

Challenge Robert GUERIN 2010



## JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

ROMORANTIN-LANTHENAY  
30 et 31 OCTOBRE 2010

*Invité d'Honneur l'Italie (Vinci en Toscane)*

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 réalisées et présentées en public qui aura pour thème, le **Sandre**. 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 10 OCTOBRE 2010** 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

<b>CRITERES</b> .....	<b>NOTATION / 20 points</b>
Originalité de la recette .....	5 points
Présentation .....	5 points
Préparation .....	5 points
Coût moyen .....	5 points

## **ARTICLE IV : MATERIEL**

L'organisation prévoit plaque à induction, 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 30 octobre 2010 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 et TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

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

Un sandre entier de 2 kg sera fourni au candidat. 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](http://www.romorantin.fr/jgs)) sans que ceux-ci puissent prétendre à une quelconque rémunération ou contrepartie.

<b>BULLETIN DE PARTICIPATION</b>
----------------------------------

**REGLEMENT DU CONCOURS DES OUVRIERS-CUISINIERS**

**Challenge Robert GUERIN**  
**Préparation d'un SANDRE**

A retourner dûment complété accompagné du descriptif de la recette avant le samedi 9 octobre 2010 à :

**JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE**, 13 rue du tour de la Halle

41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

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

<b>Rappel</b>
---------------

**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 SANDRE** ».

A

Le

Signature