SIRHA LYON



CONCOURS D'EXCELLENCE GOLDEN FISH
RÈGLEMENT DU CONCOURS

Concours international de découpe et de présentation de poissons, d'ouverture et de présentation de coquillages et de fruits de mer par les poissonniers-écailleurs.

Thème du concours : La Grèce antique

INFORMATIONS GÉNÉRALES



DATE : JEUDI 21 JANVIER 2027

HEURE DE CONVOCATION : 7H00

LIEU : SIRHA / EUREXPO / ZONE MÉTIERS DE BOUCHE

ORGANISATEURS :

NOMBRE DE CANDIDATS : 12

COMPOSITION DU BUREAU

PRÉSIDENT



Étienne CHAVRIER

PRÉSIDENT D'HONNEUR



Gaston MOREAU

VICE-PRÉSIDENTS



Jean-Luc VIANEY



Frédéric CHEVALLET

JURYS

Les membres du jurys seront désignés au cours du deuxième semestre 2026 et feront l'objet d'une publication sur le site www.poissonniers.com conformément à l'article 4 du présent règlement.



ARTICLE 1 : CANDIDATURES

Ce concours international est ouvert **sans distinction** à tous les poissonniers-écaillers de plus de 18 ans en activité ou représentant un établissement. Une priorité sera donnée aux vainqueurs des différents concours de poissonnerie, les places restantes seront attribués à des challengers en fonction de leur CV et de leur expérience.

ARTICLE 2 : NOMBRE DE CANDIDATS

Le nombre de candidats est limité à 12 pour la phase finale.

ARTICLE 3 : MODALITÉS D'INSCRIPTION

Date limite d'inscription : 3 juillet 2026

Les candidats doivent compléter le formulaire de candidature en ligne, accessible via le site poissonniers.com.

Chaque candidature reçue fera l'objet d'un retour en indiquant si elle est complète ou si des éléments manquent.

Le jury de sélection se réunira afin de décider des candidatures retenues. En cas d'acceptation chaque candidat sera contacté sur l'adresse courriel mentionnée sur le bulletin de pré-inscription. Il devra alors renvoyer par courrier, **dans les 5 jours**, un chèque (ou virement) de 200 € à l'ordre de LPE – Lyon Poissonniers Écaillers correspondant aux frais d'inscription à :

Organisation des Poissonniers Écaillers de France
98 boulevard Pereire
75017 PARIS

ARTICLE 4 : MEMBRES DU JURY

Le jury est **souverain**. Il sera composé de professionnels reconnus par la profession.

JURY GÉNÉRAL

Le jury général sera sélectionné par les organisateurs du concours et la liste définitive sera présentée 10 jours avant les épreuves.

JURY ESTHÉTIQUE

Un jury esthétique sera composé de designers et/ou photographes et/ou presse (retenus par LPE).

Les jurys pourront être modifiés sans annonce préalable y compris le jour du concours.



ARTICLE 5 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les épreuves se dérouleront de 8h00 à 15h00 (mise en place et nettoyage inclus). Hormis pour les épreuves du QCM et de vitesse, les candidats seront totalement libres dans leur organisation dans un temps imparti de 5 heures.

HEURE D'ARRIVÉE : 7H00

Au-delà de 30 minutes **sans motif et/ou avertissement valable** le/la candidat(e) sera éliminé(e). En cas de motif jugé valable le candidat prendra le concours en marche. Le jury reste absolument **souverain** concernant la décision qu'il prend. Un **tirage au sort** déterminera le numéro de chaque candidat. Le candidat devra utiliser ce temps pour **décharger son matériel** et le **ramener sur son emplacement candidat**. Aucun déplacement ultérieur ne sera autorisé.

8H00 À 8H30 – ÉPREUVE 1

QCM (30 min) sur le métier : techniques, zones de pêche et sous-zones, noms latins des principales espèces sur étal de poissonnerie, biologie et biochimie du poisson et connaissances métier.

8H30 À 9H00 – ÉPREUVE 2

Mise en place et **épreuve de vitesse**.

9H00 À 9H30

Mise en place du matériel et préparation du poste de travail pour chaque candidat. Pour l'ensemble des épreuves à suivre, les réalisations donneront lieu à une présentation finale sur un buffet type « chef d'œuvre ». La mise en scène de l'ensemble des épreuves devra prendre en compte le thème du concours. Les candidats devront prendre l'ensemble des mesures pour respecter la chaine du froid et les bonnes pratiques d'hygiène.

ARTICLE 6 : TENUE VESTIMENTAIRE

Les candidats devront se présenter en **tenue de travail** avec des **chaussures adéquates** (pas de basket). L'organisation fournira aux 12 candidats qualifiés, un tablier, une vareuse et une casquette. Tout autre vêtement avec ou sans marque **sera strictement interdit** pendant tout le déroulement du concours ainsi que lors des remises des prix et des séances photos.

Tout manquement à cet article pourra entraîner l'élimination du candidat.

ARTICLE 7 : MATÉRIEL

Les candidats devront **se munir de leur matériel et ustensiles** : couteaux, ciseaux, couteaux à découper, etc.

L'organisation **mettra à disposition** tous les poissons, les coquillages, les crustacés, citrons, algues, plateaux « boutique du poissonnier », glaces.

Seront à la charge du candidat :

- ✔ Plats de présentation pour le jury (à prévoir par le candidat),
- ✔ Réhausseurs (à prévoir par le candidat si besoin),
- ✔ Coquilles Saint-Jacques vides, creuses et couvercles (à prévoir par le candidat si besoin).

Le candidat pourra apporter du décor et du matériel de présentation pour les épreuves.

ARTICLE 8 : ASSURANCES

Les candidats seront sous le couvert de leur **assurance personnelle** ou de **celle de leur employeur**. En cas de blessure, L.P.E. **ne sera pas responsable**. Par ailleurs, en cas de blessure trop importante, le candidat **sera exclu automatiquement** du concours.

ARTICLE 9 : RÉVOCATION

Le président du concours et les membres organisateurs, en présence de l'huissier, se concerteront pour décider de la **révocation d'un candidat** ou d'un **membre du jury** en cas de non-respect du règlement.



ARTICLE 10 : CONTESTATION, LITIGE

Si une **contestation** autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, les membres organisateurs **appliqueront ce règlement**, sous contrôle de l'huissier. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seuls l'huissier, le président du concours et les membres organisateurs **seront compétents pour statuer.**

Aucune réclamation ne sera admise après le concours.

La participation au concours entraîne l'**acceptation du présent règlement**.

ARTICLE 11 : ÉPREUVES

Pour l'ensemble des épreuves, le candidat **viendra avec ses produits bruts** (autre que ceux mentionnés dans le sujet et fournis) pour la réalisation de ses préparations mais uniquement ce dont il a besoin, ainsi que **sa fiche technique à remettre aux jurys**. Tout produit apporté **devra être utilisé sous peine de pénalité**, une tolérance de 10% supplémentaires étant accordée.

Les candidats sont **libres d'amener les décors** ainsi que du **matériel** sur le thème **de la Grèce Antique.**

Tout au long des épreuves, le candidat **devra veiller à présenter** et **mettre en scène les produits** afin de mettre en lumière le métier et les savoir-faire.

Toute blessure, coupure avec saignement est **éliminatoire**. En cas de blessure, l'organisateur **ne sera pas responsable**.

Attention : l'ensemble des décors devront pouvoir être réutilisés et **ne devront pas être jetés**. À ce titre, les matériaux utilisés devront respecter cette contrainte. À la fin des épreuves **les candidats récupéreront leurs décors**.



ÉPREUVE 1 - QCM (30 MIN)

Cette épreuve se fera avec un **questionnaire de connaissance générale** sur le métier, les **règles applicables** et les **produits de la conchyliculture et aquacole**, des questions pourront être posées relativement aux techniques, zones de pêche et sous-zones, noms latins des principales espèces sur étal de poissonnerie, biologie et biochimie du poisson et connaissances métier.

ÉPREUVE 2 - ÉPREUVE DE VITESSE (10 MIN)

10
HUÎTRES PLATES

10
BRETONNES

10
FINES DE CLAIRE N°3

10
HUÎTRES SPÉCIALES

10
HUÎTRES SURPRISES



ÉPREUVE 3 - RÉALISER 1 PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 6 PERSONNES - DÉGUSTATION SERVIE SUR TABLE

Le plateau devra être **déplaçable**. La répartition équilibrée des éléments autour du plateau sera évaluée.

Le candidat est **libre** d'apporter l'ensemble des décors qu'il souhaite.
Ce plateau devra être considéré comme destiné à une dégustation sur place et une consommation immédiate.

Les produits devront être préparés pour **faciliter la dégustation** au maximum. Les huîtres notamment, devront être présentées en « **double décroché** ».

Des **préparations élaborées** pourront être envisagées pour une partie des produits à discretion du candidat mais l'aspect brut traditionnel des produits composant un plateau devra être maintenu.

6 FINES DE CLAIRE, 6 BRETAGNE, 8 SURPRISES,
8 SPÉCIALES, 4 PLATES

---

4 PALOURDES, 4 CLAMS, 4 OURSINS, 4 PRAIRES,
4 AMANDES

---

8 MADA 40/50

---

4 MADA 10/15

---

2 TOURTEAUX OU ARAIGNÉES OU 1 DE CHAQUE

---

2 HOMARDS DECOUPÉS EN BELLEVUE

100GR DE GRISE PRÉSENTÉ

400GR DE BULOTS (À CUIRE)

100GR DE BIGORNEAUX

100GR DE POUCE PIED

ÉPREUVE 4 – DÉCOUPE DES POISSONS SUR SCÈNE

1 SAUMON ENTIER :
SANS PEAU ET SANS ARÊTES ACCROCHÉES À LA TÊTE ET LA POINTE DE LA CAUDALE. FICELÉ COMME UN RÔTI. DÉCOR ET GARNITURE LIBRE. AJOUTER INSERT DE MERLU FUMÉ FAÇON HADDOCK.

MERLU FUMÉ FACON HADDOCK :
À INTÉGRER EN INSERT DANS LE RÔTI DE SAUMON, EN VEILLANT À METTRE LE PRODUIT EN VALEUR.

COQUILLES SAINT-JACQUES :
À DÉCOQUILLER ET À PRÉPARER EN CARPACCIO, À DRESSER SUR DEUX ASSIETTES (1 À LA **DÉGUSTATION** ET 1 POUR LA **PRÉSENTATION**).

1 MAIGRE :
À PRÉPARER EN PORTEFEUILLE DORSAL ET RECONSTITUER DANS LE POISSON PRÉSENTÉ EN PORTEFEUILLE DORSAL. DÉCOR AU CHOIX.

SÉRIOLE :
PRÉPARATION EN SASHIMI ET TARTARE. 2 ASSIETTES OU PLAT : LE FILET DEVRA ÊTRE RECONSTITUÉ DANS CHAQUE PLAT POUR RETROUVER LE POISSON D'ORIGINE (UTILISATION TÊTE, NAGEOIRE ETC. POUR LA RECONSTITUTIONS).

1 DORADE ET 1 BAR DE 4/600GR :
EN FILET (POUR TERRINE).

1 PETIT SAUMON DE 2KG :
EN FILET SANS PEAU (POUR TERRINE).

THON :
RÉALISER UN TRIO DE SASHIMI, TARTARE ET TATAKI À PARTIR D'UNE LONGE DE 500 GR PAR PERSONNE. DRESSER 2 ASSIETTES POUR 2 PERSONNES (250 GR PAR ASSIETTE).



ÉPREUVE 5 - TRAITEUR

RÉALISATION D'UNE TERRINE FROIDE EN GELÉE :
1/3 PRÉSENTÉ POUR LA DÉGUSTATION ET 2/3 PRÉSENTÉ POUR LA VENTE MIS SUR BUFFET

DÉGUSTATION DU CARPACCIO

DÉGUSTATION DE LA SÉRIOLE

DÉGUSTATION DE LA TERRINE

DÉGUSTATION CRUSTACÉS

PRÉSENTATION ET MISE EN SCÈNE DE L'ENSEMBLE DU TRAVAIL + FINALISATION DU NETTOYAGE DU POSTE DE TRAVAIL ET DES OFFICES (30 MIN)



ARTICLE 12 : BANNISSEMENT

Toute tentative de triche entraînera l'**exclusion immédiate** du candidat(e) au concours. Il/elle ne pourra **plus jamais** se présenter au Golden Fish. Cette information sera également **transmise** aux autres organisateurs de concours.

ARTICLE 13 : OBLIGATION

Chaque candidat devra **respecter scrupuleusement** le règlement.
Les organisateurs se refusent de participer au concours.

ARTICLE 14 : DROIT À L'IMAGE

La participation au concours implique l'acceptation du droit à l'image par l'ensemble des candidats et des membres du jury.



ARTICLE 15 : CLASSEMENT GÉNÉRAL

Les candidats seront classés en fonction des **réalisations sur l'ensemble des épreuves** selon les modalités suivantes :

A) QCM
50 POINTS

B) ÉPREUVE DE VITESSE
150 POINTS

C) RÉALISATION D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER
300 POINTS

D) DÉCOUPE DES POISSONS SUR SCÈNE
300 POINTS

E) ÉPREUVE CUISINE

F) GOÛT
100 POINTS

G) ESTHÉTIQUE
100 POINTS

H) HYGIÈNE - PÉNALITÉS

ZONE DE TRAVAIL SOL PENDANT ET APRÈS L'ÉPREUVE :
-10 POINTS,

ZONE DE TRAVAIL TABLE PENDANT ET APRÈS L'ÉPREUVE :
-10 POINTS,

NON REMISE EN ÉTAT DE LA ZONE DE CONCOURS À LA FIN DE L'ÉPREUVE :
-50 POINTS,

HYGIÈNE DE TRAVAIL DURANT TOUTE L'ÉPREUVE :
-50 POINTS,

COQUILLAGES MAL OUVERTS, RETOURNÉS, AVEC ÉCAILLES, OU NON-OUVERTS :
- 10 POINTS.

Note générale : a + b + c + d + e + f + g – h = Note et position



ARTICLE 16 : RÉCOMPENSE



1ER PRIX	LE TROPHÉE GOLDEN FISH ET UN CHÈQUE DE 1 200€
2ÈME PRIX	UNE MÉDAILLE ET UN CHÈQUE DE 700€
3ÈME PRIX	UNE MÉDAILLE ET UN CHÈQUE DE 500€
TROPHÉE ÉCAILLE D'OR	LE TROPHÉE ET UN CHÈQUE DE 300€



Le Trophée de **l'Écaille d'Or** sera remis au candidat ayant obtenu le meilleur total de points aux épreuves de vitesse et du plateau de fruits de mer.

En cas d'égalité, le candidat ayant réalisé le meilleur chrono-mètre lors de l'épreuve de vitesse sera déclaré vainqueur.

+	TROPHÉE « COUP DE CŒUR ESTHÉTIQUE DELANCHY » ET UN CHÈQUE DE 300€
+	UN DIPLÔME SERA ÉGALEMENT REMIS, AINSI QUE DIVERS CADEAUX DE NOS PARTENAIRES

