



TROPHEE BABETTE

les 2-3 & 4 Octobre 2026

REGLEMENT DU CONCOURS 2026

Organisateurs :

AGCOM : Association loi 1901 chargée de l'organisation logistique du concours. La Présidente du Salon SAGASDOM (Salon de la Gastronomie des Outre-mer et des Cuisines du Monde), Marina MARVILLE et sa Fondatrice Babette de ROZIERES.

Préambule :

Objectifs : Le Trophée Babette a pour but de valoriser et de Promouvoir les techniques, les produits, les savoir-faire culinaires et la culture de nos territoires d'Outre-mer en toutes leurs diversités. Il a pour objet de mettre en lumière les jeunes cuisiniers d'Outre-mer et de la Francophonie et ceux qui se destinent aux métiers de la cuisine et de la restauration dans un esprit d'échange, de partage, de convivialité et de générosité. Il tend à susciter des vocations chez les jeunes en leur inculquant des valeurs de respect, de discipline et de travail bien fait. Il vise à assurer la promotion auprès de tous les publics des cultures d'outre-mer et des valeurs d'hospitalité, de joie et de savoir vivre ensemble. La gastronomie des Outre-mer : un patrimoine culturel touristique et un vecteur économique d'intérêt national.

Article 1 : A l'initiative de Babette de Rozières, il est organisé un concours de cuisine « Le Trophée Babette » à l'occasion du Salon annuel de la gastronomie des Outre-mer et des Cuisines du Monde (SAGASDOM) qui désigne parmi les jeunes élèves des lycées ou écoles professionnelles des Outre-mer ou apprentis le meilleur jeune cuisinier de l'année. Le concours se déroule en trois étapes :

- Sélection du dossier.
- Participation aux épreuves, notation par le jury.
- Désignation du vainqueur et remise des prix.

Article 2 : Les cuisiniers doivent remplir une demande de participation à la sélection en envoyant leur dossier avant la date limite accompagné de leur certificat de scolarité de l'année en cours. La sélection se fait sur dossier par un comité composé de professionnels et de gastronomes avertis présidé par sa fondatrice. La décision d'acceptation est notifiée au candidat, au directeur de l'établissement ou au maître d'apprentissage dans le délai fixé selon les années dans le bulletin de participation souscrit.

Article 3 : Le concours est ouvert à tous les jeunes qui manifestent un intérêt pour la cuisine des Outre-mer et de la francophonie sans condition d'âge ou d'expérience seul la motivation et l'envie de bien faire est pris en compte.

Article 4 : Déroulé

Premier jour : 15 candidats sélectionnés sur dossiers participeront à l'étape des sélections et disposeront de 2h00 pour travailler autour d'un poisson et sortir 4 assiettes identiques pour le jury dégustation. A l'issue de cette journée d'épreuve, 8 candidats seront sélectionnés pour la ½ finale du 2ème jour.

Deuxième jour (1/2 finale) : 8 candidats sélectionnés la veille, disposeront de 2h00 pour travailler un plat mystère défini dans le concours autour d'une volaille et sortir 4 assiettes identiques pour le jury dégustation. À l'issue de cette ½ finale, 4 candidats seront sélectionnés pour la finale.

Troisième jour (finale) : Les 4 finalistes disposeront de 2h00 pour travailler autour d'un plat emblématique de l'outre-mer et sortir 4 assiettes identiques pour le jury dégustation. Le vainqueur sera désigné par le Jury parmi les 4 candidats finalistes sélectionnés. Annonce officielle des résultats et remise des prix par les personnalités et le parrain du concours.



Article 5 : Pour chaque journée d'épreuves, chaque candidat dispose de 2h00 pour réaliser un plat dressé sur 4 assiettes, sur le thème «gastronomie des outremer »

- Ces plats doivent être créatifs. Pour chacune des journées de compétition, un panier surprise sera fourni par l'organisation, mais un produit imposé devra être travaillé par les candidats.

Premier jour :

Ordre de passage, après tirage au sort des postes :

	Début de l'épreuve	Envoi
Candidat 1	8h00	10h00
Candidat 2	8h10	10h10
Candidat 3	8h20	10h20
Candidat 4	9h00	11h00
Candidat 5	9h10	11h10
Candidat 6	9h20	11h20
Candidat 7	12h00	14h00
Candidat 8	12h10	14h10
Candidat 9	12h20	14h20
Candidat 10	15h00	17h00
Candidat 11	15h10	17h10
Candidat 12	15h20	17h20

Deuxième jour :

Ordre de passage, après tirage au sort des postes :

	Début de l'épreuve	Envoi
Candidat 1	8h00	10h00
Candidat 2	8h10	10h10
Candidat 3	8h20	10h20
Candidat 4	9h00	11h00
Candidat 5	9h10	11h10
Candidat 6	9h20	11h20
Candidat 7	12h00	14h00
Candidat 8	12h10	14h10

Troisième jour :

Ordre de passage, après tirage au sort des postes :

	Début de l'épreuve	Envoi
Candidat 1	13h30	15h30
Candidat 2	13h40	15h40
Candidat 3	13h50	15h50
Candidat 4	14h00	16h00



Article 6 : La recette : Les candidats recevront un panier surprise avant le début de l'épreuve. Le contenu de ce panier concocté par Babette sera identique pour chacun des candidats, mais différents pour chaque jour. La recette proposée par le candidat devra être personnelle et élaborée en public à partir du panier surprise seul (e) ou avec l'aide de son maître d'apprentissage. La technique, l'hygiène, la présentation et le goût seront notés par le jury selon une grille de lecture prédéfinie qui prendra en compte le respect de la tradition 20%, l'originalité 20 %, la présentation 20 %, le goût 20%, l'hygiène, la température 20%. La recette sera obligatoirement représentative de la gastronomie des Outre-mer. Les organisateurs se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivée et la disponibilité du marché.

Article 7 : Chaque candidat devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. Les candidats devront avoir une hygiène irréprochable, en passant par une hygiène des mains (lavage de mains plusieurs fois), nettoyage des surfaces et du plan de travail. Le plan de travail devra être nettoyé et rangé à la fin de la compétition. Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d'1m3, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Un kit « cuisine » sera mis également à la disposition par l'organisation, le détail sera communiqué à chaque finaliste.

Article 8 : En cas de désistement d'un (une) ou de plusieurs concurrents le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçant(e) figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

Article 9 : Les membres du Jury seront sélectionnés par le comité d'organisation. Après désignation des membres du jury aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

Article 10 : Le président du jury désigné sera à même de se prononcer sur les éventuelles contestations qui pourraient surgir dans le déroulement du concours sans aucun recours. Tout incident sera constaté sur le procès-verbal et signé par le Président qui pourra décider après consultation du jury de l'exclusion d'un candidat ou d'un accompagnateur en cas de trouble de désordre ou de tous autres incidents susceptibles de perturber le bon déroulement du concours.

Article 11 : Données des Participants

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du trophée.

Article 12: Responsabilité. Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidats. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre de SAGASOM. Le cas échéant ils devront aviser le comité organisateur d'une exploitation médiatique ou publicitaire réalisée par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisation, pour autorisation éventuelle.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'accident de quelques natures que ce soit survenu en cours de trajet, lors de la présence sur le salon, pendant l'organisation jusqu'à la clôture du salon y compris lors du voyage aller-retour. En cas de dommage ou d'accidents causés à des tiers ou à lui-même ou elle-même Le candidat devra prendre en charge la garantie du risque accident au titre de la responsabilité civile et s'engage à fournir l'attestation d'assurance. Le présent règlement sera déposé en l'étude de Maître MERCADAL huissier de JUSTICE Et consultable sur simple demande.



Trophée Babette 2026
Formulaire d’Inscription

Nom-Prénom : _____

Date et lieu de naissance : _____

Adresse personnelle : _____

N° de passeport ou carte d'identité : _____

Tél portable : _____

Adresse e-mail : _____

VOTRE LYCEE OU ECOLE OU CENTRE DE FORMATION :

Enseigne de l'établissement : _____

Adresse de l'établissement : _____

Tél fixe : _____

Nom du responsable : _____ Tél Portable : _____

E-mail : _____

Je, soussigné(e), certifie sur l'honneur
l'exactitude des renseignements ci-dessus et
accepte les conditions du règlement du
Trophée Babette 2026
Fait à :
Le :
Signature :

Cachet et signature
du responsable de l'établissement