



Dossier d'inscription

Édition 2026

Le concours

Vous êtes étudiant d'une école, d'un CFA ou d'un lycée hôtelier ?

Vous vous sentez concerné(e) par l'empreinte écologique de la cuisine de demain ?

Alors participez à notre concours en binôme, avec le mentor de votre choix (professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier), en déposant votre dossier.

Le thème

Le thème de l'édition 2026 est : **L'art du végétal : entre céréale ancienne et terroir vivant**

La recette

Les candidats devront concevoir une **assiette gastronomique salée** autour d'un ingrédient **imposé** : le **boulgour de petit épeautre**, céréale ancienne reconnue pour ses qualités nutritionnelles et sa culture durable.

À cela s'ajouteront **trois ingrédients libres : un fruit ou un légume, une herbe aromatique et une légumineuse**, choisis par le candidat. Au moins un des ingrédients libres devra être **représentatif du terroir régional** du candidat, afin de valoriser les produits locaux et l'identité culinaire de chaque territoire.

Les candidats auront la possibilité d'intégrer une **protéine animale**, mais celle-ci devra rester **secondaire** dans la composition du plat. **Les ingrédients végétaux devront constituer la base et l'identité principale du plat.**

Les candidats utiliseront au moins 1 appareil RATIONAL (iCombi Pro ou iVario Pro) dans la réalisation de leur recette.

Les recettes proposées viseront à **mettre en avant les valeurs du concours** : respect des saisons, des circuits courts, l'origine des produits, le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle, le végétal. Elles doivent pouvoir être proposées à la carte d'un restaurant.



Dossier d'inscription

Édition 2026

Checklist

Annexe n°1 : Fiche d'inscription

Annexe n°2 : Fiche Technique (nous pouvons fournir un modèle Excel sur demande)

Annexe n°3 : Fiche vidéo

Annexe n°4 : Dossier de photos

Annexe n°5 : Lettre de recommandation de l'établissement

Annexe n°6 : Règlement complet



Annexe 1

Fiche d'inscription

Le candidat

Nom : Prénom :

Date de naissance :

Adresse personnelle :

Ville : Code postal : Pays :

Contact

Courriel :

Téléphone portable :

Parcours scolaire

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Ville : Code postal :

Formation préparée : Année d'étude :

L'étudiant déclare avoir pris connaissance du règlement du
Concours Cuisinons pour demain par RATIONAL et en accepte les conditions.

Fait à Le :



Annexe 1

Fiche d'inscription

Le mentor

Nom : Prénom :

Date de naissance :

Fonction :

Contact

Courriel :

Téléphone portable :

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Ville : Code postal :

Le mentor déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours Cuisinons pour demain par RATIONAL et en accepte les conditions.

Fait à Le :



Annexe 2

Nom de la recette :

Description de la recette (5 lignes maximum) :

.....

.....

Ingrédients	U	Qté	Phases techniques



Annexe 2

Fiche technique de la recette



Annexe 3

Vidéo de présentation

Consignes

- Les vidéos doivent être au **format paysage** et enregistrées au format « **.mp4** ». Tout appareil vidéo est autorisé (smartphones, caméra...).
- Nommez votre vidéo avec le nom, prénom et l'année. **Exemple : Nom-Prénom-2026.mp4**
- La demande de candidature sera à envoyer à l'équipe organisatrice par mail à l'adresse marketingfrance@rational-online.com. A réception de votre inscription par mail, l'équipe d'organisation vous enverra un **lien de partage OneDrive** sur lequel vous pourrez déposer votre vidéo ainsi que les fichiers volumineux. Ne pas utiliser de plateforme de transfert autre.
- Durée recommandée : **2 à 3 minutes**.
- Dans cette vidéo **seul le candidat doit s'exprimer**

Contenu de la vidéo

Dans la vidéo, le candidat doit répondre aux questions suivantes :

- 1. Présentez-vous** (nom, prénom, établissement scolaire et formation suivie)
- 2. Présentez votre recette** (intitulé de l'assiette, ingrédients qui la composent, techniques utilisées)
- 3. Qu'est-ce qui a inspiré votre choix** (pourquoi ces recettes, pourquoi ces ingrédients, pourquoi ces techniques ?)
- 4. Pourquoi souhaitez-vous participer au concours Cuisinons pour demain** (qu'est-ce que le concours vous apportera ?)
- 5. Quelle est votre vision de la cuisine de demain** (en cohérence avec le thème et les valeurs du concours)



Annexe 4

Photos de présentation

Merci de compiler quelques photos lors de la préparation de votre dossier, suivant les exemples ci-dessous.

- 2 photos prises pendant la réalisation du plat :



- 1 photo de la cuisson avec un appareil RATIONAL :



- 1 photo de votre assiette terminée :





Annexe 5

Recommandation de l'établissement

Veillez accompagner votre dossier d'inscription d'un courrier de recommandation de l'établissement scolaire du candidat.

Vous pouvez pour cela au choix établir une lettre sur papier libre ou utiliser le modèle en page suivante.

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Ville :

Code postal :



Objet : Lettre de recommandation

Fait à

Signature



Concours culinaire RATIONAL

« Cuisinons pour demain » - Edition 2026

Présidé par M. Régis Marcon

Règlement

Article 1. Objet

Le concours

La société RATIONAL France organise la quatrième édition de son concours culinaire, dont la finale aura lieu mardi 31 mars 2026 dans les locaux de RATIONAL France à Wittenheim (68).

Le parrain de ce concours est M. Régis Marcon, du restaurant *** Maisons Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (43).

Ce concours est ouvert aux apprentis, élèves et étudiants d'écoles et lycées hôteliers. L'apprenti, élève ou étudiant présentera sa candidature en binôme avec un « mentor » de son choix : professeur, chef d'apprentissage ou cuisinier.

Pendant l'épreuve finale, le jeune candidat sera le chef et le mentor se limitera à un rôle de commis.

Les candidats concurrents devront proposer et présenter des recettes originales, tout en justifiant le choix de leurs ingrédients, des techniques et des méthodes utilisées, ainsi que leur vision de la cuisine de demain.

Le thème

Le thème de l'édition 2026 s'intitule « **L'art du végétal : entre céréale ancienne et terroir vivant** »

La recette

Les candidats devront concevoir une **assiette gastronomique salée** autour d'un ingrédient **imposé : le boulgour de petit épeautre**, céréale ancienne reconnue pour ses qualités nutritionnelles et sa culture durable.

À cela s'ajouteront **trois ingrédients libres : un fruit ou un légume, une herbe aromatique et une légumineuse**, choisis par le candidat. Au moins un des ingrédients libres devra être **représentatif du terroir régional** du candidat, afin de valoriser les produits locaux et l'identité culinaire de chaque territoire.

Les candidats auront la possibilité d'intégrer une **protéine animale**, mais celle-ci devra rester **secondaire** dans la composition du plat. **Les ingrédients végétaux devront constituer la base et l'identité principale du plat.**

Les candidats utiliseront au moins 1 appareil RATIONAL (iCombi Pro ou iVario Pro) dans la réalisation de leur recette.

Les recettes proposées viseront à **mettre en avant les valeurs du concours** : respect des saisons et des circuits courts, importance de l'origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle, le végétal. Elles doivent pouvoir être proposées à la carte d'un restaurant.

Les recettes proposées pour le dossier de sélection seront également celles de la finale. Lors de la finale, il sera demandé aux candidats de réaliser 5 assiettes, mettant en avant leur réponse au thème proposé ainsi que leur vision d'une cuisine engagée pour le futur.

Les candidats devront présenter leur réalisation devant le jury, dans un temps imparti de 10 minutes. Ils seront invités à exposer leurs choix quant aux recettes réalisées et à expliquer leur vision de la cuisine de demain.

Article 2. Participants

La participation à ce concours est ouverte à l'ensemble des apprentis, élèves et étudiants des écoles hôtelières de France sous contrat avec l'Etat. Il n'y a pas de limite d'âge, toutefois le candidat devra être scolarisé à la date de la finale : le mardi 31 mars 2026.

Les candidatures se font sur dossier, à rendre pour le 21 novembre 2025 au plus tard, selon les modalités décrites dans l'article 5. Seuls les dossiers complets à la date de clôture des inscriptions seront étudiés.

Article 3. Acception du règlement

Les participants doivent prendre connaissance du principe et du règlement du concours. Tout envoi du bulletin d'inscription vaudra acceptation sans réserve du présent règlement.

Article 4. Etapes du concours

Inscriptions :

Les demandes d'inscription pourront être faites à partir du 29 septembre 2025 et jusqu'au 21 novembre 2025, par envoi d'un mail à : marketingfrance@rational-online.com ou par courrier postal à l'adresse :

RATIONAL France
Concours Cuisinons pour demain
1 Rue du Forez
68270 Wittenheim

Les dossiers complets des candidats devront être remis au plus tard pour le **21 novembre 2025**. Tout dossier incomplet ou reçu après cette date se verra refusé.

Ne sera considéré comme complet qu'un dossier contenant **l'ensemble des éléments** suivants :

- La fiche d'inscription complétée avec l'identité du candidat et de son binôme
- Une fiche technique de la recette (nous pouvons transmettre un modèle de fiche technique au format Excel sur demande)
- Une vidéo courte présentant la recette, les méthodes utilisées et l'inspiration des candidats (recommandations techniques en annexe)
- Un dossier de plusieurs photos : deux photos prises pendant la réalisation du plat, une photo de la cuisson avec un appareil RATIONAL, une photo de l'assiette terminée
- Un courrier de recommandation de l'établissement scolaire,

Sélections :

Les dossiers seront évalués par l'équipe organisatrice et le parrain du concours, sur la base de tous les éléments remis, sur l'originalité de la recette, la qualité des fiches techniques et la présentation des différents éléments.

A l'issue de cette sélection sur dossier, le 15 décembre 2025, une présélection de huit candidats sera faite. Entre le 5 et le 15 janvier 2026, les candidats présélectionnés seront invités à passer un entretien sous forme de vidéo-conférence avec les chefs RATIONAL pour gagner des points complémentaires basés sur l'explication de leurs recettes et leur inspiration, ainsi que leurs choix d'ingrédients et de méthodes utilisés.

Cinq candidats au niveau national seront sélectionnés pour participer à la finale à Wittenheim (68) le 31 mars 2026.

Les 5 finalistes seront prévenus de leur sélection à l'issue des présélections. Les noms des 5 finalistes seront officiellement communiqués fin janvier 2026.

Finale le 31 mars 2026 dans les cuisines de RATIONAL à Wittenheim :

Les candidats enverront à RATIONAL pour le **9 mars 2026** au plus tard les fiches techniques détaillées pour la réalisation de leurs plats, incluant leurs besoins en denrées complémentaires (avec grammage ou volume) ainsi qu'en matériel et ustensiles. Ils apporteront leurs ingrédients régionaux.

Ils pourront apporter leurs propres ustensiles (par ex. mixeur) en le précisant sur la fiche technique jointe au dossier. Selon les recettes proposées, le comité d'organisation du concours pourra autoriser les candidats à rapporter certaines préparations réalisées en amont du jour de la finale (bouillons, fond de sauces, bases ou réductions...). Les candidats finalistes en feront la demande avant le 9 mars 2026, seules les préparations validées par le comité d'organisation seront autorisées à être utilisées le jour de la finale.

Les candidats déposeront leurs ingrédients et ustensiles le **30 mars 2026** en fin d'après-midi chez RATIONAL et auront la possibilité à ce moment-là de découvrir les postes de travail de l'épreuve finale ainsi que de lancer 1 cuisson de nuit si leur recette le nécessite. Dans un souci d'équité le même temps de préparation sera alors accordé à l'ensemble des finalistes, uniquement pour des préparations préliminaires (épluchage, coupe ou lancement d'une cuisson de nuit).

La phase finale du concours aura lieu dans les cuisines RATIONAL à Wittenheim en Alsace, le **mardi 31 mars 2026**. Les candidats auront 1h pour préparer leurs recettes et dresser cinq assiettes pour le jury. Un four mixte iCombi Pro et un iVario RATIONAL seront mis à leur disposition.

RATIONAL mettra à disposition des assiettes rondes plates ainsi que des assiettes creuses si besoin. Les candidats pourront toutefois apporter leurs propres assiettes sans signes distinctifs s'ils le souhaitent (**ce choix sera à préciser** lors de l'envoi des fiches techniques à l'équipe organisatrice).

Le jury évaluera les assiettes présentées au travers de leur originalité et de la qualité des présentations. Les finalistes s'attacheront lors de la présentation orale face au jury à justifier leurs choix, tant en matière d'ingrédients que de méthodes utilisées, à présenter leur inspiration, ainsi que ce qu'évoque pour eux la cuisine de demain.

En fin d'épreuve les candidats assureront le nettoyage de l'espace mis à leur disposition.

Article 5. Prix

A l'issue de la finale, des prix seront remis à chacun des membres des binômes lauréats.

1^{er} prix

Le candidat et son mentor recevront chacun la dotation suivante (d'une valeur d'environ 1800 €):

- > 1 bon cadeau « Prestige » comprenant 1 nuit pour deux personnes à l'hôtel**** Marcon et 1 repas pour deux (Menu dégustation en 8 séquences) au Restaurant*** Marcon
- > 1 stage de formation online à la permaculture édité par Permaculture Design
- > 1 livre « Vivre avec la terre » – Méthode de la ferme du Bec Hellouin
- > 1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL

En complément, l'établissement scolaire du candidat bénéficiera d'une dotation d'accessoires de cuisson RATIONAL d'une valeur de 660€ (composée de trois plaques pâtissières, trois grilles en acier inoxydable et trois plats en granit émaillé 40mm).

2^{ème} prix

Le candidat et son mentor recevront chacun la dotation suivante (d'une valeur d'environ 1000 €):

- › 1 bon cadeau « Gourmet » comprenant 1 nuit pour deux personnes à l'hôtel Clos des Cimes et 1 repas pour deux (Menu en 5 séquences) au Restaurant*** Marcon
- › 1 livre « Vivre avec la terre » – Méthode de la ferme du Bec Hellouin
- › 1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL

En complément, l'établissement scolaire du candidat bénéficiera d'une dotation d'accessoires de cuisson RATIONAL d'une valeur de 220€ (composée d'une plaque pâtissière, une grille en acier inoxydable et un plat en granit émaillé 40mm).

Du 3^{ème} au 5^{ème} prix

Le candidat et son mentor recevront chacun 1 mallette à couteaux de cuisine RATIONAL (Valeur 500€).

Aucun des prix ne pourra être échangé ou remplacé. Il ne sera attribué qu'un prix par participant. Le transport et l'hébergement éventuel seront pris en charge par les lauréats.

Article 6. Frais

Tous les frais liés à la sélection seront pris en charge par les candidats ou leur établissement.

Les frais d'acheminement (par train), d'hébergement et de repas à Wittenheim seront pris en charge par le comité d'organisation du concours.

Article 7. Responsabilité

L'organisation se réserve le droit d'écourter, prolonger, modifier ou annuler le concours pour quelque raison que ce soit. Aucun dédommagement ne pourra en l'occurrence être demandé.

L'organisation décline toute responsabilité sur tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de restrictions sanitaires, de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des transports et ou des voies de circulation.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé ou de contourner le règlement. Toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours se verra exclue sans préavis.

Enfin, les candidats ne pourront en aucun cas contester les choix du jury ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs décisions.

Article 8. Communication

La participation au concours organisé par RATIONAL implique que chaque participant :

- Autorise RATIONAL à utiliser les recettes de ses plats et à citer son nom et son établissement d'exercice à l'occasion d'annonces presse, d'éditions de documents de communication, ou de toute autre publication faisant référence au concours,

- Autorise RATIONAL et les médias à réaliser des photos et vidéos durant les épreuves pratiques du concours et à utiliser ces images pour toute publication à la suite du concours.
- Autorise RATIONAL à utiliser les photos et les recettes pour la réalisation d'un recueil de cuisine.

Ces autorisations ne donnent droit à aucune rémunération ou avantage. Elles sont limitées à cinq ans à partir du début du concours.

Article 9. Vie privée / Protection des données

RATIONAL France s'engage à mettre en œuvre des mesures adéquates pour assurer la protection, la confidentialité et la sécurité des données à caractère personnel des candidats et à les traiter dans le respect des dispositions applicables et notamment du Règlement Européen n°2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (« RGPD »).

RATIONAL France est responsable du traitement de données à caractère personnel mis en œuvre au moyen des données à caractère personnel des candidats collectées lors de l'inscription et de la participation au concours. L'ensemble des informations demandées au sein du formulaire d'inscription du concours sont obligatoires, et mentionnées comme telles. Le défaut de réponse par les candidats leur interdira toute participation au concours.

Les données collectées sont strictement nécessaires à la bonne réalisation du concours. Les données à caractère personnel des candidats collectées ne seront accessibles qu'aux salariés de RATIONAL France. Les données à caractère personnel des candidats seront conservées, sur le territoire de l'Union Européenne, pendant toute la durée du jeu concours et pendant une durée de trois ans après le terme du concours.

Conformément aux dispositions du RGPD, les candidats disposent donc d'un droit d'accès, d'opposition, modification ou suppression des informations les concernant. Ce droit peut être exercé sur simple demande écrite adressée à l'organisateur dont l'adresse figure dans l'article 1 de ce règlement.

Fait à Wittenheim (68) – Septembre 2025