

VILLE D'ARPAJON

RÈGLEMENT DU CONCOURS GASTRONOMIQUE

Foire aux Haricots - Édition 2026
Thème : Le Haricot Chevrier

Date de l'événement : Samedi 19 septembre 2026
Lieu : Sous les Halles d'Arpajon



Préambule

La Foire aux Haricots d'Arpajon est un événement historique et incontournable célébrant le patrimoine agricole et culinaire de notre région depuis 1922. Le célèbre concours gastronomique, institué en 1952, en constitue l'un des piliers majeurs.

Pour cette édition 2026, la Ville d'Arpajon, en charge de la Foire aux Haricots, organise un concours gastronomique d'exception limité à 8 candidats.

Ce concours a pour ambition de mettre en lumière le talent de ses candidats, de valoriser notre patrimoine local qu'est le Haricot Chevrier, et d'offrir un véritable tremplin professionnel aux participants grâce à la richesse et l'expertise du réseau du jury, inspiré par les standards d'excellence d'associations telles que Les Toques Françaises.

Les dates clés à retenir :

- Clôture des inscriptions : Dimanche 13 septembre 2026 à 23h59
- Annonce des 8 candidats sélectionnés : Lundi 14 septembre 2026
- Épreuve finale et remise des prix : Samedi 19 septembre 2026 (de 11h à 16h00), sous les Halles d'Arpajon

Article 1 : Thème du concours

Le thème officiel du concours 2026 est : « Autour du Haricot Chevrier d'Arpajon ».

Les candidats devront réaliser un plat principal pour 5 personnes (service et dressage individuels à l'assiette) mettant impérativement en valeur le Haricot Chevrier. Ce produit devra être la composante maîtresse du plat, et non une simple garniture.

Nous laissons une entière créativité au candidat concernant des éventuels accompagnements, sauces, etc..

Article 2 : Profil des candidats

Sont admis à prendre part au Concours les professionnels des métiers de bouche, les apprentis en formation culinaire, ainsi que les amateurs passionnés (âgés de 18 ans minimum). L'organisation ne retiendra que 8 candidats sur sélection de leur dossier (évaluation de la fiche technique, de la créativité et de l'originalité de la recette proposée).

Article 3 : Matériel et Matières premières

3.1. Matériel mis à disposition par la Mairie

Afin de faciliter l'épreuve qui se déroulera sous les historiques Halles d'Arpajon, la Mairie mettra à la disposition de chaque candidat une station de travail comprenant :

- Un plan de travail (tables en inox)
- Une plaque à induction (puissance professionnelle)
- Un accès mutualisé à des fours professionnels
- Un accès à un camion réfrigéré et des réfrigérateurs mutualisées pour le stockage des denrées
- Un accès de proximité à des points d'eau et au réseau électrique pour le petit matériel

3.2. Matériel à la charge du candidat

Les candidats devront obligatoirement apporter leur propre petit matériel (couteaux, petit électroménager, casseroles, poêles, mixeurs, petit outillage de précision, etc.) ainsi que la vaisselle nécessaire au dressage de leurs 5 assiettes.

3.3. Matières premières

La Mairie fournira uniquement les Haricots Chevriers d'Arpajon en amont du concours. Le reste des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette est à la charge du candidat.

La mairie effectuera une participation à hauteur maximum de 50 Eur par candidat sous présentation de justificatifs le jour même pour remboursement.

Règle stricte d'équité : Les produits complémentaires devront être apportés bruts. Aucune préparation (épluchage, taillage), aucun fond ou sauce réalisés à l'avance ne seront tolérés, sous peine de pénalités majeures ou de disqualification. (Exception accordée aux fonds bruns nécessitant plus de 3 heures de cuisson, sous réserve d'accord préalable de l'organisation).

Article 4 : Déroulement des épreuves du 19 septembre 2026

L'épreuve se tiendra publiquement sous les Halles d'Arpajon, au cœur de l'effervescence de la Foire. Afin de laisser un temps de préparation optimal aux candidats (jusqu'à 4h30 de travail), les horaires de l'épreuve se déploieront de 11h à 15h30, suivis des délibérations et de la remise des prix.

Épreuve individuelle : Les candidats devront réaliser les épreuves seuls. Aucune assistance par un commis ou un accompagnant n'est autorisée sur le poste de travail pendant la durée de l'épreuve.

Tenue vestimentaire : Les candidats devront obligatoirement se présenter en tenue professionnelle complète, propre et réglementaire (veste de cuisine, pantalon, tablier, torchons, chaussures de sécurité, toque ou calot).

Horaire	Étape du Concours
09h30 - 10h45	Accueil des 8 candidats. Tirage au sort des postes de travail. Découverte de la matière première fournie par la Mairie. Mise en place.
11h00	Début officiel de l'épreuve pour tous les candidats.
14h50 - 15h30	Envoi des plats et Dégustation. Les envois se feront de manière échelonnée (toutes les 5 minutes environ) afin d'assurer une dégustation optimale par le jury et laisser aux derniers candidats la possibilité de cuisiner jusqu'à 15h30.
15h30 - 16h00	Délibérations du Jury à huis clos (30 minutes). Pendant ce temps, les candidats procèdent au nettoyage et au rangement de leurs postes de travail respectifs.
16h00	Annonce officielle des résultats et Remise des prix.

Article 5 : Le Jury et Critères de Notation

Afin de garantir un jugement d'excellence, le jury sera présidé par un Chef de renom (le Président ou un membre éminent des Toques Françaises y sera convié en tant que Président d'Honneur), accompagné de figures locales de la gastronomie, de partenaires et d'élus. Le barème sera établi sur 100 points :

- Travail en cuisine et Organisation (30 points) : Un jury technique évaluera la propreté, l'hygiène, la technicité des gestes, la gestion du temps, et l'utilisation rationnelle des matières premières (lutte contre le gaspillage alimentaire).
- Dégustation et Saveurs (50 points) : L'accent sera mis sur l'assaisonnement, la justesse des cuissons, l'équilibre des saveurs, la chaleur lors du service et, avant tout, l'originalité et le respect du Haricot Chevrier.
- Présentation (20 points) : Esthétique, élégance et créativité du dressage de l'assiette.

Pénalités : En cas de retard de plus de 3 minutes sur l'heure fixée par le tirage au sort de l'envoi, une pénalité de 5 points sera appliquée. Au-delà de 5 minutes de retard, le plat sera envoyé en dernier avec une pénalité de 15 points.

Article 6 : Dotations, Prix et Mise en lumière

La finalité du concours est de propulser et récompenser l'effort et le talent gastronomique :

- Les 3 premiers lauréats recevront chacun une dotation financière (1er 800 Eur; 2eme 400 Euros; 3ème 200 Euros) ainsi que des cadeaux prestigieux offerts par les partenaires institutionnels et les fournisseurs (matériel professionnel, coffrets terroirs).
- Réseau professionnel : L'ensemble des 8 candidats bénéficiera d'une visibilité appuyée via le dispositif de communication de la Foire. La présence de chefs étoilés ou reconnus dans le jury représente une formidable opportunité de mise en lumière professionnelle et de développement de réseau pour l'avenir.

Article 7 : Inscription et Frais

Pour faire acte de candidature, les professionnels ou amateurs devront adresser un dossier comprenant : la fiche d'inscription remplie, une présentation de leur parcours, la recette détaillée avec sa fiche technique (bons d'économats), et idéalement une photographie de la réalisation.

Le dossier devra parvenir à la Mairie d'Arpajon au plus tard le Dimanche 13 Septembre à 23h59, à l'adresse suivante :

- Mairie d'Arpajon - Service Événementiel / Foire aux Haricots
70 Grande Rue, 91290 Arpajon
- Ou par courriel à : evenements@arpajon91.fr et/ou s.ferrie@arpajon91.fr

L'organisation annoncera les finalistes sélectionnés début septembre.

L'ensemble des frais de déplacement, de stationnement ou d'hébergement liés à la participation au concours restent à la charge exclusive des candidats.

Article 8 : Droits à l'image et Propriété des recettes

L'organisateur se réserve le droit d'effectuer l'exploitation publicitaire de la manifestation. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom, de leur recette, ainsi

que de toutes images, photographies ou vidéos prises dans le cadre du présent concours par la Ville d'Arpajon et ses médias partenaires.

De plus, les candidats cèdent à la Ville d'Arpajon le droit d'utiliser et de publier gracieusement les recettes présentées lors du concours (notamment dans le bulletin municipal ou sur internet) dans le cadre exclusif de la promotion du Haricot Chevrier et de la Ville.

Article 9 : Responsabilités et Assurances

La Ville d'Arpajon et l'organisation du concours déclinent toute responsabilité en cas de vol, de perte ou de dégradation du matériel personnel (petit électroménager, couteaux, vaisselle, etc.) apporté par les candidats.

De même, l'organisation ne saurait être tenue pour responsable en cas d'accident corporel ou matériel survenant pendant la durée de l'épreuve. Il est exigé que chaque candidat soit couvert par une assurance Responsabilité Civile personnelle ou professionnelle en cours de validité pour la durée de l'événement.

Article 10 : Annulation et Force Majeure

La Mairie d'Arpajon se réserve le droit d'annuler ou de modifier le présent concours en cas de force majeure, d'impératifs de sécurité ou de directives préfectorales. Dans une telle éventualité, aucune charge ni demande d'indemnité ou de remboursement (frais de denrées, déplacements...) ne pourra être réclamée à l'organisateur par les candidats.

Article 11 : Acceptation du Règlement

Toute participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. En cas d'imprévu ou de litiges, le jury et l'organisation locale prendront des décisions souveraines et sans appel.

ATTESTATION D'ENGAGEMENT - FOIRE AUX HARICOTS 2026

Je soussigné(e), candidat(e)
au Concours Gastronomique de la Foire aux Haricots 2026,

atteste avoir lu, compris et accepte le présent règlement dans son intégralité, et m'engage
à participer à la finale si mon dossier est retenu.

Fait à, le / / 2026

Écrire la mention manuscrite « Lu et approuvé, bon pour accord » suivie de la signature :