



VIN, TERROIR ET GASTRONOMIE

REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE 2019

LE DIMANCHE ENTRE 15 ET 17 Heures

L'EPREUVE CONSISTE EN LA CONFECTION D'UN PLAT PRINCIPAL AU CHOIX DES CANDIDATS

(Obligation de marier la recette avec un vin du salon)

LES USTENSILES FOURNIS ET EXCLUSIVEMENT UTILISABLES SONT :

CASSEROLE, POELE, CULS DE POULE, VERRE GRADUE, ROULEAU ET PINCEAU A PATISSERIE, GRILLE ET PLAT DE PRESENTATION, PLANCHE A DECOUPER, PASSOIRE, MOULES A MANQUER, A TARTE, A CAKE, TAMIS, COUTEAUX : EPLUCHEUR, GRAND ET PETIT OFFICE, BATTEUR ET FOUET, SPATULE ET CUILLÈRE EN BOIS, PRESSE-FRUIT, FAIT-TOUT, PLAT A GRATIN, MANIQUE ET GANT DE PROTECTION, PAPIER ALU

CUISINE AVEC UNE PLAQUE A INDUCTION ET UN FOUR ELECTRIQUE

Un élément culinaire, fourni par l'organisateur, est imposé pour ce concours. Il devra être obligatoirement présent dans la recette proposée :

LE PRUNEAU D'AGEN MI-CUIT

LES CANDIDATS PREVOIENT LES INGREDIENTS DONT ILS ONT BESOIN. AUCUNE PREPARATION AVANT CONCOURS NE SERA ACCEPTEE

LE MATERIEL UTILISE SERA NETTOYE ET RANGE AU TERME DE L' EPREUVE

LE JURY COMPOSE DE PROFESSIONNELS ET DE MEMBRES ORGANISATEURS APPRECIERA LA DIFFICULTE , L'ORIGINALITE , LA PRESENTATION ET LA VALEUR GUSTATIVE DE LA CREATION