



JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

ROMORANTIN-LANTHENAY
29 et 30 OCTOBRE 2011
TROPHEE de la SALAMANDRE



Invité d'Honneur le Maroc

CONCOURS de cuisine pour les COMMIS-CUISINIERS Patronné par le Centre LECLERC de Romorantin Préparation libre d'une recette de Caille

Pour valoriser les jeunes talents, les Journées Gastronomiques de Sologne organisent un concours de cuisine ouvert aux jeunes commis-cuisiniers ayant au moins 3 ans de pratique. **L'organisation mettra à leur disposition un panier garni** qui aura comme élément principal quatre pièces de **Caille**. La réalisation de leur recette aura lieu devant le public.

ARTICLE I : INSCRIPTION et SELECTION

Les candidats devront envoyer leur inscription au bureau des JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE avant le **samedi 8 octobre 2011**, le cachet de la poste faisant foi. Ils devront envoyer **leur recette** en même temps que leur inscription.

ARTICLE II : MATERIEL

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

Le port de la tenue de cuisinier est obligatoire : toque, veste, tour de cou, pendant le déroulement du concours et la remise des prix sur le podium.

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

ARTICLE III : DURÉE et DEROULEMENT DE L'EPREUVE

Les candidats retenus auront 1h30 pour préparer leur recette devant le public le dimanche 30 octobre 2011 à partir de 8 h 30. Le port de la tenue de cuisinier est obligatoire.

Les candidats seront convoqués une demi-heure avant le début du concours à 8 h 00. Un intervalle de 8 minutes séparera le départ de chaque candidat.

Les paniers seront tirés au sort.

La recette présentée devra proposer un minimum de 2 garnitures.

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, sous peine de disqualification.

ARTICLE IV : NOTATION

Les plats présentés seront jugés selon les critères suivants :

Notation sur 100

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

ARTICLE V : JURY

Le Jury sera composé de personnes hautement qualifiées en matière de cuisine.

Les épreuves seront sous le contrôle des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

LES DECISIONS SERONT SANS APPEL.

ARTICLE VI : RESULTATS ET RECOMPENSES

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

[Chaque candidat sera récompensé.](#)

ARTICLE VII : IMPORTANT

La participation à ce concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement et des décisions prises par les organisateurs pour son application. La responsabilité des organisateurs ne saurait être mise en cause, si des circonstances extérieures à leur volonté entraînaient l'annulation du concours.

ARTICLE VIII – PROPRIETE – RESPONSABILITE

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.

Les membres du Comité d'Organisation et leur famille ne sont pas admis à participer à ce concours.

BON D'ECONOMAT

VIANDE

Caille 4 pièces

FRUITS et LEGUMES

Aubergine 0,300 kg
Oignon 0,300 kg
Poivron rouge 1 pièce
Courgette 2 pièces moyennes
Tomates 0,200 kg
Fenouil 1 pièce
Orange 2 pièces
Citron 2 pièces
Ail 1 tête
Menthe 1 bouquet
Coriandre fraîche 1 bouquet
Persil plat 1 bouquet

EPICERIE

Amandes effilées 0,100 kg
Abricot sec 0,100 kg
Olives vertes 0,100 kg
Olives noires 0,100 kg
Cannelle poudre 0,030 kg
Cumin 0,050 kg
Coriandre poudre 0,030 kg
Paprika 0,030 kg
Pâte filo 4 feuilles
Ail 1 tête
Miel 0,050 kg

BOF

Beurre 0,250 kg
Lait 50 cl
Œufs 4

ECONOMAT

Farine de pois chiche 0,250 kg
Couscous moyen 0,250 kg
Huile d'Olive 50 cl
Huile d'Arachide 50 cl
Tomate concentrée 100 g

MISE EN PLACE DISPONIBLE

Gros sel, sel fin
Poivre blanc du Moulin
Thym, laurier, romarin.
