

Concours de cuisine AMATEUR

« Autour du maquereau à la moutarde »

Organisé par Olivier Beurné *, L'amphitryon, Lorient



« Faites parler toute votre créativité autour d'un produit simple et populaire. Rendez-lui toute sa noblesse. Osez les associations avec d'autres produits. Ce maquereau peut se perdre dans un jardin... Textures, saveurs, couleurs... et avant tout, prenez du plaisir ! Et surprenez moi avec vos créations » Olivier Beurné

Date : dimanche 12 juin 2022, 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 : Le Maquereau à la moutarde**

En toute liberté du choix des produits et de la façon de les cuisiner.

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.

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 cellule de refroidissement - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée
- 1 armoire de congélation - 1 four Frima 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...)

Inscription au concours (gratuite) Fiche à remplir ci-dessous accompagné du déroulé détaillé de votre recette

Candidature à envoyer avant le 15/05/22 par mail ou en courrier postal.

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

NOM : Prénom :

Adresse : CP Ville :

Mail : Tél :

Profession :