

## 2023 SUPERYACHT CHEF COMPETITION

Règlement du concours  
*Rules of the competition*

### **ARTICLE 1:**

**08h00 :** Accueil des 9 chefs engagés dans la compétition par l'équipe coordinatrice. Rangement des effets personnels dans le vestiaire. Courte introduction et briefing. Tous les chefs sont priés d'arriver avec leur tenue de chef et leurs couteaux. Aucun autre effet personnel ne sera autorisé. Les tabliers à porter pendant la compétition seront fournis par l'organisation.

*8.00am: The 9 chefs competing in the contest are welcomed by the coordination team. They store their belongings in the cloakroom before a short introduction and briefing. All chefs are asked to arrive in their chef's outfit and can use their own knife set, but nothing else. The organisers will provide the aprons to be worn for the competition.*

**09h00 :** Accueil des membres du Jury par l'équipe coordinatrice. Présentation de chaque chef auprès du public. Chaque chef est tiré au sort déterminant ainsi l'ordre de passage. À la découverte de son panier d'ingrédients TOP SECRET, chaque chef disposera de 5 minutes de réflexion avant de commencer l'épreuve. Il lui sera demandé d'ajouter un ingrédient supplémentaire dans le garde-manger, ingrédient choisi par le vote du public lors des 5 mêmes minutes de réflexion. Ainsi, chaque chef terminera à 10 minutes d'intervalle, ce qui permettra à son plat d'être servi au jury.

*9.00am: Members of the Jury are welcomed by the coordination team. Chefs are presented individually to the audience. Their names are then drawn out of a hat to determine the order of passage. On opening their basket of TOP SECRET ingredients, each chef has 5 minutes in which to reflect before starting to create their dish. They will be asked to add an extra ingredient chosen by the public during that same 5 minutes of reflection. This way, each chef will finish at 10-minute intervals so their dish can be served to the Jury.*

### **ARTICLE 2 :**

Chaque chef disposera de 40 minutes pour la réalisation de son plat, à partir de son panier d'ingrédients TOP SECRET. 5 assiettes : 4 pour le jury et 1 assiette qui sera présentée au public et à la presse en vue d'un vote du public.

*Each chef has 40 minutes to prepare their dish from the TOP SECRET basket of ingredients and plate it up five times: 4 for the Jury and 1 to show the public and press for their vote.*

### **ARTICLE 3 :**

Le concours se déroulera en 3 manches, chacune avec 3 chefs. Avec une pause de 15 minutes entre chaque tour pour vous permettre de nettoyer et d'essuyer complètement votre poste de travail, afin qu'il soit prêt pour le chef suivant. Tout le matériel utilisé doit être remis dans les caisses prévues à cet effet afin de pouvoir être nettoyé.

*There are 3 rounds, each featuring 3 chefs, with a 15-minute break between each round so contestants can thoroughly clean and wipe down the workstation ready for the next chef. All equipment used must be returned to the crates provided for this purpose to be cleaned.*

**ARTICLE 4 :**

Présidé par le Chef Yannick Alléno, le jury sera composé de grands chefs reconnus dans le monde de la gastronomie, chefs étoilés MOF et Michelin, professionnels du yachting, ainsi que du vainqueur de l'édition précédente.

*Chaired by Chef Yannick Alléno, the Jury comprises world-renowned chefs, MOFs and Michelin stars, yachting professionals, and the winner of the previous edition.*

**ARTICLE 5 :**

Au terme des 3 séries, le jury délibérera et prendra sa décision.

Un déjeuner sera proposé aux 9 chefs engagés dans la compétition, aux membres du jury ainsi qu'aux partenaires. Le déjeuner sera servi au Restaurant 1909 du Yacht Club de Monaco, de 14h00-14h45.

Tout le monde doit se retrouver dans la salle à 14h45 pour la proclamation des 3 finalistes qui auront 40 minutes pour réaliser et présenter leur plat salé + 30 minutes pour réaliser et présenter leur plat sucré.

*At the end of the 3 rounds, the Jury deliberates and makes their decision on who goes through to the finals. The 9 chefs in the competition are invited to have lunch in the YCM's 1909 Restaurant, as are Jury members and partners from 2.00pm to 2.45pm.*

*Everyone meets back in the competition room at 2.45pm when the 3 finalists will be announced. They then have 40 minutes to prepare and present a savoury dish + 30 minutes for the dessert.*

**ARTICLE 6 :**

Les chefs devront présenter au jury la réalisation de leurs assiettes. Ils devront expliquer le plat préparé.

Tous les ingrédients contenus dans la boîte TOP SECRET doivent être utilisés.

Les chefs seront jugés sur différents critères dont l'utilisation des produits, la quantité de déchets, la gestion énergétique, la présentation, la créativité, la technique et bien sûr le goût.

*The 3 finalists have to present their dishes to the Jury and explain the reasoning behind their creation. All of the TOP SECRET ingredients must be used.*

*Chefs are judged on specific criteria including how products are used, how much was wasted, energy management, creativity, technique and of course taste.*

**ARTICLE 7 :**

Tout dépassement de plus de 4 minutes sera pénalisé de 1 point par chaque membre du jury.

*Any overrun of more than 4 minutes will be penalised by 1 point per member of the Jury.*

**ARTICLE 8 :**

Il sera décerné « le prix du public » concernant la meilleure présentation d'assiette de la pré-sélection.

*A special "public prize" is awarded to the best presented dish from the pre-selection.*

**ARTICLE 9 :**

Il sera décerné « le prix du public » concernant les meilleures présentations d'assiettes salées et sucrées, des 3 finalistes.

*Another public prize is awarded to the best presented savory and dessert dishes from the 3 finalists.*

**ARTICLE 10 :**

Proclamation des résultats et remise des prix à 17h00.

*Winners announced and prize-giving ceremony is at 5.00pm.*