



Concours de cuisine AMATEUR

« La pêche à pied »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française.

Présidente du Jury : **Nolwenn CORRE ***, Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu

Date : dimanche 2 juin 2024, 9h à 12h30

Lieu : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours.

Déroulement de l'épreuve Durée de l'épreuve : 2 heures

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve à 8h30.

| | | | |
|--------------------------|---------------|-------------------------|---------------|
| 1 ^{er} candidat | 9h00 à 11h00 | 2 ^e candidat | 9h15 à 11h15 |
| 3 ^e candidat | 9h30 à 11h30 | 4 ^e candidat | 9h45 à 11h45 |
| 5 ^e candidat | 10h00 à 12h00 | 6 ^e candidat | 10h15 à 12h15 |

Amplitude de travail : 9h00 à 12h15

Amplitude dégustation : 11h00 à 12h30

Public visé Maximum 6 candidats, amateurs de cuisine. A partir de 16 ans.

En aucun cas professionnels, étudiant (ou en formation) en cuisine ou ancien professionnel.

Règlement Le thème du concours : « La pêche à pied »

Coquillage et crustacés du territoire breton. A travailler de 2 ou 3 façons différentes, en faisant le moins de pertes possible.

Il s'agira de préparer 4 assiettes (forme et couleur libre) qui seront apportées au jury. Chaque candidat présentera son assiette avant qu'elle soit dégustée. Les produits entrant dans la composition de l'assiette sont à la charge du candidat. Vous apporterez les pesées nécessaires à vos réalisations.

Points BONUS pour les candidats qui feront le moins de déchets sur la recette.

Espace concours et matériel

Le concours se déroule dans le parc du Château de Quintin. Un espace y est installé, sous chapiteau avec parquet. Vous aurez à votre disposition un espace de travail individuel de 2 mètres par 2 mètres.

Ainsi que le matériel suivant :

Par candidat : - 1 table inox 180x70 - 1 batteur mélangeur 5 l - 1 plaque induction

Pour l'ensemble des candidats : - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée
- 1 four Polycuiseur (10 niveaux)

Le reste du matériel et petit matériel dont vous aurez besoin devra être apporté par vos soins.

Vérifiez la compatibilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques induction. Ne seront pas acceptés les gros matériels (four, plancha...)

Concours de cuisine AMATEUR « La pêche à pied »

Inscription au concours (gratuite)

Fiche à remplir ci-dessous accompagné du déroulé détaillé de votre recette + Photos du dressage (non obligatoire)

Candidature à envoyer avant le 15/05/24 par mail ou en courrier postal

Festival de la Gastronomie, CONCOURS, Hôtel de Ville, 22800 QUINTIN

Festivaldelagastronomie22@gmail.com

La sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, s'appuiera uniquement sur le **déroulé détaillé de votre recette.**

Intitulé du plat :

NOM :

Prénom :

Adresse :

CP Ville :

Mail :

Tél :

Profession :

+ joindre déroulé de la recette + Photos (en option)