



# Concours de cuisine

## « Inspiration » de Stéphane BURON \*\*



Organisé par Florian Michel



**Date : samedi 11 juin 2022** Lieu : Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours. Remise des prix dimanche 18h00.

### Déroulement de l'épreuve

**Durée de l'épreuve : 3 heures 30**

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

<b>1<sup>er</sup> candidat</b>	<b>8h15 à 11h45</b>	<b>2<sup>e</sup> candidat</b>	<b>8h25 à 11h55</b>
<b>3<sup>e</sup> candidat</b>	<b>8h35 à 12h05</b>	<b>4<sup>e</sup> candidat</b>	<b>8h45 à 12h15</b>
<b>5<sup>e</sup> candidat</b>	<b>8h55 à 12h25</b>	<b>6<sup>e</sup> candidat</b>	<b>9h05 à 12h35</b>

Amplitude de travail : 8h15 à 12h35      Amplitude dégustation : 11h45 à 12h35

### Public visé

Maximum 6 candidats, sans limite d'âge mais devant être en cours de formation (Terminale BAC PRO, Terminale CAP, mention complémentaire, 1<sup>ère</sup> année BTS, 1<sup>ère</sup> année Brevet Professionnel)

### Règlement

Les candidats devront réaliser un plat et un dessert sélectionnés par les organisateurs sur proposition de Stéphane Buron (MOF 2004 et chef du Chabichou \*\* à Courchevel)

- **Une timbale de macaronis selon inspiration de Stéphane Buron \*\* avec les ingrédients locaux présents dans le panier** (Présentation sur support individuel libre)
- **La tarte au citron meringuée revisitée en dessert à l'assiette** (Présentation sur support individuel libre)

Les matières premières sont fournies par l'organisateur. **3 ingrédients supplémentaires par recette pourront être apportés par le candidat dans la limite d'une valeur totale de 10 euros sur présentation du justificatif.**

Les candidats devront produire 4 assiettes du plat et 4 assiettes de dessert, apportées au jury de dégustation à la fin de l'épreuve. Chaque candidat présentera ses assiettes avant que le jury ne les déguste.

Les assiettes (forme et couleur libre) seront apportées par le candidat (elles seront restituées en fin d'épreuve).

Le non-respect du règlement entrainera une sanction. L'ensemble du jury décidera des pénalités à appliquer.

Les gestuelles, les règles d'hygiène et les techniques propres devront être respectées.

### Notation

Un ensemble de notes seront appliquées sur :

L'organisation    L'hygiène    Les techniques    Le visuel    Le goût    L'Eco responsabilité    Le gaspillage

### 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 Polycuisseur (10 niveaux)

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

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

---

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 QUINTIN N° SIRET : 792 040 560 00015 – APE : 9499Z

Tél. 02 96 74 99 75    Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

[www.festivalgastronomiequintin.fr](http://www.festivalgastronomiequintin.fr)    FB : festivaldelagastronomie    INSTA : festivalsquintin

## **Inscription au concours** (gratuite)

Vous devez retourner par mail ou par courrier postal un dossier de candidature.

Ce dossier de sélection, qui permettra de retenir 6 candidats, devra comporter **1 fiche technique complète** (denrées et process de fabrication) **ainsi qu'une photo et cela pour chaque recette.**

Ainsi que les informations suivantes :

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : ..... CP Ville : .....

Mail : ..... Tél : .....

Niveau de formation : .....

Etablissement de formation : .....

Nom du formateur référent en établissement : .....

**Les dossiers doivent être retournés pour le 15 mai 2022.**

Recettes d'après les créations de Stéphane BURON \*\*

Contact : Festival de la Gastronomie, place de la Mairie, 22800 Quintin  
Tél. 02 96 74 99 75 Mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com  
Site : www.festivalgastronomiequintin.fr



### **Denrées à la disposition du candidat fournies par l'organisation du Concours :**

<b><u>Timbale de macaronis</u></b>	<b><u>Revisite de la tarte au citron meringuée</u></b>
150 gr de macaronis 1/2 poulet Quelques crevettes et coquillages 3 carottes 200 gr Champignons de paris 100 gr de tomates 55/65 12 tomates cerise 1 oignon, 2 échalotes 2 gousses d'ail 70 gr de concentré de tomate 125 gr de beurre 2 œufs 5 cl de vin blanc, 2cl de cognac 20 cl de crème fraîche Thym, laurier, persil plat, basilic, curry poudre, chapelure, sel, poivre	2 citrons verts 2 citrons jaunes 4 cl de jus de citron vert 4 cl de jus de citron jaune 4 œufs 40 gr de poudre d'amandes 375 gr de beurre Farine, maïzena, sucre semoule, sucre glace, sel
+ 3 ingrédients apportés par le candidat	+ 3 ingrédients apportés par le candidat