

## GustOdyssée

***La cuisine en partage, odyssée culinaire autour de la Méditerranée***

### Règlement du concours de cuisine :

Dans le cadre de son projet *GustOdyssée*, l’Institut français Italia lance du 15 décembre 2025 au 27 mars 2026, le concours “*La cuisine en partage, odyssée culinaire autour de la Méditerranée*” à destination des élèves des lycées professionnels hôteliers de toute l’Italie.

#### Article 1 - Participants

Le concours est ouvert aux élèves des classes de **Terza et de Quarta** des lycées professionnels hôteliers de toutes les régions d’Italie.

#### Article 2 - Conditions d’inscription

L’inscription est réservée aux classes de **Terza et de Quarta** des lycées professionnels hôteliers remplissant toutes les conditions suivantes :

- la classe doit être représentée et inscrite par un enseignant de français et un enseignant de cuisine ;
- 50% des élèves de la classe doivent posséder au minimum un niveau A2 (estimé) en français ;
- un lycée ne peut inscrire qu’un groupe ;
- **l’inscription doit être faite, selon les modalités prévues, avant le 30/01/26 inclus.**

#### Article 3 - Conditions et modalités de participation

Pour participer au concours, le groupe doit réaliser une vidéo en français sur le thème "La cuisine en partage, odyssée culinaire autour de la Méditerranée". La vidéo doit remplir toutes les conditions suivantes :

- avoir une durée maximum de 3 minutes ;
- être réalisée en français par les élèves ;
- être au format MP4 ;
- avoir un contenu (images, musiques, textes) libre de droit ;
- ne doit pas contenir d’images, de musiques ou de textes offensifs, vulgaires, discriminatoires ou qui incitent à la violence ;
- ne pas recourir à l’IA ;
- **être envoyée, selon les modalités prévues, jusqu’au 27/03//26 inclus.**

Les participants doivent joindre une autorisation de droit à l'image et de diffusion (liberatoria) signée par toute personne apparaissant à l'image, ou dans le cas d'un.e jeune mineur.e, par son représentant légal. Cette autorisation sera conservée par les établissements scolaires d'appartenance, qui agissent comme garant du respect des normes prévues par la législation courante.

#### **Article 4 - Critères de sélection**

La vidéo doit présenter, en français, trois "petits plats" à partager méditerranéens (types : antipasti, tapas, mezzés, kémias, etc.), sucrés et/ou salés, et quelques étapes de leur conception.

Les recettes doivent être originales, créatives et nouvelles ; et doivent s'inspirer des recettes, techniques et produits issus des traditions culinaires des pays de l'espace méditerranéen.

Les recettes doivent prendre en compte les enjeux de durabilité de la zone méditerranéenne, en promouvant l'utilisation raisonnée des ressources, en privilégiant les ingrédients locaux, de saison et respectueux de l'environnement, en émettant le minimum de déchets, et/ou en réduisant le gaspillage alimentaire (utilisation maximale des produits).

BONUS : cette année, les établissements sont invités à échanger avec des établissements professionnels français, et ceux inscrits aux concours des Institut français de Tunisie, Grèce et Jérusalem, afin de découvrir d'autres traditions culinaires, les similarités et les différences des produits et cuisines du pourtour méditerranéen. Un bonus sera accordé aux établissements qui mentionneront dans leur présentation écrite un échange avec un autre établissement et les éventuelles influences sur les recettes présentées. Si vous n'avez pas de lycée hôtelier partenaire du pourtour méditerranéen, l'institut français Italia vous transmettra les coordonnées d'un établissement.

**Les vidéos seront évaluées sur la base du respect des critères suivants :**

- respect de la consigne : trois (petits) plats originaux, nouveaux et créatifs (au choix : sucré(s) et/ou salé(s)) associant les traditions culinaires méditerranéennes ; **(1 point)**
- démarche collective en classe : travail en équipe ; **(2 points)**
- originalité : créativité des plats, de leurs noms, dans le choix des ingrédients et des techniques ; **(4 points)**
- transposabilité : aptitude à adapter, modifier ou réutiliser les techniques, les ingrédients ou les concepts d'une recette ou d'un plat dans un contexte différent ; **(3 points)**
- qualité de la présentation des plats : dressage ; **(3 points)**
- eco-responsabilité : choix de produits et de techniques qui promeuvent une cuisine éco-responsable ; **(4 points)**
- qualité de la présentation des plats en français : utilisation de la langue française par (tous) les élèves/ étudiants et uniquement ; **(3 points)**
- Bonus = l'établissement a pris contact avec un établissement du pourtour méditerranéen pour échanger sur ses traditions culinaires et élaborer l'une ou plusieurs des recettes présentées.

La vidéo doit être accompagnée d'une présentation rédigée par écrit des recettes, insistant sur la démarche et le choix des produits, et comportant le nom de l'établissement, de la ville et des participants. La vidéo devra être enregistrée sur un espace réservé dont le lien sera communiqué aux participants.

#### **Article 5 - Déroulement du concours**

- **Première phase** : les établissements transmettent leur vidéo à l’Institut français Italia **avant le 27 mars 2026 inclus.**
- **Deuxième phase, sélection italienne** : l’évaluation des vidéos sera effectuée par un jury choisi par la coopération linguistique et éducative de l’Institut français Italia, **les résultats seront annoncés le mardi 7 avril 2025.**
- **Troisième phase, sélection méditerranéenne** : les vidéos des trois vainqueurs italiens seront transmises à un jury régional, composé de professionnels internationaux, qui désignera les trois meilleures recettes des lycées hôteliers inscrits via les Instituts français proposant un concours.

#### **Article 6 - Prix du concours**

L’établissement italien victorieux remportera une masterclass assurée par un.e chef.fe français.e à l’automne 2026, sur place, dans l’établissement scolaire. La masterclass sera financée par l’Institut français Italia.

Une mobilité pour un séjour professionnel à Djerba (Tunisie) en mai 2026 sera proposée à l’établissement remportant le prix le plus élevé de la sélection Méditerranée.

Les meilleures recettes seront compilées dans un livre qui sera envoyé aux participant.e.s.

#### **Article 7 - Annulation pour cas de force majeure**

L’Institut français Italia est autorisé à annuler l’organisation de la mobilité à Djerba en mai 2026 en cas de force majeure.

#### **Article 8 - Utilisation des productions**

Les vainqueurs régionaux et les classes dont les productions seront jugées remarquables par l’Institut français Italia autorisent les partenaires du concours à utiliser leur production pour des actions de promotion.

#### **Article 9 - Protection des données personnelles**

Le traitement des données est protégé par la loi italienne sur la protection de la vie privée et par le GDPR. Règlement général sur la protection des données, en vigueur dans tous les pays de l’Union européenne depuis le 25 mai 2018 (en anglais General Data Protection Regulation, officiellement Règlement (UE) n° 2016/679).

#### **Article 10 - Acceptation du règlement**

L’inscription au concours implique l’acceptation pleine et entière du présent règlement.

**Gustofolies est un projet de l’Institut français Italia - Ambassade de France en Italie  
Piazza Farnese, 67 - 00186 ROMA  
[www.institutfrancais.it](http://www.institutfrancais.it)**