



FICHE TECHNIQUE – ÉDITION 2025/2026

Lecture obligatoire

Thème 2025 / Theme 2025

Abats de bœuf / Beef offal

Abats autorisés / Authorized beef offal

- Cœur / Heart
- Rognon / Kidney
- Panse / Tripe (stomach)
- Queue / Tail

Obligations des candidats / Obligations for candidates

- La recette doit mettre en valeur **un ou plusieurs des abats autorisés**.
 - Les candidats doivent indiquer **le temps de cuisson exact** pour chaque abat utilisé.
 - Seuls **des produits bruts et frais** peuvent être utilisés. Aucun produit précuit ou préparé n'est autorisé.
 - Les candidats peuvent apporter d'autres produits bruts (viande, légumes, épices, etc.), à l'exception des abats de bœuf qui seront fournis sur commande préalable.
-
- Recipes **must highlight one or several of the authorized beef offal**.
 - Candidates must **indicate the exact cooking times** for each offal used in their recipe.
 - Only raw, **fresh products may be used**. No pre-cooked or pre-prepared ingredients will be allowed.
 - Candidates may bring their own additional raw products (meat, vegetables, spices, etc.), except for the beef offal, which will be provided upon prior request.

FR : Les candidats français doivent obligatoirement travailler leur recette avec des produits tripiers d'origine française (traçabilité à fournir).

Les candidats non français doivent, de la même manière, utiliser des produits tripiers issus de leur pays d'origine.

EN : French candidates must use beef offal of French origin (traceability required).

Non-French candidates must, in the same way, use beef offal originating from their own country.

Contraintes et remarques / Constraints and additional notes

- Une épreuve subsidiaire sera révélée aux candidats le jour de la finale.
- La présence de châtaigne et de fleur de houblon dans la recette sera appréciée.
- Durée de l'épreuve : 4 heures (aucune préparation autorisée en amont, tout doit être réalisé sur place).

- A subsidiary test will be revealed to the candidates on the day of the final.
- The presence of chestnut and hop flower in the recipe will be appreciated.
- Duration of the test: 4 hours (no preparation allowed beforehand, all steps must be carried out on site).

Rappel / Reminder

La recette et la fiche technique du candidat doivent être transmises avec le bulletin d'inscription avant le 1er novembre 2025.

The candidate's recipe and technical sheet must be submitted with the application form before 1 November 2025.