

DOSSIER D'INSCRIPTION



CONCOURS
CRÉATION
et Saveurs
2012





Thierry MARX

Thierry MARX a été formé par les meilleurs Chefs de France dans des restaurants comme Ledoyen, Taillevent et Robuchon. Il a reçu sa première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val à Tours et une autre en 1991 au Cheval Blanc à Nîmes. Le Chef rejoint aujourd'hui Mandarin Oriental, Paris après avoir officié 10 ans en Gironde au Châteaux Cordeillan-Bages où il détient 2 étoiles depuis 1999. En 2006, il est élu Chef de l'Année.

Avec une approche créative et innovante de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France mais également à travers ses nombreux voyages en Asie. Thierry Marx défend une cuisine qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Il dirige les deux restaurants du Mandarin Oriental, Paris : Sur Mesure par Thierry Marx et Camélia.

Thierry Marx s'investit hors de ses cuisines parisiennes en créant en 2009 l'école de cuisine nomade avec la mairie de Blanquefort (Gironde) où il accueille, pour des formations courtes, des personnes en difficulté sociale. Il intervient en centre de détention où il dispense des cours de cuisine. Grand amateur du Japon, il y voyage régulièrement pour s'y ressourcer et pratiquer les arts martiaux.

«CONCOURS CRÉATION & SAVEURS» ÉDITION 2012

SOMMAIRE

PARTICIPATION ET ÉPREUVES

- ★ LES MODALITÉS DE PARTICIPATION P 4
- ★ LES ÉPREUVES P 5 - P 6 - P 7
- ★ LES RÉCOMPENSES P 8

INSCRIPTION

- ★ BULLETIN D'INSCRIPTION P 9
- ★ CURRICULUM VITAE P 10
- ★ FEUILLET DE RECETTE PLAT P 11
- ★ BON D'ÉCONOMAT PLAT P 12
- ★ FEUILLET DE RECETTE DESSERT P 13
- ★ BON D'ÉCONOMAT DESSERT P 14

*Le règlement complet est disponible sur www.president-professionnel.fr ou sur simple demande écrite à :
Comité d'organisation «Concours Création & Saveurs» - 53096 LAVAL CEDEX.*

«CONCOURS CRÉATION & SAVEURS» ÉDITION 2012

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION :

LES CANDIDATS :

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (cuisinier(es), pâtissier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine (Corse incluse).

Sont exclus du concours : les membres du jury, le personnel de la société organisatrice, le personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe. En cas de litige, un justificatif d'identité pourra être demandé.

Les huit finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de leur établissement annoncés sur le site internet et dans le dossier de presse.

Pour la finale, chaque candidat travaillera avec un commis, désigné par tirage au sort.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

LE JURY :

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux où se déroulent des épreuves.

Quatre membres du Jury veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte au Jury de la qualité du travail effectué en cuisine.

Huit grands chefs au minimum dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

Composition du Jury :

Président : Monsieur Thierry MARX (2* Michelin au Château Cordeillan Bages à Pauillac en 1999, et élu «Chef de l'Année» par le guide Gault Millau en 2006).

Le Jury est composé de personnalités des métiers de bouches (MOF, Chefs étoilés...) : ils sont 12 au minimum. Ce Jury arbitre les épreuves de la finale.

LES ÉPREUVES :

CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

15/11/11	Ouverture des inscriptions
01/03/12	Date limite de dépôt des dossiers
12/03/12	Annnonce de la sélection des finalistes
05/04/12	Finale

SUJET DU CONCOURS :

Durée de l'épreuve : 3 h 45
3 h 15 pour l'envoi du plat
L'envoi du dessert : 30 minutes après l'envoi du plat

Chaque candidat devra proposer une recette personnelle pour 6 personnes avec une présentation à l'assiette (assiettes fournies) sur les thèmes suivants :

Plat : quasi de veau, dans l'esprit du veau Orloff, 2 garnitures libres, sauce à base de Crème Supérieure 35% UHT PRÉSIDENT Professionnel.

A envoyer chaud dans 6 assiettes plates rondes blanches diamètre intérieur 23 cm fournies par l'organisateur.

Dessert : dessert à l'assiette pour 6 personnes à base de Mascarpone GALBANI.

A envoyer chaud ou froid dans 6 assiettes plates carrées blanches 24 x 24 cm fournies par l'organisateur.



SÉLECTION DES CANDIDATS SUR RECETTES ÉCRITES :

Elle est effectuée sur l'appréciation du Jury, des recettes et des fiches techniques avec photo. Elle permet de sélectionner les 8 candidats admis à se présenter à la finale.

Le dossier d'inscription doit être envoyé et posté avant le 01/03/12, cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

Comité d'organisation
«Concours Création & Saveurs» - Édition 2012 - 53096 LAVAL Cedex.

Les recettes doivent être écrites de façon très lisible (dactylographiées), détaillées et explicites, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition).

Les candidats sélectionnés seront informés par lettre recommandée avec accusé de réception le 12 Mars 2012. Les candidats non retenus seront informés par lettre simple.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques et bons d'économat, ainsi que l'esthétique des plats d'après les critères de notation ci dessous :

L'originalité des recettes	notation sur 18 points
Fiches techniques	notation sur 7 points
Bons d'économat	notation sur 7 points
Esthétique des plats réalisés	notation sur 18 points

Soit un total de 50 points.

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le nom ainsi que la photo des 8 candidats sélectionnés paraîtront dans le dossier de presse.

FINALE À PARIS :

Les épreuves finales se dérouleront le jeudi 05 Avril 2012 au Lycée Jean Drouant – 20, Rue Médéric – 75 017 PARIS. Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens*.

Les candidats devront réaliser le jour de la finale les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

L'ordre de passage des candidats ainsi que l'attribution de leur commis seront tirés au sort à leur arrivée en cuisine. Les candidats débiteront leur épreuve de 10 minutes en 10 minutes suivant l'ordre de passage déterminé par le tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3 h 45 pour réaliser la totalité de l'épreuve (1 plat + 1 dessert) :

3 h 15	Envoi du plat
3 h 45	Envoi du dessert

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.

Le matériel nécessaire à la réalisation des recettes devra être apporté par les candidats. Les membres du Jury de cuisine contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser,
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine,
- Est apporté en quantité excessive.

Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Les membres du Jury de cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président de Jury.

Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

Les candidats qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée.

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat lors de la sélection et lors de la finale par le Jury de cuisine et le Jury de dégustation.

NOTATION LORS DE LA FINALE :

1^{er} plat :

Originalité de la recette et présentation	notation sur 15 points
Cuisson	notation sur 15 points
1 ^{ère} garniture	notation sur 10 points
2 ^{ème} garniture	notation sur 10 points
Sauce	notation sur 10 points
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 30 points
Soit un total de 90 points	

2^{ème} plat :

Originalité de la recette	notation sur 25 points
Présentation du plat	notation sur 25 points
Texture	notation sur 25 points
Goût	notation sur 25 points
Soit un total de 100 points	

Techniques culinaires :

Qualité des matières premières choisies	notation sur 10 points
Management des commis de cuisine	notation sur 10 points
Propreté et hygiène	notation sur 10 points
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 10 points
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 20 points
Soit un total de 60 points	

Lors de la finale, les points obtenus lors de la sélection (notation basée sur 50 points) sont ajoutés à ceux du Jury de dégustation et du Jury de cuisine pour le calcul du total général de chaque concurrent sur l'épreuve.

La notation totale de l'épreuve finale est donc basée sur 300 points.

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports.

Les résultats seront programmés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception organisée au lycée Jean Drouant.

**Après accord du comité d'organisation, les candidats habitant à plus de 100 km du Lycée Jean Drouant peuvent bénéficier d'une indemnité de déplacement et être logés sur place.*

LES MATIÈRES PREMIÈRES :

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats (exception faite de la Crème Supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel, du Mascarpone GALBANI, du lait LACTEL, et du beurre PRÉSIDENT Professionnel). Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le Jury de cuisine. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat (exemple : fruits confits, fonds de sauce...).

La truffe noire ou blanche, le caviar sont interdits.

PÉNALITÉS DE RETARD :

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 cuisine déduit 15 points de retard de la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 10 minutes, le candidat est disqualifié.

LES RÉCOMPENSES :

Chaque finaliste reçoit un trophée et un diplôme attestant sa participation à la finale.

LES TROIS PREMIERS SE VERRONT OFFRIR :

PREMIER PRIX :

- **Un voyage gastronomique au Brésil pour 2 personnes d'une valeur de 7 000 €, au cours duquel vous pourrez notamment découvrir :**
 - o **L'ancienne capitale du Brésil, Rio de Janeiro**, dont le Christ rédempteur bénissant la ville du haut du Corcovado, le panorama grandiose depuis le Pain de Sucre, les couchers de soleil époustouflants sur la baie de Guanabara, la Tijuca et l'immense forêt urbaine qui justifient son surnom de « cité merveilleuse ». Au programme : visite guidée du célèbre quartier de Santa Teresa, aujourd'hui peuplé d'artistes, et dîner dans un restaurant gastronomique où œuvre en toute créativité un talentueux Chef français ; promenade en téléphérique au sommet du Pain de Sucre ; balade à travers la forêt luxuriante et excursion au pic du Corcovado dominé par la statue du Christ rédempteur, d'où vous pourrez admirer les plages de Copacabana, Ipanema et Leblon.
 - o **Salvador de Bahia, point de convergence des cultures européennes, africaines et amérindiennes**, dont le centre historique a été inscrit sur la liste du patrimoine culturel par l'UNESCO en 1985 : visite guidée du marché authentique et coloré de Sao Joaquim, avec cours de « feijoada », « moqueca » et « caipirinha » et dégustation dans une ambiance « carioca » ; vous y découvrirez les différentes spécialités de la cuisine brésilienne.
 - o **Sao Paulo**, capitale culturelle du Brésil et principal centre financier, commercial et industriel de l'Amérique latine, mais également la 3ème plus grande métropole du monde. Dînez dans l'un des nombreux restaurants gastronomiques de la ville et savourez les plats typiques du Brésil. Promenez-vous dans le parc Ibirapuera et découvrez l'architecture de la ville ainsi que ses nombreux musées.
- **Publication des recettes réalisées par le lauréat lors de la finale dans un publi-reportage dans le magazine LE CHEF de Juin 2012 (diffusé à 17 226 exemplaires).**
- **Le trophée du vainqueur.**

DEUXIÈME PRIX :

- **Un week-end découverte du Mandarin Oriental**, Paris, d'une valeur de 2 000 €, comprenant :**
 - o Une nuit en Chambre Deluxe,
 - o Un dîner pour deux personnes au Sur Mesure par Thierry Marx,
 - o Une journée en cuisine.
- **Une coupe,**
- **Matériel professionnel.**

TROISIÈME PRIX :

- **Un week end gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 1 000 €, comprenant :** deux nuits en Junior Suite (ou équivalent), des petits-déjeuners, une bouteille de champagne dans la chambre, un dîner gastronomique avec un accord mets-vins et conseil du sommelier, un dîner classique (hors boissons), un Tea time,
- **Une coupe,**
- **Matériel professionnel.**



BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Nom : _____

Prénom : _____

Date de naissance : _____

Tél. personnel : _____

Tél. portable : _____

Fax : _____

E.mail : _____

Poste occupé à ce jour : _____

Date d'entrée dans la profession : _____

Nom de l'établissement où vous exercez actuellement : _____

Adresse professionnelle : _____

Tél professionnel : _____

Fax professionnel : _____

Sauf avis contraire de votre part, le courrier vous sera envoyé à votre adresse personnelle

Adresse personnelle : _____

En cas de convocation aux finales :

Lieu de départ : _____

Gare la plus proche : _____

Aéroport le plus proche : _____

Je, soussigné(e)

Certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le règlement du "Concours Création & Saveurs" et demande à participer aux épreuves 2012.

Fait à,

le

Signature



CURRICULUM VITAE

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Nom : _____

Prénom : _____

Date de naissance : _____

Tél. personnel : _____

Tél. portable : _____

Fax : _____

E.mail : _____

Poste occupé à ce jour : _____

Nom de l'établissement où vous exercez actuellement : _____

Adresse professionnelle : _____

Tél professionnel : _____

Différents postes occupés avant votre poste actuel :

Merci de bien vouloir joindre votre photo en tenue de cuisine.



FEUILLET DE RECETTE PLAT

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Votre recette de plat doit tenir sur cette page
Y JOINDRE OBLIGATOIREMENT UNE PHOTO DE BONNE QUALITÉ DE VOTRE PLAT
AINSI QUE VOTRE BON D'ÉCONOMAT

TITRE :

PROGRESSION :



SPECIMEN



BON D'ÉCONOMAT PLAT

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Ingrédients	Quantité
	



FEUILLET DE RECETTE DESSERT

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Votre recette de dessert doit tenir sur cette page
Y JOINDRE OBLIGATOIREMENT UNE PHOTO DE BONNE QUALITÉ DE VOTRE DESSERT
AINSI QUE VOTRE BON D'ÉCONOMAT

TITRE :

PROGRESSION :

SPECIMEN



BON D'ÉCONOMAT DESSERT

A renvoyer impérativement avant le 01/03/12,
dactylographié selon modèle ci-dessous.

Ingrédients	Quantité
	



La Crème Supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel Brique 1 L UHT

est idéale pour la cuisine gastronomique et la pâtisserie :

Pour la cuisine gastronomique, elle est parfaite pour réaliser des sauces chaudes sur émulsion, en déglacage ou en finition qui seront onctueuses, lisses et brillantes et supporteront parfaitement le bain-marie pendant tout le service. La Crème Supérieure 35 % ne tranche pas en présence d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid. Elle est idéale pour réaliser des gratins, des appareils à crème prisés salés et sucrés, pour vos assaisonnements en sauces froides ou en crème fouettée salée.

En Pâtisserie, elle est très performante en foisonnement avec un taux élevé et régulier de 2,5 litres de crème fouettée au litre. Elle a un excellent report à froid avec un maintien des décors cannelés pendant 48 heures au frais sans exsudat. Que ce soit au batteur, en machine ou à la main, vous obtiendrez un fouetté parfait. Vous pourrez aussi l'utiliser pour la réalisation d'appareils à entremet type bavarois et vous aurez une parfaite tenue en décongélation de vos entremets. La Crème Supérieure 35 % peut aussi être utilisée pour la confection de glaces, de chocolats et de ganache.



Le Mascarpone GALBANI

Produit italien par excellence, le Mascarpone se caractérise par son onctuosité typique, son aspect, sa texture à la fois ferme et fondante en bouche, qui permet d'obtenir des compositions exceptionnelles de desserts, telle la texture unique du Tiramisu. Ses qualités l'imposent de plus en plus fréquemment en pâtisserie.

Le Mascarpone reste également fortement utilisé pour des usages salés, tel le Risotto, apportant un incomparable crémeux, mais aussi pour une polenta ou la réalisation d'une sauce.

Le Mascarpone Galbani est reconnu pour sa grande régularité et sa capacité à bien tenir lorsqu'il est travaillé (il ne casse pas, ne granule pas et reste bien lisse).

