

## CONCOURS INTERNATIONAL « S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2026/2027 »

### RÈGLEMENT COMPLET

Sanpellegrino Spa (« Sanpellegrino »), dont le siège social est situé à Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG) Italie, et le siège administratif à Via del Mulino 6, Assago (MI) Italie, organise le concours « S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2026/2027 ».

Le concours se présente comme une « recherche mondiale de talents ». Il est ouvert aux jeunes Chefs majeurs, conformément aux dispositions des pays et des régions respectifs, âgés de 30 ans maximum au moment de leur inscription, qui remplissent les conditions ci-dessous.

Le présent règlement est publié sur [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com) (le « Site web »).

Tous(tes) les participants(es) sont invités à lire attentivement le présent règlement : en participant au concours, les participants(es) déclarent comprendre et accepter toutes les clauses qu'il contient.

#### 1. OBJECTIF DU CONCOURS

L'objectif du concours est de promouvoir l'accès au secteur de la restauration de haut niveau pour les jeunes chefs talentueux, en célébrant leur talent, en encourageant leur développement professionnel et surtout en soutenant leur « vision » personnelle du monde de l'alimentation - qui pourrait avoir un impact positif sur la société dans son ensemble.

#### 2. PÉRIODE DE PARTICIPATION

L'initiative sera annoncée à partir du 16 février 2026.

Pour participer, les candidats(es) doivent s'inscrire dans la section spécifique du site Internet [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com). Pour le seul territoire de la Chine continentale, les demandes d'inscription complètes peuvent être envoyées à l'adresse suivante [SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com](mailto:SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com). Afin d'établir la liste des finalistes régionaux et d'identifier les finalistes régionaux et le gagnant de la finale, l'opération se déroulera en 4 phases, comme décrit ci-dessous :

- Inscription en ligne (phase 1) : du 16/02/2026 à 09h00 (GMT+1) au 09/06/2026 à 18h00 (GMT+1).
- Définition de la liste régionale (phase 2) : 10/06/2026 – 20/07/2026.  
Identification (et notification) des participants(es) sélectionnés(es) pour la liste régionale : à partir du 20/07/2026.
- Finales Régionales (phase 3) : la sélection des finalistes régionaux aura lieu entre le 15/09/2026 et le 31/01/2027.
- La Grande Finale (phase 4) avec l'attribution du S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27 est actuellement prévue pour novembre 2027 à Milan. Néanmoins, la date et le lieu de l'événement peuvent varier : dans ce cas, **tout changement sera signalé sur le site Web et les participants(es) en seront directement informés.**

En liaison avec les dates de la Grande Finale, d'autres événements liés à l'Organisateur peuvent être organisés, auxquels les finalistes régionaux peuvent être invités. **Il est donc important pour tous les participants de s'assurer de leur disponibilité pendant la période susmentionnée, dès la première phase d'inscription en ligne.**

#### 3. CONDITIONS DE PARTICIPATION - VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT

La participation à cette initiative est exclusivement ouverte aux Jeunes Chefs qui remplissent les conditions suivantes :

- **Âge** : ils doivent être majeurs selon la réglementation en vigueur dans l'État participant et leur date de naissance ne doit pas être antérieure au 15/02/1996
- **Expérience** : Ils doivent avoir travaillé à temps plein pendant au moins un an dans un ou plusieurs

restaurants/entreprises de restauration en tant que « commis » ou « chef de cuisine » ou « chef de partie » ou « sous-chef » (il n'est pas nécessaire d'avoir travaillé pendant un an dans le même restaurant)

- **Langue : la langue officielle du concours est l'anglais**, les candidats(es) doivent donc pouvoir s'exprimer en anglais à l'oral et à l'écrit. Néanmoins, afin de faciliter et d'accélérer la procédure d'inscription, les candidats peuvent s'inscrire dans l'une des langues suivantes : **Anglais, Chinois Mandarin, Espagnol, Français, Italien, Allemand, Portugais**.

**Les demandes de participation présentées dans une autre langue que celles énumérées ci-dessus ne seront pas considérées comme valables.**

En outre, pour garantir une meilleure compréhension du règlement, outre les langues énumérées ci-dessus, il sera également disponible en russe, japonais et portugais.

Toutes les exigences ci-dessus doivent être respectées pour pouvoir participer.

Chaque Jeune Chef ne pourra s'inscrire à l'édition 2026/27 qu'une seule fois et avec un seul plat (« Plat signature »). Toutefois, les chefs ayant participé aux éditions précédentes sont autorisés à participer, sans préjudice des contraintes d'âge, à l'exclusion des précédents lauréats du prix **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Chaque participant(e) est responsable de l'obtention de l'autorisation de son employeur, si cette autorisation est requise pour sa participation. **En participant à l'initiative, les participants(es) garantissent qu'ils ont obtenu l'accord de leur employeur, ou qu'ils n'ont pas besoin de l'accord de leur employeur.**

**Il est également de la responsabilité de chaque participant(e) d'être en possession d'une assurance accident appropriée**, dont la documentation sera demandée par l'Organisateur.

#### 4. PROCÉDURE DE PARTICIPATION

**Phase 1 : Inscription en ligne - du 16 février 2026 à 09h00 (GMT+1) au 09 juin 2026 à 18h00**

Pour participer, les Jeunes Chefs qui remplissent les conditions énumérées ci-dessus doivent s'inscrire en ligne, en remplissant le formulaire sur le site Web. Ils disposent de 4 mois pour effectuer leurs inscriptions : le système leur permet de sauvegarder les tentatives d'inscription antérieures et de les modifier autant de fois qu'ils le souhaitent avant d'envoyer l'inscription finale dans les délais impartis.

L'ordre dans lequel les candidatures sont présentées n'a aucune incidence sur leur acceptation et ne donne lieu à aucun traitement préférentiel.

Le formulaire doit être rempli en anglais avec les informations suivantes :

- Coordonnées personnelles et de contact (**obligatoire**)
- Références et liens numériques (par exemple, site web, pages de médias sociaux) (**facultatif**)
- Lieu de travail actuel (par exemple, informations sur le restaurant) (**obligatoire**)
- Poste actuel (par exemple, commis / chef / sous-chef / chef de partie) (**obligatoire**)

Les candidats(es) doivent également joindre :

- Une copie d'un **document d'identité en cours de validité** indiquant de manière claire, visible et intelligible la date de naissance
- **Une photo du(de la) candidat(e)** (1 photo haute résolution)
- **Formulaire de CV** rempli (à télécharger sur le portail lors de l'inscription)
- **Formulaire rempli de la recette du Plat signature** (obligatoire)
- **Photos du Plat signature** (3 photos haute résolution)

Les candidats(es) doivent également répondre aux questions suivantes :

- Que voulez-vous exprimer à travers ce plat ? Quel message, quelle histoire et quelle identité souhaitez-vous transmettre ? (**obligatoire**)

Détails spécifiques concernant le plat (Plat Signature) :

- Le Plat signature doit être un plat principal : la partie la plus importante de l'offre de menu. Les desserts et les

entrées ne sont pas autorisés. (Reportez-vous au point 7 (a))

- Les ingrédients du Plat signature ne doivent pas inclure d'animaux considérés comme des espèces menacées, de sang animal ou d'or comestible. Les concurrents sont tenus de choisir les ingrédients qu'ils veulent utiliser, en tenant compte des limitations et des interdictions établies par la législation italienne, communautaire et internationale en ce qui concerne :
  - 1) La protection d'espèces spécifiques de la flore et de la faune <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
  - 2) Aspects liés à la santé et à la sécurité des aliments <https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001>.

Par conséquent, tous(tes) les participants(es) doivent respecter les règles suivantes en matière d'hygiène et de manipulation correcte des aliments avant et pendant la compétition :

1. Respecter scrupuleusement les températures de transport et de conservation des aliments prévues par le décret présidentiel italien n° 327/80.
2. Les matières premières d'origine animale (viande, poisson, lait, œufs et leurs dérivés) doivent provenir d'installations agréées par la CEE et être accompagnées des documents de traçabilité requis par la réglementation en vigueur.
3. Lorsque la recette prévoit de servir du poisson cru, elle doit être accompagnée d'une déclaration du fournisseur indiquant qu'il a été réfrigéré à une température de -20° pendant au moins 24 heures ou à une température de -40° pendant au moins 9 heures, comme l'exige le règlement CE 853/2004.
4. Pour les Finales Régionales et les Grandes finales : les denrées alimentaires fermentées, séchées ou traitées par voie enzymatique, ou les denrées alimentaires ayant subi des traitements spéciaux qui modifient leurs caractéristiques organoleptiques (solides ou liquides), doivent être en corrélation avec :
  - Analyse microbiologique par un laboratoire accrédité attestant pleinement des exigences de salubrité ;
  - Étiquetage décrivant : les ingrédients et les jours de fermentation.

Cette documentation est à la charge du jeune chef et doit être soumise à l'attention du responsable du contrôle des matières premières, désigné par l'organisation.

Toute matière première non analysée en laboratoire et/ou non étiquetée sera exclue du concours, car il ne sera pas possible d'en certifier la salubrité et donc d'assurer la sécurité alimentaire des jurés.

Les analyses doivent être effectuées dans les 72 heures précédant le concours et permettent de contrôler les paramètres suivants : moisissures, levures, clostridium perfringens, staphylocoques à coagulase positive, entérobactéries, escherichia coli, listeria monocytogènes, salmonelles spp.

L'ALMA (The School of Italian Culinary Arts - [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)) se réserve le droit d'effectuer d'autres contrôles d'analyse par des laboratoires autorisés au niveau de l'UE, au cas où serait détectée, lors des contrôles des ingrédients concernés, une criticité susceptible de rendre l'aliment non comestible.

5. Suivez strictement les bonnes pratiques d'hygiène du secteur alimentaire : portez un couvre-chef couvrant tous vos cheveux, portez les vêtements fournis par l'Organisateur, lavez-vous et désinfectez régulièrement les mains, respectez l'interdiction de fumer, ne portez pas de bagues, bracelets ou pendentifs qui pourraient être une cause possible de risques physiques et alimentaires. Les chefs devront apporter leur propre pantalon de chef et des chaussures de sécurité pour la cuisine.
6. Pour la Finale régionale et la Grande Finale, tous les ingrédients transportés par le jeune chef (frais et/ou secs) doivent être bien emballés et pourvus d'un étiquetage décrivant :

- Nom du producteur
- Méthode de stockage
- Nom du produit
- Poids net
- Date d'emballage
- Date d'expiration
- Lot de production

Les étiquettes seront soumises à l'analyse du responsable du contrôle des matières premières, désigné par l'organisation.

Toute matière première non étiquetée sera exclue du concours, car il ne sera pas possible de certifier sa salubrité et donc d'assurer la sécurité alimentaire des jurés.

Lorsque certains ingrédients ne peuvent être obtenus en raison de la saisonnalité ou des restrictions imposées par les réglementations en vigueur en matière de sécurité alimentaire, il est demandé au Jeune Chef de remplacer

l'ingrédient concerné. De même, lorsqu'il n'est pas possible de trouver certains ingrédients en raison de types particuliers de traitement, de procédés enzymatiques ou de transformations spécifiques demandés par le Jeune Chef, l'Organisateur fournira le même ingrédient sans effectuer de traitement ou de préparation altérant son état. Par conséquent, le produit fourni doit être aussi similaire et approprié que possible à la recette et au processus du Jeune Chef, en lui donnant un préavis.

- Le Plat signature peut être accompagné de liquides ou de boissons provenant exclusivement du processus de préparation de la recette. Par conséquent, ce qui suit est exclu :
    - ✓ Liquides ou boissons qui ne correspondent pas aux ingrédients ou à la préparation de la recette ;
    - ✓ Liquides et boissons à base d'alcool.
- Pour la Finale Régionale, les liquides ou boissons pertinents et dérivés de la préparation qui subissent un processus de fermentation préalable doivent être analysés par un laboratoire accrédité, qui évalue et garantit la possibilité de les administrer (veuillez vous référer au point 4 des règles HACCP). Cette procédure d'analyse est sous la responsabilité du Jeune Chef.

Pour toute question ou doute, les candidats(es) peuvent écrire à [competition@spyoungchefacademy.com](mailto:competition@spyoungchefacademy.com).

Le temps de préparation autorisé pour les Finales Régionales et la Grande Finale est de 5 heures. Les préparations nécessaires aux recettes doivent être réalisées pendant le temps de concours autorisé, mais les candidats(es) sont autorisés à apporter des conserves, des fermentations, des poudres et des produits déshydratés prêts à être utilisés. Les marinades et les bouillons doivent être préparés sur place.

Les « produits déshydratés » sont définis comme des matières premières ayant subi un processus visant uniquement à éliminer l'eau sans altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire et sans utiliser d'autres techniques de transformation ou de cuisson.

Pour la Finale régionale et la Grande Finale, les conserves prêtes à l'emploi, les fermentations, doivent être accompagnées d'analyses microbiologiques, afin de s'assurer de la qualité sanitaire et organoleptique réelle des préparations. Ces analyses relèvent de la responsabilité des jeunes chefs et doivent être effectuées par un laboratoire accrédité (voir le point 4 des règles HACCP).

Les poudres et les produits déshydratés doivent être bien emballés et pourvus d'un étiquetage descriptif (voir le point 6 des règles HACCP).

Les recettes, préparations, méthodes et équipements utilisés depuis les Finales Régionales doivent viser et respecter les conditions établies pour la phase de la Grande Finale.

Toutes les méthodes de préparation doivent être conformes aux règles HACCP et aux règles de sécurité alimentaire applicables à la Grande Finale. Il est donc recommandé, dès les Finales Régionales, d'identifier les méthodes et processus de préparation qui peuvent être utilisés également pour la Grande Finale.

Spécifications concernant l'équipement à utiliser pour la phase de la Grande Finale (pour la préparation du Plat signature) :

- Aucune méthode de cuisson à flamme nue ne peut être utilisée dans l'enceinte de la compétition. L'Organisateur prend soin d'aménager un espace extérieur à proximité de l'emplacement avec des dispositifs adaptés à la cuisson à flamme nue.
- Tout équipement supplémentaire requis par le YC doit être fourni à titre personnel, sous réserve de l'accord préalable d'ALMA. L'organisation décline toute responsabilité à l'égard du matériel non mentionné dans le présent règlement.
- L'utilisation d'équipements artisanaux et/ou typiquement régionaux doit être déclarée à l'avance en envoyant les fiches techniques et les photos correspondantes. Dans ce cas, un processus de validation et d'autorisation de l'équipement doit avoir lieu.

En règle générale, les Jeunes chefs sélectionnés pour les Finales Régionales doivent fournir à l'Organisateur une liste d'ingrédients nécessaires à la préparation de 10 portions de chaque Plat signature, et l'Organisateur est chargé de leur procurer. À titre exceptionnel, après évaluation et approbation par l'Organisateur, les Jeunes chefs peuvent se procurer les ingrédients eux-mêmes. Dans les deux cas, la dépense maximale autorisée pour chaque Jeune chef est de 250 euros ; si le Jeune chef se procure une partie des ingrédients, il sera remboursé par l'Organisateur sur présentation des reçus.

Le Jeune chef qui remporte la Finale régionale se qualifie pour la Grande Finale en tant que champion de sa région. Il doit fournir à l'Organisateur une liste d'ingrédients nécessaires à la préparation de 10 portions de chaque Plat signature, et l'Organisateur doit s'approvisionner localement en Italie. À titre exceptionnel, après évaluation et approbation par l'Organisateur, les Jeunes chefs peuvent se procurer les ingrédients eux-mêmes. Dans les deux cas, la dépense maximale autorisée pour chaque Jeune chef est de 500 euros ; si le Jeune chef se procure une partie des ingrédients, il sera remboursé par l'Organisateur sur présentation des reçus.

Lors de la Grande Finale, les Jeunes Chefs trouveront un poste de travail équipé conformément à l'annexe 1 du présent document.

La recette et les photos constituent le plat que les Jeunes Chefs doivent préparer s'ils sont sélectionnés dans la liste des Finalistes Régionaux.

La recette doit comporter les informations suivantes : nom de la recette, type de recette en fonction des matières premières choisies, « conviction personnelle », composants, temps de préparation et de service, ingrédients et quantités, méthode de préparation, temps de préparation et de service, assiette et présentation des aliments, et éventuels instruments de cuisine supplémentaires nécessaires.

Il convient de préciser que la recette peut faire l'objet de modifications et d'ajustements, à condition que ceux-ci ne soient pas qualifiés de **modifications substantielles** et n'altèrent donc pas l'identité propre de la recette (réf. annexe 2). Toute modification approuvée et non substantielle doit demeurer **partielle et strictement limitée dans sa portée**. À l'issue de toute modification — qu'elle intervienne au cours de la Phase régionale ou lors de la Grande Finale — la recette doit être **réécrite par le YC** afin d'y intégrer les changements validés par **ALMA**. Le YC est responsable de la mise à jour de la recette et de sa nouvelle soumission en conséquence.

(Définition de « modification substantielle » : Une modification est réputée substantielle lorsqu'elle entraîne des changements significatifs affectant un ingrédient principal du plat, notamment quant à sa cuisson, sa préparation ou son assaisonnement.

Est également considérée comme substantielle toute modification qui supprime ou remplace un élément essentiel du plat, de telle sorte que celui-ci devienne sensiblement différent de la version présentée lors de la phase de candidature.)

Le processus d'analyse des demandes de changement décrit ci-dessus sera géré par l'ALMA, qui pourra toutefois, à sa seule discrétion, s'assurer le soutien d'experts ou d'entités locales.

Trois photos haute résolution du plat sont requises, montrant clairement le plat fini. En envoyant leur candidature, les participants(es) acceptent la publication sans limitation de temps, de zone géographique et de média par Sanpellegrino, ou par des tiers délégués par cette dernière, de la recette et des photos envoyées, et acceptent de participer à des interviews, exclusivement aux fins liées à l'initiative et aux fins promotionnelles décrites dans le présent document. Les participants(es) sont tenus(es) de fournir des informations exactes : par leur participation, les candidats(es) acceptent toute responsabilité relative à la véracité des informations qu'ils ont fournies et du matériel qu'ils ont envoyé.

L'Organisateur ne peut être tenu pour responsable si les informations fournies pour la participation et/ou les coordonnées sont incorrectes, inexactes, etc.

À cet égard, veuillez noter que la preuve de l'affichage (par les participants(es)) ne peut être considérée comme une preuve de participation effective. Le matériel envoyé ne sera pas renvoyé et il est conseillé aux participants(es) de conserver une copie de tout le matériel.

L'Organisateur se réserve le droit, à tout moment, de procéder à des vérifications sur la validité des demandes et des participations (y compris l'identité des participants(es), leur âge et leur lieu de résidence), en demandant toute preuve qu'il jugera nécessaire pour vérifier les déclarations fournies dans le formulaire en ligne, et de disqualifier tout participant ayant participé en violation du présent règlement ou ayant altéré le processus d'inscription.

## Phase 2 : Définition de la Liste Régionale (10 juin – 20 juillet 2026)



Afin de créer une première Liste Régionale, toutes les candidatures reçues pendant la Phase 1 seront divisées en 15 groupes, correspondant aux 15 zones participantes (telles que listées dans l'annexe 1) avant le 20 juillet 2026. Le lieu de travail (par opposition au lieu d'origine) sera utilisé pour déterminer le pays, la région et la zone auxquels chaque candidat(e) appartient. La zone à laquelle appartient chaque candidat restera la même pendant toute la durée de l'aventure, même si un jeune chef déménage dans une zone différente après la procédure d'inscription ou pendant le concours. Un jury composé de membres indépendants de l'ALMA (un centre international de formation à la cuisine italienne qui fait autorité) définira une liste de 10 à 15 Jeunes Chefs pour chacune des 15 zones participantes, conformément à la liste en annexe.

Si le nombre de candidatures valables pour une ou plusieurs zones est inférieur à 10, la liste restreinte pourra être constituée d'un nombre inférieur de candidats(es).

Si un(e) finaliste sélectionné(e) n'est pas en mesure de participer ou ne peut être contacté(e) dans un délai de 15 jours aux adresses/ numéros de téléphone fournis lors de la phase d'inscription, ce finaliste sera automatiquement disqualifié et le droit de participer sera transféré au candidat(e) qui le suit immédiatement dans le classement.

Le processus de sélection susmentionné sera géré par l'ALMA, qui aura le droit - à sa discrétion incontestable - de recourir au soutien de parties ou d'entités locales expertes.

Afin de définir les Listes Régionales, les candidatures seront évaluées sur la base des 3 critères suivants (Règles d'or), pour chacun desquels les membres du jury attribueront une note de 1 à 10.

- 1. COMPÉTENCES TECHNIQUES :** Aptitudes et compétences techniques durant toutes les phases de la transformation des matières premières choisies :
  - Sélection des matières premières : les matières premières seront analysées selon les critères de fraîcheur, de respect de la saisonnalité, de qualité et d'unicité.
  - Traitement des matières premières : les compétences en matière de traitement et de préparation des matières premières seront analysées dans une perspective de circularité alimentaire, par le biais de techniques permettant de préserver les qualités organoleptiques des aliments et de réutiliser les déchets alimentaires.
  - Techniques de cuisson : analyse des techniques de cuisson utilisées dans le but d'améliorer les qualités organoleptiques des matières premières.
  - L'évaluation du plat repose sur sa capacité à sublimer et à équilibrer les cinq saveurs fondamentales (sucré, salé, acide, amer et umami) au sein d'une harmonie sensorielle qui magnifie l'expérience gastronomique. Le palais doit y percevoir des contrastes soigneusement pensés, des variations de température et une diversité de textures, rendant chaque dégustation dynamique et captivante.
- 2. CRÉATIVITÉ :** Capacité à créer une identité culinaire contemporaine et authentique en explorant de nouvelles idées et approches créatives. Maîtrise de l'alliance entre esthétique, saveur et originalité, racontant une histoire personnelle à travers chaque plat, avec une attention soignée aux détails, à l'innovation et à l'expérience sensorielle globale.
- 3. CONVICTION PERSONNELLE :** La *Personal Belief* est l'espace où vous racontez qui vous êtes aujourd'hui et, surtout, la personne que vous souhaitez devenir en tant que chef à l'avenir.

Le plat ne se résume pas à une recette parfaitement exécutée : il incarne un choix réfléchi, porteur de valeurs et de responsabilités envers l'avenir.

Le texte, rédigé personnellement et intégré à la recette, sera évalué par le jury comme une clé d'interprétation du plat, sur la base de son authenticité, de sa cohérence et de l'intention qui guide vos choix.

Ainsi, le plat doit refléter une identité culinaire claire et dessiner une direction pour l'avenir, capable de dépasser le présent et de raconter l'histoire de votre parcours.

Sur la base de la somme des notes attribuées à chaque candidat(e) pour chacun des critères susmentionnés, une liste restreinte sera établie pour les candidats(es) de chaque zone qui accéderont à la phase suivante de l'initiative. Les candidats(es) de chacune des listes restreintes seront contactés(es) par téléphone et/ou par e-mail à partir des bureaux locaux de l'Organisateur et leurs noms seront publiés sur le site Internet et sur [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com).

### **Phase 3 : Finales Régionales (entre le 15 septembre 2026 et le 31 janvier 2027)**

Les Finales Régionales ont lieu pendant la Phase 3. Le monde a été divisé en 15 zones, contenant les 50 pays/régions clés les plus avancés en termes culinaires. Dans chaque zone, un pays/région champion a été sélectionné pour gérer l'organisation de la Finale Régionale.

Dans chaque zone, la priorité doit être donnée à la présélection des candidats(es) des pays/régions clés (voir la liste en annexe 1) ; s'ils ne sont pas retenus parce qu'ils ne répondent pas aux critères de sélection, ils seront remplacés par des candidats(es) d'autres pays/régions de leur zone.

Afin d'augmenter la représentation des talents féminins dans le monde culinaire, au moins 33 % de chaque groupe de finalistes régionaux comprendra trois femmes (3 sur 10 ou 5 sur 15 candidats). Si le nombre de femmes candidates au concours est insuffisant, les candidats masculins occuperont les places restantes.

Les Finales Régionales peuvent être organisées selon des procédures différentes, lors d'événements régionaux spécifiques organisés sur une base ad hoc, ou au cours d'événements existants, à la discrétion de l'Organisateur, mais sans préjudice des règles du **paragraphe 4 (Procédure de participation) et des directives générales**.

Les dates spécifiques, les lieux et tout autre détail concernant les Finales Régionales seront communiqués par les bureaux locaux de l'Organisateur.

Lors des Finales Régionales, les Jeunes Chefs devront cuisiner leur « Plat signature », tel que décrit en phase de participation : toutes les phases de la préparation du Plat signature doivent être achevées dans un délai de 5 heures (comme pour la Grande Finale). De plus, dans ce laps de temps, les jeunes chefs devront préparer 10 plats (indépendamment du nombre de jurés).

Le Plat signature sera examiné par un jury local composé d'au moins 3 chefs de renommée nationale et/ou régionale. Le jury de la Finale Régionale goûtera les plats de chacun des Jeunes Chefs et les jugera sur la base des 3 critères mentionnés au paragraphe précédent, en attribuant une note de 1 à 10 pour chaque critère.

Pour une évaluation efficace des critères de créativité, les jurés se rendront au moins une fois à chaque poste de cuisine pendant le concours.

Sur la base de la somme finale des notes attribuées à chaque candidat pour chacun des critères susmentionnés, le jury local désignera un lauréat. Le(la) candidat(e) classé premier se verra attribuer le titre de « Finaliste régional » et sera qualifié pour la Grande Finale à Milan. Lors des Finales Régionales, les finalistes sélectionnés seront soutenus par un chef « Mentor » de leur choix. Les Jeunes chefs ne pourront pas participer aux Finales Régionales s'ils ne sont pas soutenus par un Mentor Régional, et le même Mentor Régional ne pourra pas être choisi par deux ou plusieurs Jeunes chefs.

Avant les Finales Régionales, le Mentor Régional fournira des suggestions pour améliorer la recette, en modifiant la présentation ou certains ingrédients mineurs, **mais sans changer la photo du Plat signature, le nom du plat ou son ingrédient principal, sous peine de disqualification. Chaque modification sera évaluée et validée par ALMA (voir l'annexe 2 pour toutes les lignes directrices concernant les modifications de recettes)**.

Pour les Finales Régionales, des modifications peuvent être apportées à la recette conformément à l'annexe 2, au plus tard 30 jours avant la date de la Finale régionale.

Les demandes de modification reçues plus de 30 jours après la date de la Finale régionale ne seront pas prises en considération.

Les Finalistes Régionaux de chaque zone seront informés de leur victoire par téléphone et/ou par e-mail par l'Organisateur. La liste des 15 Finalistes Régionaux sera publiée sur le site Internet et sur [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com). Les Finalistes Régionaux **s'engagent à se rendre disponibles pour participer après leur élection, selon des modalités qui seront convenues entre les parties, à au moins 3 événements organisés par Sanpellegrino ou par des tiers désignés par cette dernière** (il est entendu que tant l'organisation d'événements internationaux que leur nombre sont un droit et non une obligation de Sanpellegrino). Pour cette raison, nous recommandons aux candidats(es) d'en informer immédiatement leur employeur.

Lors des Finales Régionales, 3 autres prix collatéraux seront attribués :

- 1. S.PELLEGRINO FOR SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD** : décerné par la **Sustainable Restaurant Association**, qui gère **Food Made Good**, le plus grand programme de durabilité des services alimentaires et la plus grande communauté mondiale de promotion de la durabilité dans le secteur de l'hôtellerie, ce plat représentera le principe selon lequel la nourriture est à son meilleur lorsqu'elle est le résultat de pratiques socialement responsables, englobant l'**ce plat représentera le principe selon lequel la nourriture est à son meilleur lorsqu'elle est le résultat de pratiques socialement responsables, englobant l'approvisionnement et les exigences sociales et environnementales**. Les candidatures à ce prix sont jugées selon **8 critères** : utilisation

des ressources, impact climatique, biodiversité, gaspillage alimentaire, nutrition, collaboration, plaidoyer, innovation.

**2. FINE DINING LOVERS AWARD:** Choisi par les Insiders de Fine Dining Lovers. Le jury est composé de journalistes et d'experts du secteur issus du **réseau interne de Fine Dining Lovers**. En tant que véritables connaisseurs, ils sont capables de repérer dans chaque plat les qualités susceptibles de séduire un public plus large. Ils évalueront l'aptitude du plat à refléter **la vision personnelle du chef**.

**3. ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD :** **voté par les Mentors**, le lauréat de ce prix doit produire un plat qui représente le **patrimoine culinaire** de sa région. Le plat doit mettre en valeur à la fois ces pratiques culinaires traditionnelles et la vision moderne personnelle du Jeune Chef, afin de créer un **lien entre le passé et l'avenir**.

Les jeunes chefs ne peuvent remporter qu'un seul des quatre prix (S.Pellegrino Young Chef Academy Award, S.Pellegrino Social Responsibility Award, Fine Dining Lovers' Food for Thought Award, Acqua Panna Connection in Gastronomy Award) lors des Finales Régionales et de la Grande Finale.

#### Phase 4 : Grande Finale

La Grande Finale est prévue pour novembre 2027 à Milan. Toutefois, les dates et le lieu de la Grande Finale (ainsi que des Finales Régionales) peuvent faire l'objet de modifications en raison de circonstances indépendantes de la volonté de l'organisateur et/ou de catastrophes naturelles. Toute modification à cet égard sera communiquée sur le site web et sur [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com), ainsi que directement à toutes les parties concernées. En même temps que les dates de la Grande Finale, d'autres événements secondaires pourraient être organisés auxquels les Finalistes Régionaux pourraient être invités. Il est donc important pour tous(tes) les participants(es) de s'assurer de leur disponibilité pendant la période susmentionnée.

La Grande Finale mettra en vedette :

- 15 finalistes pour le S.Pellegrino Young Chef Academy Award.
- 1 lauréat régional pour le Fine Dining Lovers Award.
- 1 lauréat régional pour le S.Pellegrino Social Responsibility Award.
- 1 lauréat régional pour l'Acqua Panna Connection in Gastronomy Award.

Les procédures de participation applicables seront notifiées 3 mois avant la Grande Finale.

Lors de la Grande Finale, seuls les 15 Finalistes Régionaux du S. Pellegrino Young Chef Academy Award cuisineront leur Plat signature, qui sera évalué par des chefs de renommée internationale (« Grand Jury »).

Lors de la Grande Finale, les finalistes sélectionnés seront soutenus par un « Mentor Mondial » qui leur sera assigné par l'Organisateur.

Les Mentors Mondiaux qui accompagneront les finalistes régionaux à la Grande Finale seront choisis par les régions parmi le jury régional. Dans tous les cas, l'Organisateur attribuera un Mentor mondial au candidat, en tenant compte de la possibilité de travailler ensemble, de la distance, de la connaissance courante de l'anglais (obligatoire) et de l'équilibre entre les sexes.

Le Mentor Mondial fournira des suggestions pour améliorer la recette, en modifiant la présentation ou certains ingrédients mineurs, **mais sans changer le nom du plat ou son ingrédient principal, sous peine de disqualification**. Chaque modification sera évaluée et validée par ALMA (voir l'annexe 2 pour toutes les lignes directrices concernant la modification de la recette). Pour la Grande Finale, les supports de communication officiels utilisés seront ceux produits lors des Finales Régionales.

Pour la Grande Finale, le processus de modification des recettes sera géré au cas par cas, avec des délais qui ne seront communiqués aux finalistes qu'à une date ultérieure.

**Les Jeunes chefs seront soutenus par le personnel de cuisine, conformément aux lignes directrices fournies par l'ALMA.**

À l'issue des 5 heures consacrées à la préparation du plat, les Jeunes Chefs disposeront de 15 minutes pour présenter leur Plat Signature au Grand Jury. Tout retard dans la préparation est déduit du temps de présentation.

À la fin des 15 minutes consacrées à la présentation et à la dégustation du Plat signature, le personnel de service devra débarrasser, même si la dégustation n'est pas terminée. Cela permet d'assurer le bon déroulement et la gestion optimale des horaires de la compétition.

À la fin des 5 heures, le/la participant(e), accompagné(e) de son Mentor Mondial, apporte son plat à l'endroit désigné



pour le présenter au Grand Jury.

Les plats à déguster sont servis au Grand Jury par le personnel de salle désigné.

Il y aura des séances de dégustation au cours desquelles chaque membre du Grand Jury goûtera les plats des 15 finalistes et les évaluera sur la base des 3 critères mentionnés dans les paragraphes précédents (Règles d'or), pour chacun desquels il attribuera une note de 1 à 10.

Compte tenu du niveau élevé de la concurrence, lors de la Grande Finale, l'évaluation effectuée par le Jury Mondial sera renforcée par un examen technique, afin d'assurer une appréciation approfondie, impartiale et hautement qualifiée, à la hauteur de la complexité du défi et du niveau d'excellence exigé à cette étape finale du Concours

### **Le gagnant se verra décerner le prix S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27.**

Au cours de la même soirée et après la remise du titre susmentionné, les prix S.Pellegrino Award for Social Responsibility, Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy, et Fine Dining Lovers Award seront également décernés ; d'autres titres et prix secondaires pourront être communiqués sur le site Web et sur [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com), et directement aux participants(es).

Les lauréats des prix collatéraux ne cuisineront pas.

Les résultats de la Grande Finale seront publiés sur le site Internet et sur [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) après la date de l'événement.

Le lauréat du **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2026-27 s'engage à rester disponible après son élection, selon des modalités qui seront convenues entre les parties, pour participer à au moins 3 événements internationaux organisés par Sanpellegrino ou par des tiers désignés par cette dernière** (il est entendu que tant l'organisation d'événements internationaux que leur nombre sont un droit et non une obligation de Sanpellegrino).

## **5. PLAN DE PROMOTION**

Des activités de visibilité seront organisées à l'intention du Jeune Chef lauréat, qui serviront à exprimer ses « convictions personnelles ». Le lauréat participera ensuite à des événements internationaux au cours desquels il cuisinera ou parlera de son expérience, partagera ses expériences de formation avec d'autres lauréats de la S.Pellegrino Young Chef Academy et bénéficiera d'une visibilité sur les plateformes Fine Dining Lovers et S.Pellegrino Young Chef Academy.

## **6. PROTECTION DES DONNÉES**

Les données personnelles des participants(es) seront collectées et utilisées par l'Organisateur et les sociétés du groupe, ainsi que les fournisseurs et toutes les parties impliquées dans l'organisation et la gestion de cette initiative, conformément aux dispositions de la politique de protection des données de l'Organisateur, disponible sur : [www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals).

En participant à l'initiative, les participants(es) déclarent comprendre et accepter le règlement et la politique de protection des données de l'Organisateur et autorisent le traitement de leurs données personnelles aux fins liées à l'initiative

Lors de la phase d'inscription, les participants(es) sont invités(es) à donner leur accord (facultatif) pour recevoir des messages promotionnels supplémentaires de la part de l'Organisateur et de partenaires sélectionnés, et pour s'inscrire à la newsletter du site web [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com).

En donnant leur consentement (facultatif), les participants(es) acceptent de recevoir des e-mails et/ou de la correspondance commerciale concernant les produits, services et événements de l'Organisateur. Veuillez noter que ce consentement n'est pas une condition nécessaire à la participation et n'augmente pas les chances de gagner.

## **7. DOCUMENTS PUBLIÉS**

Le contenu envoyé pendant la phase de candidature ne doit pas contenir d'images jugées offensantes ou contraires à la morale publique (scènes vulgaires, violentes, activités illégales, discriminatoires à l'égard de la religion ou de la race, etc.) qui violent de quelque manière que ce soit les droits de tiers en présentant des contenus diffamatoires, en portant atteinte à la vie privée ou en violant tout droit d'auteur.

L'Organisateur se réserve le droit d'atténuer, de rejeter ou de disqualifier tout contenu de candidature qu'il juge, à sa discrétion, indécent, offensant, inapproprié ou contraire à l'esprit de cette initiative, ou qui pourrait être potentiellement dommageable pour l'Organisateur, l'initiative ou l'image ou la réputation des tiers.

Si un(e) candidat(e) sélectionné(e) dans la liste régionale ou la Finale Régionale se livre à des activités antisociales ou inappropriées pendant la Finale Régionale ou la Grande Finale, l'Organisateur se réserve le droit de le disqualifier

et/ou de mener toute action jugée nécessaire pour défendre ses droits.

Tout le matériel soumis pour la participation doit être nouveau, original et ne pas enfreindre les droits des tiers.

En participant à l'initiative, les participants(es) déclarent et confirment :

(a) que les contributions (matériaux/recettes) qu'ils envoient sont nouvelles et originales, et que celles-ci ne violent pas les droits d'auteur et/ou les droits connexes et/ou les droits de marque/les secrets industriels/les droits d'image ou tout autre droit commercial et/ou industriel et intellectuel de toute personne physique ou morale ;

(b) qu'ils tiendront la société organisatrice, et ses ayants droit, entièrement indemnes et à couvert de toute conséquence négative, de tout coût, de tout dommage qui pourrait découler pour cette dernière de la violation de cette déclaration et de cette garantie. En particulier, les participants(es) défendent et indemnisent complètement le promoteur pour les dommages (y compris les frais) que ce dernier est tenu de payer à des tiers à la suite :

- d'une action ou d'un avertissement fondé sur le fait que la simple possession ou utilisation du contenu par le promoteur

d'une action ou d'un avertissement fondé sur le fait que la simple possession ou utilisation du contenu par le promoteur

- viole ou a violé un droit d'auteur ou un droit sur une marque déposée ;
- de toute conséquence négative causée par la publication de contenus jugés offensants ou contraires aux bonnes mœurs (vulgarité, scènes violentes, activités illégales, etc.).

Les documents sont envoyés exclusivement par voie électronique. Tout matériel envoyé par d'autres moyens sera ignoré.

Les images et les recettes envoyées, ainsi que les noms et les images des participants(es), les images/vidéos des événements (Finales Régionales, Grande Finale) montrant les participants(es) et leurs recettes peuvent être utilisées par l'Organisateur à sa propre discrétion pour promouvoir l'initiative et tout produit ou service offert par l'Organisateur et lié à l'initiative elle-même, par tout moyen de distribution et pour une période illimitée, sans que l'Organisateur ait à payer une quelconque rémunération aux participants(es).

En envoyant leur contenu, les participants(es) renoncent à tout droit sur celui-ci (ces droits devant être transférés au promoteur), et ne peuvent présenter de demandes financières pour toute utilisation future de celui-ci. Le contenu doit être libre de droits et ne doit pas être restitué aux participants(es).

Les participants(es) peuvent également être impliqués(es) dans d'éventuelles actions promotionnelles et publicitaires liées aux événements locaux et à la Grande Finale.

## 8. CLAUSES GÉNÉRALES

Ce document contient toutes les informations nécessaires pour participer au concours. En prenant part au concours, les participants(es) acceptent toutes les clauses contenues dans le présent document.

Les employés de l'Organisateur - Sanpellegrino - et d'ALMA, ainsi que les membres de leur famille immédiate et toutes les personnes impliquées dans la production et la gestion de ce projet, ne sont pas autorisés à participer. **En outre, toute personne ayant des relations familiales ou professionnelles avec les membres du jury des Finales Régionales et/ou de la Grande Finale n'est pas autorisée à participer.** Les clauses susmentionnées sont valables pendant toute la durée du projet : depuis le début du processus de candidature, pendant les Finales Régionales et jusqu'à la Grande Finale.

Pour chaque participant(e), l'Organisateur est responsable de :

- (a) l'organisation des transferts vers et depuis chacun des sites des Finales Régionales et de la Grande Finale ;
- (b) de la prise en charge des frais de voyage, de nourriture et de logement liés à la participation aux Finales Régionales et à la Grande Finale.

La participation à la Finale Régionale et à la Grande Finale, ainsi que le titre offert, ne sont pas transférables. L'Organisateur n'accepte aucune responsabilité pour les dommages ou pertes subis par les participants(es) du fait de leur participation à cette initiative, sans préjudice de la responsabilité de l'Organisateur en cas de décès ou de dommages subis par les participants(es) découlant de la négligence de l'Organisateur.

L'Organisateur ne peut être tenu responsable des problèmes techniques, des erreurs humaines ou des interventions non autorisées qui peuvent affecter l'enregistrement correct sur le site Web, ou qui entraînent la perte ou l'endommagement des données acquises.

Toute décision prise par l'Organisateur concernant tout aspect de la promotion sera considérée comme définitive et

irrévocable.

L'Organisateur ne sera pas tenu responsable des retards ou de l'impossibilité de remplir ses obligations à la suite d'une interférence, d'une action ou d'une omission, d'un événement ou d'une circonstance échappant à son contrôle raisonnable (par exemple, en raison de la guerre, du terrorisme, d'un état d'urgence ou d'une catastrophe - y compris les catastrophes naturelles -, de virus informatiques, de bogues, de manipulations, d'interventions non autorisées, de problèmes techniques ou de tout événement pouvant affecter la gestion, la sécurité, l'exactitude, l'intégrité ou le bon déroulement de l'opération).

En outre, l'Organisateur se réserve le droit, à sa propre discrétion, conformément à la loi, de  
(a) disqualifier tout(e) participant(e) responsable d'interférer avec le bon déroulement de l'initiative et/ou de  
b) avec l'autorisation des autorités compétentes, modifier, suspendre ou annuler cette manifestation.

Ces règlements sont rédigés en conformité avec le droit anglais. L'initiative est soumise à la juridiction non exclusive des tribunaux anglais.

**L'Organisateur est : Sanpellegrino Spa (« Sanpellegrino »), dont le siège social est situé à Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ITALIE et le bureau secondaire à Via del Mulino n. 6, 20057 - Assago (MI) - ITALIE.**

## ANNEXE 1

**15 zones, chacune avec son pays/région champion (pays hôte et organisateur de la finale régionale) et 50 pays/régions clés.**

**La liste complète des pays/régions participant au concours est fournie dans le tableau ci-dessous et aux pages suivantes.**

1. AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD : **EAU (pays champion)**, Inde, Liban, Maroc, Afrique du Sud, Turquie
2. ASIE : Hong Kong RAS, Indonésie, Japon, Malaisie, Philippines, Singapour, Corée du Sud, Taïwan (Chine), Thaïlande (**pays champion**)
3. CANADA : **Canada (pays champion)**
4. EUROPE CENTRALE : **Allemagne (pays champion)**, Autriche
5. FRANCE : **France (pays champion)**
6. PAYS IBÉRIQUES : **Espagne (pays champion)**, Portugal
7. ITALIE : **Italie (pays champion)**
8. AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES : Colombie, Argentine, Brésil, Chili, Mexique, Pérou, **Panama (pays champion)**
9. CHINE CONTINENTALE : **Chine (pays champion)**
10. EUROPE DU NORD : Danemark, Irlande, Pays-Bas, Norvège, **Suède (pays champion)**, Finlande, Lettonie
11. PACIFIC : **Australie (pays champion)**, Nouvelle-Zélande
12. EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE: Croatie, Grèce, Hongrie, Israël, Pologne, **Roumanie (pays champion)**, Slovaquie, Malte
13. ROYAUME-UNI : **Royaume-Uni (pays champion)**
14. USA : **États-Unis (pays champion)**
15. EUROPE DE L'OUEST : **Belgique (pays champion)**, Suisse

CODE	NOM	ZONE DE MARCHÉ S.PELLEGRINO 24-25
AF	AFGHANISTAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
AL	ALBANIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
DZ	ALGERIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
AS	SAMOA AMÉRICAINES	PACIFIC
AD	ANDORRE	PAYS IBÉRIQUES
AO	ANGOLA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
AI	ANGUILLA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
AG	ANTIGUA ET BARBUDA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
AR	ARGENTINE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
AM	ARMÉNIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
AW	ARUBA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
AU	AUSTRALIE	PACIFIC
AT	AUTRICHE	EUROPE CENTRALE
AZ	AZERBAÏDJAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
BS	BAHAMAS	USA
BH	BAHRAIN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD

BD	BANGLADESH	ASIE
BB	BARBADOS	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
BE	BELGIQUE	EUROPE DE L'OUEST
BZ	BELIZE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
BJ	BENIN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
BM	BERMUDA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
BT	BHOUTAN	ASIE
BO	BOLIVIE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
BA	BOSNIE ET HERZÉGOVINE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
BW	BOTSWANA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
BV	ÎLE BOUVET	EUROPE DU NORD
BR	BRÉSIL	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
IO	TERRITOIRE BRITANNIQUE DE L'OCÉAN INDIEN	PACIFIC
BN	BRUNEI	ASIE
BG	BULGARIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
BF	BURKINA FASO	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MM	BURMA (MYANMAR)	ASIE
BI	BURUNDI	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
KH	CAMBODGE	ASIE
CM	CAMEROUN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
CA	CANADA	CANADA
CV	CAP VERT	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
AN	CARAÏBES - PAYS-BAS (BONAIRE, SABA, SAINT EUSTACHE)	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
KY	ÎLES CAYMAN	USA
CF	RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TD	TCHAD	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
CL	CHILI	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
CN	CHINE	CHINE CONTINENTALE
CX	ÎLE DE NOËL	PACIFIC
CC	ÎLES COCOS (KEELING)	PACIFIC
CO	COLOMBIE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
KM	COMORES	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD



CD	CONGO, REP. DÉMOCRATIQUE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
CG	CONGO, RÉPUBLIQUE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
CK	ÎLES COOK	PACIFIC
CR	COSTA RICA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
HR	CROATIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
CU	CUBA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
CW	CURAÇAO	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
CY	CHYPRE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
CZ	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
DK	DANEMARK	EUROPE DU NORD
DJ	DJIBOUTI	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
DM	DOMINIQUE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
DO	RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
TL	TIMOR ORIENTAL	ASIE
EC	ÉQUATEUR	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
EG	EGYPTE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SV	SALVADOR	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
GQ	GUINÉE ÉQUATORIALE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
ER	ÉRYTHRÉE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
EE	ESTONIE	EUROPE DU NORD
ET	ÉTHIOPIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
FK	ÎLES FALKLAND	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
FO	ÎLES FAROE	EUROPE DU NORD
FJ	FIJI	PACIFIC
FI	FINLANDE	EUROPE DU NORD
FR	FRANCE	FRANCE
GF	GUYANE FRANÇAISE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
PF	POLYNÉSIE FRANÇAISE	PACIFIC
TF	TERRITOIRES DU SUD DE LA FRANCE	FRANCE
GA	GABON	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GM	GAMBIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GE	GEORGIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
DE	ALLEMAGNE	EUROPE CENTRALE

GH	GHANA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GI	GIBRALTAR	UK
GR	GRÈCE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
GL	GROENLAND	EUROPE DU NORD
GD	GRENADE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
GP	GUADELOUPE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
GU	GUAM	PACIFIC
GT	GUATEMALA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
GG	GUERNESEY	UK
GN	GUINÉE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GW	GUINÉE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GY	GUYANE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
HT	HAITI	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
HM	ÎLES HEARD ET MCDONALD	PACIFIC
HN	HONDURAS	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
HK	HONG KONG RAS	ASIE
HU	HONGRIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
IS	ISLANDE	EUROPE DU NORD
IN	INDE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
ID	INDONÉSIE	ASIE
IR	IRAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
IQ	IRAQ	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
IE	IRLANDE	EUROPE DU NORD
IL	ISRAËL	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
IT	ITALIE	ITALIE
CI	CÔTE D'IVOIRE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
JM	JAMAÏQUE	USA
JP	JAPON	ASIE
JE	JERSEY	UK
JO	JORDANIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
KZ	KAZAKHSTAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
KE	KENYA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
KGI	ÎLE KING GEORGE	UK

KI	KIRIBATI	PACIFIC
KP	CORÉE, REP. DÉMOCRATIQUE	ASIE
KW	KUWAÏT	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
KG	KYRGYZSTAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
LA	LAOS	ASIE
LV	LETTONIE	EUROPE DU NORD
LB	LIBAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
LS	LESOTHO	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
LR	LIBERIA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
LY	LYBIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPE DE L'OUEST
LT	LITHUANIE	EUROPE DU NORD
LU	LUXEMBOURG	EUROPE DE L'OUEST
MO	MACAU RAS	ASIE
MK	MACÉDOINE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
MG	MADAGASCAR	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MW	MALAWI	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MY	MALAISIE	ASIE
MV	MALDIVES	ASIE
ML	MALI	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MT	MALTE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
IM	ÎLE DE MAN	UK
MH	ÎLES MARSHALL	PACIFIC
MQ	MARTINIQUE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
MR	MAURITANIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MU	MAURICE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
YT	MAYOTTE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MX	MEXIQUE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
FM	MICRONÉSIE	PACIFIC
MD	MOLDAVIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
MC	MONACO	FRANCE
MN	MONGOLIE	ASIE
ME	MONTENEGRO	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE

MS	MONTSERRAT	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
MA	MAROC	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
MZ	MOZAMBIQUE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
NA	NAMIBIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
NR	NAURU	PACIFIC
NP	NEPAL	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
NL	PAYS-BAS	EUROPE DU NORD
NC	NOUVELLE-CALÉDONIE	PACIFIC
NZ	NOUVELLE-ZÉLANDE	PACIFIC
NI	NICARAGUA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
NE	NIGER	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
NG	NIGERIA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
NU	NIUE	PACIFIC
NF	ÎLE NORFOLK	PACIFIC
MP	ÎLES MARIANNES DU NORD	ASIE
NO	NORVÈGE	EUROPE DU NORD
OM	OMAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
PK	PAKISTAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
PW	PALAU	ASIE
PS	TERRITOIRES PALESTINIENS	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
PA	PANAMA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
PG	PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE	PACIFIC
PY	PARAGUAY	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
PE	PÉROU	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
PH	PHILIPPINES	ASIE
PN	PITCAIRN	PACIFIC
PL	POLOGNE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
PT	PORTUGAL	PAYS IBÉRIQUES
PR	PORTO RICO	USA
QA	QATAR	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
RE	ÎLE DE LA RÉUNION	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
RO	ROUMANIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
RW	RWANDA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD

BL	SAINT BARTHELEMY	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
KN	SAINT KITTS ET NEVIS	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
LC	SAINTE LUCIE	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
MF	SAINT MARTIN	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
PM	SAINT PIERRE ET MIQUELON	CANADA
VC	SAINT VINCENT ET GRENADINES	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
WS	SAMOA	PACIFIC
SM	SAINT-MARIN	ITALIE
ST	SAO TOMÉ-ET-PRINCIPE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SA	ARABIE SAOUDITE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SN	SÉNÉGAL	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
RS	SERBIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
SC	SEYCHELLES	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SL	SIERRA LEONE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SG	SINGAPOUR	ASIE
SK	SLOVAQUIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
SI	SLOVÉNIE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
SB	ÎLES SALOMON	PACIFIC
SO	SOMALIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
ZA	AFRIQUE DU SUD	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GS	GEORGIE DU SUD ET LES ILES SANDWICH DU SUD	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
KR	CORÉE DU SUD	ASIE
ES	ESPAGNE	PAYS IBÉRIQUES
LK	SRI LANKA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SD	SOUDAN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SR	SURINAME	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
SJ	SVALBARD ET JAN MAYEN	EUROPE DU NORD
SZ	SWAZILAND	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
SE	SUÈDE	EUROPE DU NORD
CH	SUISSE	EUROPE DE L'OUEST
SY	SYRIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TW	TAIWAN (CHINE)	ASIE



TJ	TAJIKISTAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
TZ	TANZANIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TH	THAÏLANDE	ASIE
TG	TOGO	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TK	TOKELAU	PACIFIC
TO	TONGA	PACIFIC
TT	TRINIDAD ET TOBAGO	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
TN	TUNISIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TR	TURQUIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
TM	TURKMENISTAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
TC	ÎLES TURKS ET CAICOS	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
TV	TUVALU	PACIFIC
UG	OUGANDA	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
UA	UKRAINE	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
AE	ÉMIRATS ARABES UNIS	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
GB	ROYAUME-UNI	UK
US	ÉTATS-UNIS	USA
UY	URUGUAY	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
UZ	OUZBÉKISTAN	EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE
VU	VANUATU	PACIFIC
VA	VILLE-ÉTAT DU VATICAN	ITALIE
VE	VENEZUELA	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
VN	VIETNAM	ASIE
VG	ÎLES VIERGES (BRITANNIQUES)	AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES
VI	ÎLES VIERGES (U.S.)	USA
WF	WALLIS ET FUTUNA	PACIFIC
EH	SAHARA OCCIDENTAL	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
YE	YEMEN	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
ZM	ZAMBIE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD
ZW	ZIMBABWE	AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD

## **ANNEXE 2**

### **Nombre de candidats(es) par zone**

<b>Zones de marché S.Pellegrino 2026-27</b>	<b>Nombre de candidats(es)</b>
AFRIQUE, MOYEN-ORIENT ET ASIE DU SUD	10-15
ASIE	10-15
CANADA	10
EUROPE CENTRALE	10
FRANCE	10
PAYS IBÉRIQUES	10
ITALIE	10
AMÉRIQUE LATINE ET CARAÏBES	10-15
CHINE CONTINENTALE	10
EUROPE DU NORD	10-15
PACIFIC	10
EUROPE DU SUD-EST ET MÉDITERRANÉE	10
UK	10
USA	10
EUROPE DE L'OUEST	10

## **ANNEXE 3**

En ce qui concerne l'Italie, veuillez noter que cette activité est comprise comme étant exclue du champ d'application de la loi sur les concours de prix, conformément aux dispositions de l'article 6, 1er alinéa, lettre a) du décret présidentiel italien n° 430/2001. 430/2001, étant donné que le « prix » consiste exclusivement en un « titre » et représente la reconnaissance du mérite personnel et du professionnalisme démontré par le gagnant.

## ZONE PARTAGÉE

Section du règlement dédiée à la compréhension des équipements partagés, situés dans les espaces communs et disponibles pour tous les concurrents. Tout outil non mentionné dans cette section doit être obtenu de manière indépendante par chaque YC et soumis à l'approbation d'ALMA.

### PRÉPARATION

TYPE	QUANTITÉ
Laminoir à pâtes (largeur 320 mm)	1
Pacojet	2
Conteneur Pacojet - 6 kits de 4 verres chacun	24 (6x4)
Trancheuse verticale professionnelle. Diamètre de lame 360 mm	2
Presse-agrumes électrique	2
Moulin à légumes en acier inoxydable	1
Batteur planétaire capacité 5 L avec bol amovible en acier inox poli	3
Machine à emballer sous vide de table	2
Extracteur	2
Hachoir en acier 3,5 L, 1400 tr/min, 0,5 CV	2
Poubelles de tri/recyclage	
Tire-bouchon	2
Ouvre-boîte	2
Pince à poisson	4
Cercle à pâtisserie	3
Cercle à pâtisserie cannelé	2
Tamis à farine	4
Presse-purée	4

### CUISINE

Thermomix mycook	5
Grill électrique Salamander	2
Autocuiseur 5 l	3
Déshydrateur	2
Four à micro-ondes professionnel 1600/1850 W	2
Roner (idrocchef)	3
Kamado	2

### REFRIGERATION

Congélateur vertical en inox d'une capacité de 700 litres	1
Machine à glaçons d'une production de 90 kg/24 heures et d'une capacité de stockage de 55 kg	1
Réfrigérateur commercial en inox	1

## KIT UTILITAIRE

Section du règlement consacrée aux équipements requis à l'intérieur du coffre de cuisine, fournis à chaque YC par l'organisation. \*Les entrées de cette section ne peuvent être ni sélectionnées ni modifiées.

TYPE	QUANTITÉ
Film alimentaire professionnel	1
Papier sulfurisé (feuilles 60 x 40 cm)	1
Papier aluminium professionnel	1
Papier ciré (feuilles 60 x 40 cm)	1
Essuie-tout	1
Gants jetables	1
Chiffon en microfibre	1
Étiquettes + marqueur permanent	1
Poche à douille	1
Ficelle de cuisine	1
Liquide vaisselle + éponge	1
Désinfectant pour cuisine	1
Gaze filtrante	2

## INSTALLATION DE CUISINE SIMPLE

Section du règlement expliquant comment la boîte de cuisine sera configurée pour chaque YC. Cette configuration est standard et ne permet aucune modification ni personnalisation.

### PRÉPARATION

TYPE	QUANTITÉ
Plan de travail en acier inoxydable (160 cm) : deux à l'intérieur du bloc cuisine et un à l'arrière.	3
Plan de travail en acier inoxydable avec étagère inférieure (80 cm chacun).	2
Comptoir en acier inoxydable avec 2 portes, 280 L (réfrigéré).	1
Hotte de cuisine professionnelle (2 m).	1
Évier simple.	1
Chariot de service avec 2 étagères.	1
Chariot à plaques de cuisson.	1

### CUISINE

Plaque électrique 4 feux 900XP	1
Four électrique à convection/vapeur, 6 plateaux GN 1/1	1
Armoire chauffante en acier inoxydable avec dessus lisse et portes coulissantes	1
Frytop avec surface antiadhésive en acier inoxydable chromé, 3600 W	1
Lampe chauffante pour aliments	3

### REFRIGERATION

Réfrigérateur commercial, capacité 700 L	1
Cellule de refroidissement rapide négative 10 niveaux GN 1/1	1

## BOÎTE TRANSPARENTE

Section du règlement répertoriant l'ensemble des équipements fournis par l'organisation pour chaque YC et placés dans les boîtes de cuisine. Tout matériel non mentionné dans cette section devra être soumis à l'évaluation d'ALMA avant de pouvoir, le cas échéant, être acquis de manière autonome par le YC concerné..

## PRÉPARATION

TYPE	QUANTITÉ
Planche à découper en plastique (60 × 40 cm et 40 × 30 cm)	2
Chalumeau de cuisine + recharge de gaz	1
Bac en polypropylène avec couvercle GN 1/2 H 20 cm	1
Bac en polypropylène avec couvercle GN 1/2 H 15 cm	1
Bac en polypropylène avec couvercle GN 1/6 H 15 cm	1
Cul-de-poule en acier inoxydable Ø 21 cm H 9 cm	2
Cul-de-poule en acier inoxydable Ø 24 cm H 10 cm	1
Cul-de-poule en acier inoxydable Ø 27 cm H 10 cm	1
Cul-de-poule conique en acier inoxydable Ø 22 cm (capacité 2 l)	2
Mixeur plongeant 400 W	1
Siphon + cartouches de gaz	1
Moulin à poivre	1
Moulin à sel 10 cm	1
Saladier Ø 24 cm	1
Saladier Ø 30 cm	1
Presse-agrumes en plastique 0,36 L	3
Passoire en acier inoxydable Ø 14 cm	1
Écumoire araignée	1
Écumoire de cuisine	1
Fouet moyen	1
Louche Ø 10 cm	1
Louche Ø 8 cm	1
Spatule 25 cm	1
Spatule 35 cm	1
Grande cuillère de service	1
Cuillères	10
Fourchettes	5
Petites cuillères	5
Torchons de cuisine	4
Chinois professionnel Ø 20 cm	1
Petits bacs gastronormes en acier inoxydable (176 × 162 × 150 mm)	6
Pinceau à pâtisserie	1
Petites plaques de cuisson avec grille (25 × 12 × 2 cm)	2
Récipients en PET (375 ml)	10
Carafes (500 ml et 1 l)	2
Balance	1



Chinois professionnel à maille fine Ø 20 cm	1
CUISSON	
Plaque de cuisson GN 1/1 H2	3
Plaque de cuisson GN 1/1 H4	3
Plaque de cuisson GN 1/1 H6,5	3
Plaque de cuisson perforé GN 1/1 H2	2
Plaque de cuisson perforé GN 1/1 H6	2
Plaque à gâteau à bords obliques 40 x 30 cm	1
Casserole, 2 poignées - 36 cm de diamètre avec couvercle	1
Casserole, 1 poignée tubulaire - 20 cm de diamètre avec couvercle	2
Casserole, 1 poignée tubulaire - 24 cm de diamètre avec couvercle	1
Casserole conique, 1 poignée - 20 cm de diamètre avec couvercle	1
Casserole, 2 poignées - 24 cm de diamètre avec couvercle	1
Casserole, 1 poignée tubulaire - 14 cm de diamètre avec couvercle	1
Poêle à frire droite, épaisseur 3 mm, fond induction, poignée « Cool » - 24 cm de diamètre avec couvercle	2
Poêle à frire droite, épaisseur 3 mm, fond induction, poignée « Cool » - 32 cm de diamètre avec couvercle	1
Thermomètre de cuisine	1
Casserole, 2 poignées - diamètre 32 cm	1
Saladier hémisphérique, 2 poignées - diamètre 24 cm	1
Saladier hémisphérique, 2 poignées - diamètre 30 cm	1
Socle pour saladier - diamètre 16 cm	1
Casserole, 2 poignées - diamètre 50 cm (hauteur à confirmer)	1
DÉCOUPE	
Ciseaux de cuisine	1
Mandoline	1
Éplucheur à légumes	1
Râpe	1
Set de couteaux de cuisine (8 pièces au total)	1

## ANNEXE 2 - MODIFICATIONS DES LIGNES DIRECTRICES RECETTES SPYCA - FINALES RÉGIONALES

Type de changement	Autorisé	Conditions / Remarques
<b>Substitution d'ingrédients (garniture/enrichissement)</b>	Jusqu'à 3 substitutions	Ne doit pas affecter la recette originale. <b><i>Impossible de demander 3 substitutions + 3 ajouts dans la même recette.</i></b>
<b>Ajout d'ingrédients (garniture/enrichissement)</b>	Jusqu'à 3 ajouts	Ne doit pas affecter la recette originale. <b><i>Impossible de demander 3 ajouts + 3 substitutions dans la même recette.</i></b>
<b>Substitution de découpe anatomique</b>	Autorisée au sein de la même espèce animale	Doit respecter les temps de préparation et la limite de 5 heures.
<b>Modification de la technique de cuisson</b>	Autorisée	Uniquement pour ajuster le temps de préparation (dans la limite de 5 heures) ou améliorer le plat, sans en altérer le caractère original.
<b>Étapes de préparation supplémentaires</b>	Non autorisées	Seules les étapes existantes peuvent être modifiées ; aucune nouvelle étape ne peut être ajoutée.

### Note importante :

ALMA examine chaque modification proposée de manière individuelle et en évalue l'incidence sur la recette d'origine. Toutes les décisions prises par ALMA sont définitives. Comme indiqué à la page 5 du règlement, une modification est considérée comme ayant une incidence lorsqu'elle entraîne des changements significatifs affectant un ingrédient principal du plat, notamment en ce qui concerne sa cuisson, sa préparation ou son assaisonnement. Une modification est réputée avoir une incidence si elle supprime ou remplace un élément essentiel du plat, au point que celui-ci devient sensiblement différent de la version présentée lors de la phase de candidature. Si vous le souhaitez, je peux aussi proposer une version encore plus formelle (style juridique) ou au contraire plus simple et pédagogique.