

Challenge Robert GUERIN 2011



JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

ROMORANTIN-LANTHENAY
29 et 30 OCTOBRE 2011

Invité d'Honneur Le Maroc

REGLEMENT DE CONCOURS - OUVRIERS-CUISINIERS

Challenge Robert GUERIN

Patronné par la Société RICARD



ARTICLE I : THEME

Afin de valoriser les produits de notre terroir, les Journées Gastronomiques de Sologne organisent un concours de recettes de **filet de biche**, en harmonie avec notre invité d'honneur, le Maroc, réalisées et présentées en public. Ce concours est ouvert aux ouvriers-cuisiniers, restaurateurs et traiteurs.

ARTICLE II : INSCRIPTION

Les actes de candidature devront parvenir à : **JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE**, 13 rue du tour de la Halle, 41200 ROMORANTIN. avant le **SAMEDI 8 OCTOBRE 2011** accompagnés du descriptif de la recette **dactylographié**.

ARTICLE III : SELECTION

Un jury sélectionnera les **8 meilleures recettes**, en fonction des critères ci-dessous et organisera les présentations

Le nom et l'adresse du candidat seront mentionnés dans le coin gauche de la feuille et l'angle sera plié et collé.

JOURNÉES  GASTRONOMIQUES DE *Sologne*

13 rue du Tour de la Halle – 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY – Tél. 02 54 96 99 88 – Fax 02 54 96.99.90
courriel : jgs@romorantin.fr - site : www.romorantin.fr/jgs

CRITERES	NOTATION / 20 points
Originalité de la recette	5 points
Présentation	5 points
Préparation	5 points
Coût moyen	5 points

ARTICLE IV : MATERIEL

L'organisation prévoit plaque électrique, four Frima multi cuissons, frigo conservateur, prises de courant, table de travail, étuve.

Les candidats devront se munir de leur matériel de préparation et de cuisson, ainsi que de leurs **4 assiettes** de présentation.

ARTICLE V : DUREE et DEROULEMENT de L'EPREUVE

Les candidats retenus auront 1h30 pour préparer leur recette devant le public le samedi 29 octobre 2011 à partir de 15 h 30. Le port de la tenue de cuisinier est obligatoire.

Les candidats seront convoqués une demi-heure avant le début du concours à 15 h 00. Un contrôle des marchandises sera effectué avant l'épreuve par le jury en présence des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

Un intervalle de 8 minutes séparera le départ de chaque candidat.

La recette présentée devra proposer deux garnitures. Il est souhaitable que les légumes soient préalablement épluchés et lavés. Aucune autre préparation préliminaire ne sera tolérée. Les jus et/ou fond de base devront être réalisés sur place durant le concours.

Le dressage s'effectuera sur 4 assiettes à envoyer ensemble pour la dégustation par le jury. Un complément de sauce pourra être dressé à part.

Au-delà de 5 minutes de retard à l'envoi, le candidat pourra être déclassé ou disqualifié selon l'appréciation du jury.

Il est formellement interdit aux candidats de recevoir des conseils ou de communiquer avec le public durant le concours, sous peine de disqualification.

ARTICLE VI : NOTATION

Les plats proposés seront jugés selon les critères suivants :

Notation sur 100

Organisation et Technique	/ 10
Présentation	/ 30
Dégustation	/ 40
Originalité de la recette	/ 20

ARTICLE VII : JURY

Le Jury sera composé de spécialistes de la cuisine et de la gastronomie, sous le contrôle des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

LES DECISIONS SERONT SANS APPEL

ARTICLE VIII : RESULTATS ET RECOMPENSES

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu publiquement, **dès la fin du concours** (L'heure et le lieu seront indiqués sur l'accusé de réception après sélection).

[Chaque candidat sera récompensé.](#)

Les résultats paraîtront dans la presse.

ARTICLE IX : RESPONSABILITES

Toutes photographies des candidats et de leurs travaux pourront être utilisées sur le site internet des Journées Gastronomiques de Sologne (www.romorantin.fr/jgs) sans que ceux-ci puissent prétendre à une quelconque rémunération ou contrepartie.

Journées Gastronomiques de Sologne 29 et 30 octobre 2011 - **CONCOURS CUISINE**

BULLETIN DE PARTICIPATION

REGLEMENT DU CONCOURS DES OUVRIERS-CUISINIERS

Challenge Robert GUERIN

Préparation culinaire ayant pour thème « le filet de biche »

A retourner dûment complété accompagné du descriptif de la recette avant le samedi 8 octobre 2011 à :

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

13 rue du tour de la Halle
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

CANDIDAT		EMPLOYEUR	
Date de naissance :	Age :	PROFESSION :	
NOM :		NOM :	
Prénom :			
Adresse :		Adresse :	
CP	VILLE	CP	VILLE
Tél :		Tél :	
E.mail :		E.mail :	

Rappel

Il est impérativement demandé aux candidats de se présenter en tenue professionnelle et chaussures de ville pour la remise des prix.

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je souhaite participer au concours « **Préparation d'un filet de biche** ».

A

Le

Signature