



CONCOURS DE CUISINE "LE PAIN PERDU REVISITE !" Concours pour cuisiniers amateurs

/perene

Pour la cinquième année consécutive, les Européennes du Goût organisent un concours de cuisine pour les cuisiniers amateurs, en partenariat avec les cuisines Perene. Il se déroulera sur 2 jours, les samedi 8 et dimanche 9 juillet, sur le Grand Hall du Goût (sur le site des Européennes du Goût, cours d'Angoulême à Aurillac).

1^{ère} épreuve (le samedi 8 juillet, de 10h00 à 12h30) :

Il s'agit de réaliser **un dessert innovant pour 2 personnes en 45 minutes sur le thème du pain perdu revisité.**

Le dessert devra être présenté à l'assiette (2 assiettes).

Une première session de 3 concurrents aura lieu de 10h15 à 11h00 et la deuxième, de 11h15 à 12h00. La délibération et l'annonce des résultats aura lieu à 12h15.

La présentation est très importante, l'assiette doit donner envie d'être dégustée !

La contrainte est d'aller acheter les produits au marché couvert d'Aurillac, le samedi 9 juillet au matin, juste avant l'épreuve (retour en cuisine pour 10h00, heure du début de l'épreuve), avec 15 € en poche.

En ce qui concerne le pain, chaque candidat devra amener son propre pain choisi pour sa recette (celui-ci devant être rassis).

Les concurrents se rendront ensuite sur le Grand Hall du Goût pour réaliser leur plat en direct, face à un jury composé de 2 chefs et d'une personne non issue du milieu de la gastronomie.

Ils devront ensuite présenter leur dessert à l'assiette (2 assiettes) et le faire déguster au jury, qui devra ensuite choisir le meilleur en fonction de plusieurs critères : le choix du type de pain, la réalisation, l'originalité de la recette, le respect des ingrédients, le respect du budget, le goût, la saveur, la consistance, la présentation...

2^{ème} épreuve (le dimanche 9 juillet de 14h à 16h30) :

Les 2 meilleurs concurrents du samedi se retrouveront en finale le dimanche à 14h00.

Ils devront réaliser **un dessert surprise (recette secrète que les concurrents dévoileront le jour du concours) pour 2 personnes en 45 minutes**, à partir de pain également.

Le dressage se fera à l'assiette.

Là également plusieurs critères seront pris en compte pour la note finale : le choix du type de pain, la réalisation, l'originalité de la recette, le respect des ingrédients, le goût, la saveur, la consistance, la présentation...

Comment participer ?

Déposer sa candidature auprès d'Aurillac Développement par courrier postal ou par mail en précisant **l'intitulé et le contenu de la recette** qui sera réalisée le samedi 8 juillet.

Dépôt des candidatures avant le 15 juin. 6 candidats seront sélectionnés pour le jour du concours.

La sélection se fera en fonction de l'originalité de la recette du plat, de la présentation et de la motivation du candidat.

Prix : 1 journée de Cours de cuisine « Produits d'Exception » à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, pour 2 personnes.

Il sera décerné le dimanche, après la 2^{ème} épreuve, par le jury.

Envoyer le courrier à l'adresse suivante :

AURILLAC DEVELOPPEMENT

Les Européennes du Goût – Concours « la cuisine du marché »

1 bis Place des Carmes 15000 Aurillac

Ou par mail : catherine.pouget@aurillaccongres.com

Renseignements au 04 71 46 86 56