

CONCOURS « OCTOBRE ROSE » by ELLE & VIRE PROFESSIONNEL®

2^{EME} EDITION

Modalités de participation :

La 2^{ème} édition du concours « Octobre Rose » by Elle & Vire Professionnel® est ouvert à tous les membres de l'association des Maîtres Cuisiniers de France, en activité en France Métropolitaine.

Cette année, le concours « Octobre Rose » by Elle & Vire Professionnel® est également ouvert à la promotion des finalistes du concours « le Meilleur Apprenti Cuisinier de France » 2024, âgé(e)s de plus de 18 ans au 1^{er} mai 2025.

Sujet du concours :

Chaque candidat devra,

- Proposer une recette salée ou sucrée pour 8 personnes mettant en avant Sublime crème au mascarpone Elle & Vire Professionnel®
- Utiliser uniquement des produits de saison (automne) et issus du terroir, sans additifs ni colorants alimentaires garantissant une recette « clean »
- Refléter l'interprétation du thème « Octobre Rose ». Aucune obligation pour le candidat de présenter une recette de couleur rose.

Sélection des gagnants :

A l'issue de l'inscription, chaque candidat devra constituer un dossier de participation comportant :

- 3 photos de la création, sous 3 angles différents sur fond blanc
- Le déroulé de la recette
- Un texte d'inspiration sur le lien de la recette avec le thème « Octobre Rose »

Les photos de présentation de la recette doivent être de bonne qualité (haute définition) sur fonds blancs, sans retouche, de plusieurs angles de vue. L'assiette entière doit être visible.

Le déroulé de la recette ainsi que le texte d'inspiration en lien avec « Octobre Rose » doivent être rédigés de façon très lisible, détaillé et explicite.

Le dossier de participation doit être complété pour réception par mail, dernier délai le 14 septembre 2025, à l'adresse : concours.octobreroses@savencia.com

Les photos du plat, le déroulé de la recette et le texte d'inspiration doivent être anonymes, ne comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître le candidat ou son établissement.

La sélection des gagnants sera sur appréciation par les membres du jury du concours composé de Monsieur Sébastien Faré, chef de la Maison de l'Excellence pour Elle & Vire Professionnel®, Monsieur Arnaud Demerville, chef exécutif au Moulin Rouge® Paris et gagnant de la première édition du concours « Octobre Rose », et de Madame Audrey Thivel, Responsable de la collecte et des partenariats pour l'association RoseUp. Le jury évaluera le respect du thème et le lien fait par

le candidat entre le plat et le thème « Octobre Rose » (texte d'inspiration), le respect des ingrédients sélectionnés (déroulé de la recette) ainsi que l'esthétique du plat (photos).

[Grille de notation en annexes]

Trois gagnant.es seront sélectionné.es parmi les membres de l'association des Maîtres Cuisiniers de France ainsi qu'un.e gagnant.e parmi les finalistes du concours « le Meilleur Apprenti Cuisinier de France » 2024.

Les résultats seront communiqués par mail aux candidats entre le 15 septembre et le 1^{er} octobre 2025.

Les photos des assiettes des gagnant.es seront publiées sur les réseaux sociaux de la marque Elle & Vire Professionnel® ainsi que ceux de l'association des Maîtres Cuisiniers de France.

La remise des prix se fera lors du Congrès d'Automne des Maîtres Cuisiniers de France en Alsace, le lundi 13 octobre 2025.

Le produit Elle & Vire Professionnel® doit être obligatoirement utilisé dans la recette :

OCTOBRE ROSE – EN OCTOBRE, SUBLIMEZ VOS CREATIONS




Une crème au mascarpone
à la régularité sans faille

Une **texture gourmande**
et **onctueuse** en bouche

Une **liaison facile et rapide**
pour vos sauces

Une **très bonne tenue**
en crème montée

Une **simplicité apportée à vos recettes**
avec des étapes moins techniques

POUR 34% DES CONSOMMATEURS,
L'ORIGINE DES PRODUITS EST UN
SIGNE DE QUALITÉ.*

LE MASCARPONE : AU COEUR DES
TENDANCES ACTUELLES POUR DES
RÉALISATIONS SUCRÉES ET SALÉES.

**1 COLIS
ACHETÉ
=
1€ REVERSÉ
À L'ASSOCIATION
ROSE Up**

Sublime Crème au Mascarpone

Un échantillon du produit Sublime crème au mascarpone sera envoyé à tous les participants qui auront indiqués les coordonnées de leur établissement pour la livraison.

Récompenses

1^{er} Prix : 2 places pour un dîner-spectacle Menu Belle-Epoque offert par le Moulin Rouge® Paris

2^{ème} Prix : 1 robot pâtissier Kitchen Aid

3^{ème} Prix : 1 magnum de Princesse Rosé offert par la Maison Champagne de Venoge

Prix spécial MACF : 1 chèque cadeau Gault & Millau d'une valeur de 200€

La Maison de champagne de Venoge offrira également une bouteille de champagne rosé 1^{er} et 2^{ème} prix dans la catégorie des Maitres Cuisiniers de France.

Calendrier du concours

- **1^{er} mai 2025** : lancement des inscriptions
- **15 juin 2025** : clôture des inscriptions
- **31 juin 2025** : fin de la réception des échantillons de Sublime crème au mascarpone
- **14 septembre 2025** : clôture de la réception des dossiers de participations (photos recette, déroulé de la recette et texte d'inspiration du thème « Octobre Rose »)
- **Du 15 septembre au 1^{er} octobre 2025** : annonce des résultats
- **13 octobre 2025** : remise des prix lors du Congrès d'Automne des Maitres Cuisiniers de France en Alsace

Comment participer ?

L'inscription au concours se fait uniquement en ligne.

ETAPE 1 > Inscription en ligne

Se rendre sur le site : [Savencia - Événements](#) et remplir le formulaire d'inscription prévu à cet effet.

NB : le candidat reçoit un mail confirmant la prise en compte de sa participation

ETAPE 2 > Réception de l'échantillon de Sublime Crème au Mascarpone

Tous les candidats ayant donné leur accord lors de l'inscription en ligne recevront un échantillon de Sublime Crème au Mascarpone afin de travailler leur recette.

NB : pour cela les informations demandées pour la livraison doivent être remplies et valides au moment de l'envoi

ETAPE 3 > Transmission du dossier de participation

Envoyer le dossier de participation complet par mail, avant le 14 septembre 2025, à l'adresse : concours.octobreros@savencia.com

Pour que la candidature soit complète, tous les éléments ci-dessous doivent figurer dans votre dossier :

- 3 photos de la création, sous 3 angles différents sur fond blanc
- Le déroulé de la recette
- Le texte d'inspiration de la recette en lien avec le thème « Octobre Rose »

NB : le candidat recevra un mail de confirmation de la prise en compte de son dossier de participation

L'équipe Elle & Vire Professionnel® en charge de l'organisation du concours reste disponible.

Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante :

concours.octobreros@savencia.com

ANNEXE : GRILLE DE NOTATION

 GRILLE DE NOTATION 		
CONCOURS OCTOBRE ROSE X MAITRES CUISINIERS DE FRANCE		
N° DU CANDIDAT		
REGION		
RESPECT DU THEME	Note	Barème
Explication du lien avec Octobre rose		20
Cohérence avec le thème		20
TOTAL		40
RESPECT DES INGREDIENTS	Note	Barème
Mise en avant de Sublime Crème au Mascarpone		20
Choix d'ingrédients locaux		10
Choix d'ingrédients frais et de saison		10
TOTAL		40
VISUEL	Note	Barème
Harmonie du plat		10
Qualité du dressage		10
TOTAL		20
TOTAL	0	100