



JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

ROMORANTIN-LANTHENAY
30 et 31 OCTOBRE 2010
TROPHEE de la SALAMANDRE

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

CONCOURS de cuisine pour les COMMIS-CUISINIERS Préparation libre d'un Pigeon

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 **un Pigeon de Sologne**. 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 9 octobre 2010**, 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 à induction, 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 31 octobre 2010 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 et 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.

CONCOURS COMMIS CUISINIER – TROPHEE La Salamandre

Préparation d'un Pigeon de Sologne

Contenu du Panier

VIANDE

Pigeon 2 pigeons de 450-500 g pièce

LEGUMES

Oignon 0,250 kg
Carotte 0,250 kg
Poireau 0,200 kg
Echalotes 0,100 kg
Pomme de Terre 0,500 kg
Chou 0,800 kg
Céleri Rave 0,250 kg
Olives vertes 0,100 kg
Figues violettes 4 pièces
Tomates cerises 8 pièces
Brocolis 0,200 kg
Ail 1 tête
Citron 1
Ciboulette 1 bouquet
Sauge 1 branche

BOF

Beurre 0,250 kg
Crème fleurette 25 cl
Lait 50 cl
Œufs 4
Parmesan 0,050 kg

CHARCUTERIE

Foie de Volaille 0,150 kg
Barde fine 0,250 kg

ECONOMAT

Farine 0,100 kg
Farine de maïs 0,200 kg
Huile d'Olive 25 cl
Huile d'Arachide 50 cl
Tomate concentrée 50 g
Pain de mie 150 g
Vin rouge 50 cl
Pignons de Pin 0,050 kg

MISE EN PLACE DISPONIBLE

Vinaigre de Vin vieux P.M.
Vinaigre balsamique
Fleur de Sel
Gros sel, sel fin
Poivre blanc en grains
Poivre blanc du Moulin
Thym, laurier.

BULLETIN DE PARTICIPATION

CONCOURS COMMIS CUISINIER 2010
Préparation libre d'un Pigeon de Sologne

A retourner dûment complété à :

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE
13 rue du tour de la Halle
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

avant le **SAMEDI 9 OCTOBRE 2010**

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 du meilleur COMMIS-CUISINIER 2010.**

A :

Le :

SIGNATURE :