

Championnat de France de la Planche Apéritive

By Rovagnati – 4^{ème} édition - 2026

--- Règlement officiel ---

Objectif :

**Les participants doivent réaliser 3 planches apéritives :
la rapide, l'imposée et la freestyle.**

Art 1- Organisation

Rovagnati, ci-après désignée sous le nom « entité organisatrice », dont le siège social est situé au 2 Rocade de la Croix Saint Georges 77600 Bussy Saint Georges, organise le Championnat de France de la Planche Apéritive 2026.

Le Championnat se déroulera le mercredi 1 avril 2026 de 14h à 17h (un planning plus détaillé sera fourni aux finalistes) lors du Salon *Snack Show* à l'adresse suivante :

**Parc des Expositions de la Porte de Versailles, Pavillon 7.2
2, place de la Porte de Versailles, 75015 Paris**

Le règlement du Championnat (ci-après dénommé "le règlement") est constitué du présent document, complété par les annexes, que l'entité organisatrice pourra, le cas échéant, compléter ou modifier, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée et sans qu'il ne puisse être prétendu à une quelconque indemnité de la part des participants.

Le règlement du Championnat est déposé via reglementdejeu.com à la SELARL ACTA - PIERSON et ASSOCIES titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15126 57074 METZ Cedex 3. Il peut être adressé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande auprès de la société organisatrice.

L'entité organisatrice se réserve le droit de prolonger, écourter, modifier ou annuler son opération à tout moment, notamment en cas de force majeure, sans qu'il puisse être prétendu à aucune indemnité par les participants. Le règlement modifié par avenant(s), sera déposé, le cas échéant à la SELARL ACTA - PIERSON et ASSOCIES titulaire d'un office d'huissier de justice domiciliée 15 rue de Sarre BP 15126 57074 METZ Cedex 3.

Le présent règlement est consultable gratuitement et en version imprimable sur internet à l'adresse suivante : www.rovagnati.fr pendant toute la durée du Championnat.

Art.2- Les modalités de participation des candidats

a) Les participants

- Le Championnat de France de la Planche Apéritive est ouvert à tous les **professionnels** en activité ou pas, âgés de 18 ans et plus. La compétition est individuelle. Aucun assistant n'est autorisé sur l'espace concours.
- Les participants doivent être résidents en **France Métropolitaine (hors Corse)** et de **nationalité française**.

b) Les inscriptions par internet

L'inscription au Championnat se fait uniquement sur le site internet www.rovagnati.fr via le formulaire en ligne entre le **lundi 1^{er} décembre 2025 et le vendredi 30 janvier 2026 à 12h**.

Les candidats devront fournir minimum **3 photos** (du dessus avec un mètre qui indique les dimensions, de côté, avec le candidat : Annexe 3) d'une planche réalisée par leurs soins avec les contraintes suivantes :

- Liste des ingrédients : une liste précise des ingrédients utilisés sera demandée aux candidats
 - **5 charcuteries Rovagnati ou équivalent**, à choisir parmi la liste suivante : jambon cuit, jambon cru, mortadelle, saucisson sec, coppa, bresaola, speck, pancetta.
 - **Plus 5 autres ingrédients comestibles maximum** au choix (hors charcuterie). 1 ingrédient = toutes les combinaisons d'un élément, par exemple :
 - Plusieurs fromages utilisés = 1 ingrédient (fromage)
 - Carottes coupées + crème de carotte = 1 ingrédient (carotte)
 - Thym + basilic + menthe = 1 ingrédient (herbes aromatiques)
- Planche : forme **rectangulaire** de dimension **40cm x 30cm** environ.

Les données transmises par les candidats (email, portable) pourront être utilisées par l'entité organisatrice à des fins commerciales ou publicitaires, comme l'envoi de newsletters.

Conformément à la Loi Informatique et Libertés dans sa dernière version, ainsi qu'au règlement n°2016/679 du parlement européen et conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD), le participant peut exercer son droit d'accès, de rectification, d'effacement des données, de limitation du traitement, son droit à la portabilité des données, son droit d'opposition, ainsi que son droit au retrait de son consentement en s'adressant par courrier à l'entité organisatrice dont l'adresse est mentionnée à l'article 1.

c) Les pré-sélections : 5 places en finale en jeu

4 candidats seront alors sélectionnés sur dossier par le jury et accèderont à la finale à Paris. Ils seront contacté le lundi 02 février 2026.

Parmi tous les autres participants, ceux qui seront éligibles au prix du public seront contactés ce même jour et pourront tenter leur chance pour devenir le **5^{ème} finaliste** de ce Championnat. (Annexe 2)

Les 4 finalistes sélectionnés par le jury seront sélectionnés sur 2 critères :

- 1- **Le respect du règlement.**
- 2- **L'esthétisme.**

Le/les gagnant(s) autorisent l'entité organisatrice à utiliser à titre publicitaire ou de relations publiques leurs coordonnées (nom, prénom), sur quelque support que ce soit, sans que cela ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque, autre que l'attribution de leur lot.

d) Non représentation :

Les 5 finalistes des éditions précédentes ne peuvent pas se représenter pendant une durée de 2 ans. Par exemple, les 5 finalistes de l'édition 2023 peuvent se représenter pour l'édition 2026, mais les 5 finalistes des éditions 2024 et 2025 ne peuvent pas se représenter en 2026.

e) Désistement :

En cas de désistement de l'un des 5 finalistes après la fin des pré-sélections, une procédure est mise en place pour garantir la continuité du Championnat. Le candidat qui se trouve en première position parmi les non-finalistes, selon le classement établi lors des pré-sélections, sera contacté pour occuper la place vacante. Cette démarche vise à maintenir le nombre prévu de finalistes tout en respectant les résultats du classement initial.

f) Tarifs

Le Championnat est entièrement **gratuit** et ne nécessite aucun versement pour l'inscription ou la participation.

Les frais de déplacements des 5 finalistes en train (sur justificatifs des billets de train aller-retour pour 1 personne en 2^{ème} classe) ou en voiture (sur justificatifs de tickets de péage et d'essence entre le lieu du domicile et le lieu du Championnat) seront pris en charge par l'entité organisatrice.

g) Charte de bonne conduite

La participation au Championnat implique l'acceptation sans réserve du règlement en toutes ses stipulations, de la charte de bonne conduite (Annexe 1) et le respect des lois et règlements en vigueur sur le territoire français. Il ne sera répondu à aucune demande téléphonique ou écrite concernant l'interprétation ou l'application du présent règlement, les mécanismes ou les modalités du Championnat ainsi que sur la liste des gagnants. D'une manière générale, chaque joueur doit participer au Championnat d'une manière loyale et conforme aux règles de bonne conduite du présent règlement.

Il est rigoureusement interdit, par quelque procédé que ce soit, de modifier ou de tenter de modifier les dispositifs du Championnat proposé, notamment afin d'en modifier les résultats. Les participants s'interdisent de mettre en œuvre ou de chercher à mettre en œuvre tout procédé qui ne serait pas strictement conforme au présent règlement et au respect des principes fondamentaux des jeux, à savoir la bonne foi, l'équité et la participation individuelle et unitaire.

Art.3- Déroulement et obligations des participants

Tous les candidats devront se présenter au stand Rovagnati situé Hall 7.2 stand J044 à 12h30 le mercredi 1^{er} avril 2026 :

- Briefing des candidats.
- Installation dans le back office.
- Les planches sont fournies pour les épreuves 1 et 2 (classique et imposée).
- La charcuterie Rovagnati est fournie et déjà tranchée pour toutes les épreuves (Annexe 4).
- Pour tout le reste du matériel et des ingrédients, ils devront être apportés par le candidat.
Si besoin, les candidats ont la possibilité de préparer certaines préparations culinaires en amont du Championnat (à domicile). Mais, l'assemblage est interdit à l'avance sous peine d'élimination, il se fait durant les épreuves.
- Jusqu'à 14h, temps de préparation libre pour les candidats.
- **14h : début des épreuves**

Epreuves :

- **L'épreuve rapide : 5 minutes maximum**

Planche **rectangulaire** fournie sur place, de dimension : **50cm x 20cm environ**

Eléments autorisés sur la planche :

- 1 charcuterie Rovagnati au choix
- 1 fromage au choix
- 1 légume au choix
- 1 fruit frais au choix
- 1 fruit sec au choix
- 1 produit de boulangerie (panification) au choix
- 1 herbe aromatique au choix

Soit 7 éléments en tout.

Notation :

- Respect du règlement, notamment du délais.
- Disposition soignée et esthétique des ingrédients.
- Pas de dégustation du jury.

- **L'épreuve imposée : 20 minutes maximum**

Thème : **sucré/salé**

Planche **ronde** fournie sur place, de diamètre : **40cm environ**

Eléments autorisés sur la planche : charcuteries Rovagnati, légumes, fleurs, fruits, fromages, herbes aromatiques, antipastis, pickles, pains, pâtisseries, tartinables, ...

Eléments interdis : éléments de **décoration non comestible**

Notation :

- Respect du règlement.
- Disposition soignée et esthétique.
- Choix des charcuteries et des autres ingrédients.
- Alignement entre les différentes saveurs, notamment entre le sucré et le salé.
- Respect de la thématique.
- Le jury déguste les planches lors de cette épreuve.

- **L'épreuve freestyle de votre région : 25 minutes maximum**

Planche à apporter par le candidat :

- Contraintes de taille :
 - si forme **rectangulaire/carré = 50cm x 50cm maximum.**
 - si forme **ronde = 70cm de diamètre maximum.**
- pas de contrainte de matériaux.

Eléments autorisés sur la planche :

- Minimum 5 charcuteries Rovagnati.
- Les autres ingrédients doivent refléter les traditions culinaires et saveurs de votre région.
- Eléments de décoration non comestible autorisés.

Notation :

- Une planche aussi belle que gourmande, soyez **créatifs !**
- Respect de la consigne et du règlement, notamment sur le sourcing régional.
- Choix des charcuteries et des autres ingrédients.
- Alignement entre les différentes saveurs.
- Le jury déguste les planches lors de cette épreuve.

Les participants débuteront la compétition en même temps et disposeront d'un temps défini pour réaliser chaque recette :

- **Classique : 05 min**
- **Imposée : 20 min**
- **Freestyle de votre région : 25 min**

Les candidats auront 15 min de pause entre chaque épreuve pour ranger et nettoyer leur plan de travail et se préparer pour l'épreuve suivante.

Aucune personne extérieure au concours ne sera autorisée à pénétrer dans l'espace réservé aux candidats.

Chaque candidat doit apporter lui-même ingrédients, décos et petit matériel non fournis par Rovagnati et qui lui sont nécessaires à la création de ses planches.

Attention : il ne sera pas possible de chauffer ou cuire quoi que ce soit sur place.

Les candidats sont libres d'apporter leur propre matériel de préparation et de présentation pour l'épreuve libre.

Après présentation du Championnat au public, le jury se retire pour délibérer (les noms des membres du jury seront communiqués ultérieurement).

Art.4 - Notation des épreuves :

La grille de notation est communiquée aux participants quelques temps avant l'épreuve.

Chaque membre du jury donne une note sur 20 à chacun des critères suivants :

- > Organisation et hygiène
- > Dressage des planches et qualité visuelle
- > Respect du thème et des consignes de l'épreuve
- > Mariage des saveurs pour les épreuves 2 et 3
- > Originalité de la planche pour l'épreuve 3

Des coefficients variables seront appliqués à chacun des critères.

Des pénalités pourront être apportées sous forme de retrait de points à la note finale s'il y a dépassement du temps imparti ou non-respect du règlement, des produits ou thèmes imposés.

Le jury se réunit pour délibérer et établir les notes. Les décisions du jury sont irrévocables et sans appel.

Les délibérations et notes ne sont pas communiquées.

Art.5- Communication et publicité

a) Charte d'utilisation des supports de communication et du logo Championnat de France de la Planche Apéritive

Il est ici rappelé que « Championnat de France de la Planche Apéritive » est une marque déposée par l'entité organisatrice et que l'ensemble des graphismes, textes, photographies ou autres créations présents sur les éléments promotionnels en lien avec le Championnat sont protégés par des droits de propriété intellectuelle dont l'entité organisatrice détient l'intégralité des droits ou dont elle est cessionnaire.

Toute utilisation de l'un de ces éléments sans autorisation de l'entité organisatrice ou en dehors des cas autorisés par le présent règlement est interdite et pourra faire l'objet de poursuites judiciaires.

Le logo et les éléments graphiques du Championnat doivent être utilisés sans aucune modification, ajout, altération et conformément à la charte graphique (Annexe 5).

b) Utilisation de l'image des participants

L'entité organisatrice se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer aux participants.

L'entité organisatrice se réserve tous droits publicitaires concernant les recettes créées par les participants.

Art.6- Remise du prix

La remise du prix se fera dès la fin du Championnat, le mercredi 1^{er} avril 2026 à 17h00.

Le jury annonce le gagnant et lui remet son prix à l'espace concours.

Le gagnant remportera :

- Un bon d'achat de 1000€ à valoir sur l'achat de charcuterie Rovagnati.
- Le trophée d'**Or** du Championnat de France de la Planche Apéritive 2026.
- Une couverture médiatique.

Le 2^{ème} remportera :

- Un bon d'achat de 500€ à valoir sur l'achat de charcuterie Rovagnati.
- Le trophée d'**Argent** du Championnat de France de la Planche Apéritive 2026.
- Une couverture médiatique.

Le 3^{ème} remportera :

- Un bon d'achat de 300€ à valoir sur l'achat de charcuterie Rovagnati.
- Le trophée de **Bronze** Championnat de France de la Planche Apéritive 2026.
- Une couverture médiatique.

Art.7 : Litige & Réclamation

Le présent règlement est régi par la loi française.

L'entité organisatrice se réserve le droit de trancher sans appel toute difficulté pouvant survenir quant à l'interprétation ou à l'application du présent règlement, étant entendu qu'aucune contestation ne sera admise notamment sur les modalités du Championnat, sur les résultats, sur les gains ou leur réception, un mois après la fin du Championnat. Sauf en cas d'erreurs manifestes, il est convenu que les informations résultant des systèmes de Championnat de « L'organisatrice » ont force probante dans tout litige quant aux éléments de connexion et au traitement informatique des dites informations relatives au Championnat.

Toute réclamation doit être adressée dans le mois suivant la date de fin du Championnat à l'entité organisatrice. Passée cette date, aucune réclamation ne sera acceptée. La participation au Championnat entraîne l'entièvre acceptation du présent règlement.

ANNEXE 1 : CHARTE DE BONNES PRATIQUES DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PLANCHE APERITIVE

En vue de promouvoir une approche qualitative de la planche apéritive en restauration et de mettre à l'honneur les meilleurs professionnels, les organisateurs du Championnat de France de Planche Apéritives ont souhaité se doter d'une charte de bonnes pratiques exposant les valeurs associées à la réalisation des planches dans le cadre de la compétition.

Tous les participants au « Championnat de France de Planche Apéritive 2026 » s'engagent sur l'honneur à respecter la présente charte dans le cadre du présent Championnat. Le respect de ces engagements est de l'entièvre responsabilité des participants. L'entité organisatrice ne saurait être le garant du respect de ces engagements par les candidats et ne saurait être tenu pour responsable d'une non-conformité de leurs pratiques à la présente charte.

Charte de bonnes pratiques

Les participants au Championnat de France de Planche Apéritive s'engagent dans la réalisation de leurs planches à :

- Travailler essentiellement des **PRODUITS FRAIS**
- Utiliser des ingrédients de **QUALITE**
- **LUTTER** contre le gaspillage
- **DRESSER** le tout **AVEC SOIN**
- Utiliser la **CHARCUTERIE ROVAGNATI**

ANNEXE 2 : MODALITES DE VOTE DU PRIX DU PUBLIC

Une fois les inscriptions au Championnat de France 2026 de la Planche Apéritive clôturées :

- 4 candidats sont sélectionnés sur dossier par le jury.
- 1 candidat est élu par le public

Voici les modalités pour participer au prix du public et tenter de remporter la 5^{ème} place en finale grâce aux votes du public.

Comment tenter de remporter ce prix ? C'est très simple !

Vous devrez poster les photos de la création, avec lesquelles vous vous êtes inscrit, sur votre compte Instagram, sous forme de carrousel. Ce post doit être en cross-post avec notre compte :

@rovagnati.fr.bn1

Voici les étapes à suivre :

1. Ouvrez l'application Instagram et accédez à l'écran de création de publication.
2. Choisissez les photos de votre création.
3. Cliquez sur « Identifier des personnes », appuyez sur « Inviter à collaborer ».
4. Recherchez le compte @rovagnati.fr.bn1 et sélectionnez-le.
5. En wording, expliquez en quelques lignes le but de votre post pour inciter votre communauté à le liker (♥). Attention, pour qu'un like (♥) soit pris en compte dans les résultats, il faut que la personne qui like (♥) s'abonne également au compte Instagram de Rovagnati @rovagnati.fr.bn1 donc, il faut le préciser dans votre wording.
6. Cliquez sur "Terminer" puis sur "Partager" pour valider votre publication.
7. Nous accepterons la collaboration pour que votre post figure sur notre feed.

ASTUCES :

- N'hésitez pas à inviter votre communauté à partager votre post en story.
- Envoyez votre post en MP à un maximum de personne.

ATTENTION : les boost et sponsoring sont interdits.

A vous de relayer et diffuser ce post le plus possible entre le **mardi 03 février 2026 à 12h et le vendredi 06 février 2026 à 12h**, afin de récolter le plus grand nombre de likes (♥).

Le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de likes (♥) valide recevra le prix du public et accédera à la grande finale.

ANNEXE 3 : PHOTOS EXEMPLES

Vue du dessus



Vue de côté



Vue avec le candidat



ANNEXE 4 : INGREDIENTS ET MATERIELS FOURNIS PAR ROVAGNATI AUX PARTICIPANTS

Ingédients : Charcuterie Rovagnati :

- JAMBON CUIT GRAN BISCOTTO CLASSICO
- JAMBON CUIT GRAN BISCOTTO ARROSTO
- JAMBON CUIT GRAN BISCOTTO TARTUFO
- MORTADELLE PISTACHE
- MORTADELLE TRUFFE
- JAMBON CRU GRAN MILANO
- SALAME GENTILE
- VENTRICINA
- SALAME RUSTICO AUX GRAINES DE FENOUIL
- SALAME UNGHERESE
- BRESAOLA BLACK ANGUS
- SPECK
- PANCETTA SGASSATELLA
- COPPA

Matériel fourni :

- Une trancheuse électrique disponible **si besoin** mais toute la charcuterie sera déjà tranchée
- Planches de présentation pour l'épreuve classique et l'épreuve imposée
- Autres matériels : eau froide à disposition sur le stand

ANNEXE 5 : IDENTITE GRAPHIQUE DEPOSEE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PLANCHE APERITIVE

