



CONCOURS NATIONAL DE PAELLA

Le règlement

La Ville de Nîmes qui se met à l'heure espagnole, lors de ses ferias, offre aux français la possibilité de cuisiner leur propre paella, en organisant un concours national.

Celui-ci se tiendra le samedi 23 mai 2026 à 11h00.

Cette année, le Concours National de Paella de la Ville de Nîmes correspondra à une demi-finale du World Paella Day 2026 organisé par la Fondation Visit Valencia de la Ville de Valencia en Espagne.

Les inscriptions se feront du 26 janvier au 27 février 2026.

Pour participer à ce concours tous les candidats français de plus de 18 ans professionnels, ou non, doivent postuler entre le 26 janvier et le 27 février 2026 par e-mail à l'adresse suivante :

concours-national-paella@ville-nimes.fr

Il conviendra de transmettre :

* **une vidéo** qui ne dépasse pas 59 secondes faisant part :

- des motivations pour la participation au concours de paella,
- le nombre de parts auxquelles le poêlon de 70 cm de diamètre est destiné (6 ou 10 personnes)
- les ingrédients composant le poêlon parmi le listing autorisé ci-après
- **3 photos maximum** de paella réalisée par le candidat pour apprécier le visuel et remplir le formulaire en ligne sur le site d'inscription.
- une copie recto verso de la **carte d'identité**.

IMPORTANT : TOUT DOSSIER INCOMPLET NE POURRA ÊTRE RETENU

La sélection des finalistes se déroulera entre le 2 et le 13 mars 2026

Les candidats qui répondent adéquatement aux exigences verront leur candidature retenue. Le champion du monde du World Paella Day 2022, Éric Gil, sélectionnera un maximum de 10 finalistes et 2 candidats de réserves.

Tous les candidats seront informés de manière personnalisée par e-mail au plus tard deux semaines avant la manifestation.

Le Concours National de Paella de la Ville de Nîmes se déroulera le samedi 23 mai 2026 sur l'Avenue Feuchères.

- Déroulé du concours

09h30 Installation des cuisiniers sur l'avenue Feuchères.

10h00 : master class d'Éric Gil aux participants

11h00 Début du concours national de paella

12h40 Fin du concours

12h45 Dégustation du jury

14h00 Remise des prix

ANIMATIONS PENDANT LE CONCOURS

Pendant le concours, l'animation sera retranscrite sur un écran afin de permettre au public une meilleure visibilité.

Un animateur rappellera l'histoire de la paella, échangera également avec les finalistes et le champion du monde 2022, Éric Gil.

Un groupe de musique sera présent sur site pour animer l'évènement.

La coupe du monde 2022 gagnée par Éric Gil sera exposée sur site.

RÉCOMPENSES

Le gagnant sera inscrit d'office à la finale du championnat du monde de paella (World Paella Day) qui se déroulera à Valencia le dimanche 20 septembre 2026. Il recevra également un trophée qui l'accréditera comme vainqueur du concours national de paella de Nîmes. La Ville de Nîmes prendra en charge son déplacement aller-retour Nîmes - Valencia. La Fondation Visit Valencia se chargera de l'hébergement.

Les deuxième et troisième candidats classifiés recevront un trophée.

ORGANISATION MISE A DISPOSITION :

L'Organisation du concours fournira, à chaque candidat demi-finaliste :

- Le poêlon de 70 cm pour un max de 10 personnes
- Une casquette pour le commis de cuisine
- Un tablier pour le cuisinier
- Un emplacement délimité pour chaque participant
- Une arrivée d'eau
- Un brûleur et un coupe-vent
- Poubelle de tri des déchets
- Un plan de travail
- Un réfrigérateur commun
- Les contenants alimentaires
- Un doseur
- Essuie tout

- Les ingrédients nécessaires parmi une liste préconstituée et ne pouvant être élargie ainsi que les fonds de plat (fumet de poisson ou fond de viande).
Les candidats choisiront les ingrédients parmi la liste ci-dessous. Aucun autre ingrédient que ceux mentionnés ne pourra être utilisé et il n'est pas obligatoire de tous les sélectionner.

Il est à noter que les candidats disposeront comme précédemment indiqué d'un poêlon de 70 cm de diamètre.

Ils indiqueront lors de leur inscription :

- le nombre de parts pour lesquelles est destiné ledit poêlon à savoir pour 10 personnes maximum
- les ingrédients sélectionnés

Liste et proportion :

- | |
|--|
| <input type="radio"/> Riz rond : 80 à 100g PP |
| <input type="radio"/> Poulet : 225g PP |
| <input type="radio"/> Lapin : 125g PP |
| <input type="radio"/> Magret de canard : 60/70g PP coupé en tranche |
| <input type="radio"/> Pluma Ibérica : 100g PP |
| <input type="radio"/> Haricot coco plat : 0,50g PP |
| <input type="radio"/> Artichaut : 5 artichauts par poêlon |
| <input type="radio"/> Poivrons verts |
| <input type="radio"/> Poivrons rouges |
| <input type="radio"/> Seiche : 100g PP |
| <input type="radio"/> Crevettes : 80g PP |
| <input type="radio"/> Moules : 80g PP |
| <input type="radio"/> Ail : 1 tête d'ail maximum par Poêlon |
| <input type="radio"/> Oignons : 2 oignons maximum par poêlon |
| <input type="radio"/> Tomate mûre : 1 tomate PP |
| <input type="radio"/> Sel : 4g PP |
| <input type="radio"/> Safran : 0,5g PP |
| <input type="radio"/> Piment doux : 1 cuillère à café PP |
| <input type="radio"/> Romarin |
| <input type="radio"/> Huile d'Olive : 25ml PP |
| <input type="radio"/> Proportion de fumet de poisson ou fond de viande recommandée : Une mesure de riz = 3,5 de fond de viande ou fumet de poisson |

- Le candidat devra fournir :

- Les ustensiles de cuisine
- Un commis si besoin

Le non-respect du règlement du concours ou des consignes peut engendrer la disqualification d'un candidat.

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement et des décisions de l'organisation et du jury, souverain dans ses décisions.

COMPOSITION DU JURY POUR LA DEMI-FINALE DU 23 MAI 2026 :

- Le gagnant du concours mondial de paella 2022, Éric Gil.
- Un représentant de la ville de Nîmes.
- Un représentant de la confrérie des restaurateurs de métiers du Gard
- un représentant du monde culinaire

Le jury se prononcera sur les critères suivants :

- Le visuel
- L'odorat
- La texture du riz
- Le Goût
- Le Socarrat

Chaque critère sera noté de 0 à 4 pour un total maximum de 20 points.