



Le Déroulement & règlement

Le Concours, Une Histoire de Cuisine... *by Stéphane Décotterd*

Le thème

- Chaque candidat à l'obligation d'utiliser ces trois ingrédients régionaux dans sa recette :

Un poulet pattes noires de la gruyère d'environ 1,8kg.
libre à chacun de le désosser, le cuire entier, le farcir, etc...
mais il faut utiliser le filet et la cuisse et le présenter avec une sauce.

Des asperges du valais
blanches, vertes ou les deux, à choix

Une herbe aromatique
(thym, sarriette, ail des ours, basilic, estragon, etc..)

- Pour le reste, le candidat est libre d'utiliser les ingrédients qu'il veut. (Excepté la truffe et le caviar)
- Les plats devront être présentés après 3 heures de travail.
- Les plats devront être dressés sur 4 assiettes qui seront mises à disposition par les organisateurs.
- Lors du concours, le candidat réalise la recette qu'il a envoyé pour la sélection. IL TROUVE SUR PLACE TOUS LES INGRÉDIENTS DONT IL A BESOIN (selon sa recette). Toute marchandise apportée par un candidat sera systématiquement refusée.

Matériel et équipements

- Une liste du matériel et des assiettes à disposition sera communiquée aux candidats sélectionnés.
- Seul le petit matériel, (emporte-pièce, couteaux, spatules, pinces, etc..) pourra être amené par les candidats.
- L'organisation se réserve le droit d'interdire certain matériel dès lors qu'il n'est pas adapté aux recettes à réaliser : - s'il est déjà disponible et en quantité suffisante en cuisine, - s'il est apporté en quantité excessive.

Déroulement du concours

- Chaque candidat doit se présenter en cuisine seul et sans assistance extérieure. Un tablier lui sera fourni sur place.
- Les candidats reçoivent chacun à leur tour les marchandises mentionnées sur leur liste d'ingrédients. Ils commencent à travailler de 10 minutes en 10 minutes. Ils doivent envoyer leur plat à l'heure qui leur sera indiquées au début du travail.
- L'Organisation se réserve le droit de filmer le déroulement du concours et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tout support. A ce titre, les candidats acceptent que leur image soit utilisée par tout média et sur tout support.



Le Déroulement & règlement

Le Concours, Une Histoire de Cuisine... *by Stéphane Décotterd*

Jury et notations

- Le jury de dégustation sera composé de professionnels et de Chefs étoilés.
- Les plats seront jugés sur 150 points, selon trois critères différents :
 - **Le goût, l'assaisonnement, l'harmonie (50 points)**
 - **La cuisson de la Volaille, cuisse et filets (50 points)**
 - **La présentation de l'assiette (30 points)**
 - **L'originalité et la difficulté de la recette, soit le niveau de complexité de vos créations (20 points)**
- Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury. Cependant, pour éviter l'influence que des notes excessives peuvent avoir sur le classement, la note la plus forte ainsi que la note la plus faible données à chaque candidat sont éliminées avant l'addition des points.
- Pénalités de retards : Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de plus de 5 minutes dans la présentation d'un plat au jury est sanctionné. Passé ce délai, le jury déduit 5 points par minutes de retard de la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 10 minutes, le candidat devra laisser les candidats suivants envoyer leur plat et décaler le sien à la fin du concours.

Prix

- Le vainqueur remportera un repas pour 2 personnes au Pont de Brent avec le grand menu dégustation ainsi que de nombreux prix de nos partenaires.
- Chaque candidat remportera un cours de cuisine au LAB de Corseaux.