



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

Règlement 2020

Thème

- Chaque candidat à l'obligation de cuisiner en utilisant UNIQUEMENT les ingrédients présents dans le panier de produits régionaux imposés.
- Seuls deux ingrédients sont obligatoires dans la recette :

Le Carré et l'épaule d'Agneau du Pays

- Pour les autres ingrédients, chacun est libre d'utiliser ce qu'il veut dans le panier.
- CHAQUE CANDIDAT AURA LE DROIT D'EMMENER UN SEUL INGRÉDIENT « SURPRISE » POUR PERSONNALISER SA RECETTE.
- Toute autre marchandise apportée par un candidat sera systématiquement refusée, il trouve sur place tous les ingrédients dont il a besoin.
- Lors du concours, le candidat réalise la recette qu'il a envoyé pour la sélection.
- 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.

Matériel et Equipements

- 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.

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

Déroulement du concours

- Chaque candidat doit se présenter en cuisine seul et sans assistance extérieure.
- Un tablier lui sera fourni sur place.
- Les candidats se servent chacun à leur tour des 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 indiquée 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.

Jury et Notation

- 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 l'agneau, carré et épaule (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 donnée à chaque candidat seront 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.