l'identité du candidat.

Aucun élément de décoration, inscription, ne devra permettre au jury de déterminer l'origine du candidat.

Pour cela les candidats devront utiliser les assiettes de dressage de la Fédération des Chefs d'Alsace. Les supports de présentation devront être présentés avant le passage devant le jury pour validation par le comité d'organisation du concours.

Chaque concurrent devra présenter dans l'ordre :

* Le foie gras de canard dans son contenant d'origine, avant service : terrine, verrine, torchon ou sous vide sans insert ou autres préparations annexes ;

Il sera présenté entier devant le jury par un membre du comité d'organisation.

* Après ce 1er passage, le candidat devra utiliser le foie gras présenté devant le jury pour dresser 7 assiettes de présentation (assiettes fournies par la Fédération des Chefs d'Alsace) pour la dégustation du jury qui sera composé de 6 à 12 personnes, sous la présidence d'un chef nommé par le Président de la Fédération des Chefs d'Alsace.

* Parmi les 7 assiettes dressées, le candidat choisira lui-même l'assiette qui sera transmise pour photographie dans les médias et présentée aux invités en fin de concours.

Article 5 - Critères de sélection et 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.

Le candidat se présente en son nom, mais également au nom de l'entreprise qu'il représente pour garantir que l'établissement mettra bien le plat sur sa carte.

Le candidat devra déposer **sa candidature avec la fiche technique** de la recette, une photo du plat qu'il va réaliser et qui devra être proposée telle quelle dans l'établissement, s'il devait être lauréat, sa photo en tenue de cuisine.

Il s'engage à laisser sa recette sur sa carte durant 3 mois minimum, sans en changer les éléments qu'il aura présenté devant le jury, pour permettre ainsi au grand public de pouvoir goûter le meilleur foie gras d'Alsace dans l'établissement où il travaille.

Le titre de « Meilleure Recette de Foie Gras en Terrine d'Alsace 2026 » pourrait être retiré en cas de manquement à ces obligations.

Toutes les fiches techniques seront évaluées. Un jury de la Fédération des Chefs d'Alsace et des partenaires les évaluera de manière anonyme.

6 candidatures seront retenues.

Le dossier d'inscription est à renvoyer au plus tard le 30 septembre 2026 à 23 h 59 cachet de la Poste ou heure d'envoi du mail faisant foi.

La Fédération des Chefs d'Alsace communiquera le nom des 6 candidats et entreprises retenus au plus tard le 12 octobre 2026.

Les candidats retenus s'engagent à proposer le jour du concours, une cinquantaine d'amuse-bouche de foie gras pour agrémenter le cocktail qui sera servi à l'issue de la proclamation des résultats : le jury prendra en compte les amuse-bouche dans sa notation, sous peine de pénalité.

Article 6 - Données pratiques :

Les concurrents devront être présents le :

lundi 9 novembre 2026 à 13 H

MG Mobilier — 6 Route de Bergheim, 67600 Sélestat

En cas de retard, sauf cas de force majeure, le comité d'organisation se réserve le droit de refuser au candidat de concourir.

Article 7 - Jury :

Le jury sera composé de professionnels de la restauration, de partenaires, de personnalités qualifiées du monde socio-professionnel.

Le Président du jury sera nommé par le Président de la Fédération des Chefs d'Alsace.

Les décisions et pointages du jury seront irrévocables et sans appel.

Article 8 - Notation :

La notation du jury portera sur :

Le goût, la texture, l'aspect, l'équilibre des saveurs sont les critères principaux qui rentrent dans la notation sur 60 points.

1) 10 points : dénervage, déveinage (vérifier s'il y apparition de veines, nerfs ou hématomes sanguinolents dans le foie).

2) 10 points : perte de gras à la cuisson (le gras ne doit pas être dissocié - peu ou très peu de graisse dans la terrine ni sur le dessus).

3) 15 points : équilibre assaisonnement : sel, épices, alcool (pas assez ou trop peu d'assaisonnement).

Le rajout de sel, poivre ou autres épices sur le foie gras au dernier moment est un motif de disqualification.

4) 10 points : texture : assez ferme, aspect marbré (visibilité des morceaux) ne doit pas être granuleux, farineux, sec, trop ferme. Au toucher, avec le couteau, le but de la palpation du foie gras est d'en apprécier la fermeté. L'état de cohésion et d'intégrité. Fermeté et souplesse du foie.

5) 5 points : température : important pour goûter un foie gras, trop tempéré ou trop froid.

6) 10 points : conclusion générale : goût (longueur en bouche, sans aucun dominant – alcool, épices, truffe, jus, sirop, sucre, liqueur…).

2) ASSIETTE DE PRÉSENTATION A BASE DE FOIE GRAS DE CANARD ***Notation sur 40 points***

Présentation d'une création personnelle froide, à base de foie gras sur assiette et ses accompagnements (dressage sur place, assiette blanche de la Fédération des Chefs d'Alsace fournie).

La notation sera basée sur le mariage du foie gras et des autres produits présents (goût, saveur, présentation, originalité).

Article 9 - Proclamation des résultats :

La proclamation des résultats aura lieu le jour même, sur le site du concours vers 17 heures.

La remise des coupes et diplômes suivra la proclamation.

1er prix : Trophée du Meilleur Foie Gras d'Alsace de la Fédération des Chefs d'Alsace

Le Trophée est au nom du candidat et ne pourra pas être dissocié de l'établissement qu'il représente. Il ne peut n'y avoir qu'un candidat par entreprise.

Seront énoncés : un 2ème et un 3ème prix, les autres candidats étant réputés ex aequo.

Rappel : le lauréat du concours s'engage à proposer son foie gras, avec la même recette durant au moins 3 mois dans son établissement. S'il devait démissionner, il ne pourra pas utiliser son titre dans le nouvel établissement, sauf s'il devient propriétaire et qu'il s'engage à respecter la recette.

Article 10 - Gagnant :

Le gagnant de l'édition et/ou l'établissement qu'il représente, ne pourra pas candidater pendant les 5 ans qui suivent, mais il pourra faire partie du jury l'année suivant son titre. Si le gagnant quitte l'entreprise qu'il représente, l'entreprise aura le droit de représenter un candidat, après une année blanche.

Article 11 - 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.

Rappel : 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 5). 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 12 - 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. En cas de changement substantiel.

Article 13 - 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 concours, 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.

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 14 - 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.

BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE DE FOIE GRAS EN TERRINE D'ALSACE 2026

lundi 9 novembre 2026 à 13 H — MG Mobilier, 6 Route de Bergheim, 67600 Sélestat

Rappel : C'est automatiquement au nom de la Maison à laquelle il appartient que le candidat est inscrit. C'est l'enseigne qui est récompensée, représentée par le candidat.

CANDIDAT

Nom - Prénom :	
Date de naissance :	
Adresse privée :	
Mail :	Portable :

ENTREPRISE

Enseigne :	
Adresse :	
Mail :	Téléphone :

- J'autorise expressément l'organisateur à diffuser ma recette, les photos éventuelles dans le cadre du droit à l'image.
- Je m'engage à respecter le présent règlement.
- Je joins la fiche technique de ma recette et la photo de dressage de mon foie gras, ma photo.

Date :

Signatures du candidat : du patron de l'établissement :

Bulletin à retourner AVANT LE 30 septembre 2026

à concours@chefs-alsace.fr

FEDERATION DES CHEFS D'ALSACE - GHRD – UMIH 67

6, Place de Bordeaux - CS 70004 - 67080 Strasbourg Cedex