

LE FOIE GRAS DANS SON PALAIS
CONCOURS DE CUISINE ET DE SOMMELLERIE

26 novembre 2011

Prix André DAGUIN

Cadre général de l'épreuve

Le concours débutera à 13 heures – Samedi 26 novembre 2011

Dans le cadre d'un binôme des candidats – 1 concurrent en cuisine - 1 concurrent en sommellerie, binôme constitué lors de l'inscription, les candidats évolueront autour du thème d'une préparation à base de foie gras chaud, accompagnée de garniture et de la proposition d'un vin d'accompagnement.

Une liste d'ingrédients sera proposée au candidat cuisine qui pour le 10 novembre devra retourner une fiche technique d'élaboration au Comité organisateur composé de professionnels qui retiendra 6 candidats.

Fiche à adresser à : " Le Foie Gras Dans Son Palais "
Concours cuisine sommellerie
Mairie de SAMATAN – 32130

- Pour la sommellerie, ce concours s'adresse aux élèves de Bac Pro, BP et Mention Complémentaire.
Pour la cuisine, ce concours s'adresse aux élèves de Bac Pro, CAP et BP.

Afin de faciliter la constitution de votre binôme, veuillez trouver ci-joint la liste des écoles contactées pour participer au concours.

Spécificités pour la partie sommellerie :

- 1- pendant une durée d'une heure les candidats recherchent, autour des différents vigneronns présents sur site, le produit qui leur semblera le plus judicieux pour accompagner le plat réalisé par le candidat cuisinier.
- 2- face à un jury de quatre personnes composé d'au moins 2 membres de l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées le candidat argumente et justifie son choix ouvre, sert et déguste son produit en commentant. Durée 10 minutes.
- 3- Sur une estrade à une table de six convives composée de 4 jurys cuisine et de 2 jurys sommellerie le candidat argumente commercialement son produit à l'attention des 2 jurys sommellerie, ouvre et sert son produit aux six clients.

Cette prestation est effectuée en présence du public avec micro-cravate durée 5minutes.

Liste des vins présents sur la manifestation.

Vins du Sud-ouest à découvrir sur le Salon et vins effervescents du Sud.

Le candidat devra sélectionner le vin sur les stands.

Spécificités pour la partie cuisine :

Recette d'un foie gras chaud sur le thème de " la musique"

Plat principal pour 4 personnes

Chaque box sera équipé: 2 feux gaz - 1 grande casserole, 1 petite casserole, 2 poêles, 1 écumoire, 1 chinois, 1 louche, 1 spatule en bois, 1 spatule en caoutchouc, 1 bol en verre, 1 bol parisien, couteaux, couverts inox, 1 bassine, papier essuie-tout, assiettes de présentation, verrines. Le candidat a la possibilité d'apporter ses outils spécifiques. A la disposition de tous les candidats : 2 fours multi-fonctions et 1 réfrigérateur en commun. La plonge est assurée par l'organisation.

Un panier de produits sera à disposition des candidats :

Composition du panier

Foie gras frais de canard (500 à 600 grs)

Légumes : betterave - céleri rave - choux - endives - potiron - oignons - pommes de terre - carottes - poireaux - navets.

Herbes aromatiques : ciboulette - cerfeuil - persil plat.

Condiments : ail.

Fruits : châtaignes - fruits rouges (surgelés) - noix - poires - pommes - noisettes - raisins.

Epicerie : cannelle - beurre - crème fraîche - cacao - farine - huile de noix - miel - sucre - vanille - vinaigre balsamique - floc - Armagnac - sel - poivre - œufs - huile d'arachide.

Apport de fond blanc ou brun autorisé

Les épices sont laissées au libre choix du candidat – la fourniture sera remboursée.

- 1- le candidat disposera de 2 heures pour élaborer sa recette face au public.
- 2- les assiettes réalisées par l'élève cuisinier seront présentées au jury composé de 4 jurys cuisine et de 2 jurys sommellerie qui délibéreront sur : la technique de réalisation, la présentation, la dégustation et l'hygiène.

Remise des prix (matériel professionnel et produits du terroir) à 17 heures 30.

Cette année, le thème de la manifestation étant "la musique", un rappel du thème ajoutera un plus à l'évaluation.