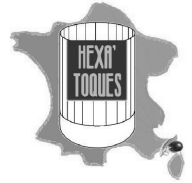


50^{ÈME} GRAND PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL AUGUSTE ESCOFFIER® 2010

Organisé par :

LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET PÂTISSIERS
DE NICE CÔTE D'AZUR
ET HEXA'TOQUES



RÈGLEMENT

PRESENTATION

- Le 50^{ème} Grand Prix Culinaire International Auguste ESCOFFIER® se déroulera le Mardi 2 février 2010

dans l'enceinte du Salon des Professionnels et de l'Hôtellerie et de la restauration, **AGECOTEL** à Nice.

- Le concours est ouvert à tous les professionnels, femmes ou hommes, justifiant d'un minimum de 8 années dans la profession.
- Les recettes sélectionnées seront "propriété exclusive" de la Fraternelle des Cuisiniers et Pâtissiers de Nice et Côte d'Azur qui pourra seule décider de leurs utilisations.
- Les recettes non sélectionnées ainsi que le chèque d'inscription seront retournées aux candidats après le concours avec la liste des résultats et les communiqués de presse professionnelle.
- Les six candidats sélectionnés devront confirmer leur participation par courriel à l'adresse suivante : prixculinaire@cegetel.net ou par fax +33 (0)4 93 85 05 27.
- Le montant de l'inscription au Grand Prix est de 60 Euros (80 Euros hors de France métropolitaine) réglé par chèque à l'ordre de la Fraternelle des Cuisiniers et devra être adressé avec les recettes.

LES CONDITIONS D'EXECUTION

- Tout devra être réalisé sur place, sous peine d'élimination. Aucune matière première transformée à l'avance.
- Obligation d'apporter tout son matériel professionnel.
- Chaque candidat disposera de 4 heures 30 minutes pour réaliser ses trois recettes.
- Chaque candidat sera assisté d'un commis de cuisine issu d'un Lycée Hôtelier de la région.
- La Présidente du jury déterminera par un tirage au sort le commis de cuisine et son poste de travail.
- Le candidat devra présenter son amuse bouche au terme de 3 h 40', 20' (vingt) minutes plus tard le plat chaud, et le dessert, 30 mn après (tout dépassement de temps sera pénalisé).
- Le candidat n'aura aucun signe extérieur de son identité (prénom et nom sur sa veste, ou le nom de son établissement).

TROIS SUJETS (pour six personnes) :

PREMIER THÈME :

Amuse bouche servi en verrine, inspiré d'un voyage d'Auguste Escoffier
ingrédients imposés : huître et brocolis

DEUXIÈME THÈME : (dressé sur un plat rectangulaire 60 cm X 40 cm environ)

Dos de Chevreuil (selle et coffre) de 1,2 kg à 1,5 kg accompagné d'une sauce Grand Veneur.

La selle ou le coffre sera découpé devant le jury de dégustation par un maître d'hôtel confirmé pour valoriser le service en salle.

Deux garnitures, sans truffe :

- Une imposée :

Cette recette devra être une création ou une spécialité évolutive dans l'esprit d'Auguste Escoffier, préparée avec trois ingrédients de base pris dans le panier imposé suivant :
Chou vert – Salsifis – Carotte- Sucrine – Poire martin sec

- L'autre libre.

Le Dos de Chevreuil (selle et coffre) sera fourni.

TROISIÈME THÈME :

La tarte soufflée chaude au chocolat cacao Barry et au Cointreau®, diamètre 18 cm (fond de tarte cuit à blanc, le fond nappé marmelade à l'orange), appareil à soufflé chocolat cacao Barry et Cointreau®. Cet appareil devra dépasser de deux centimètres le bord de la tarte, dressé sur un plat rond sera fournie par la Fraternelle des Cuisiniers et Pâtisseries de Nice et Côte d'Azur (ne seront pas autorisés : glace ou sorbet), décor laissé au choix du candidat.

Le Cointreau® et le chocolat cacao Barry seront fournis.

Notes particulières :

Les produits alimentaires (autres que ceux énumérés ci-dessus) seront apportés par le candidat en accord avec leur bon d'économat (tout additif est non autorisé).

Au contrôle, seuls seront acceptés les éléments notés sur son bon économat.

LES JURYS

**SOUS LA PRÉSIDENTE D'ANDRÉE ROSIER,
MEILLEURE OUVRIER DE FRANCE 2007, LA 1^{ÈRE} FEMME M.O.F. CUISINE**

Quatre jurys suivront les candidats et leurs réalisations :

- un jury en Cuisine,
- un jury de Dégustation du 1^{er} thème
- un jury de Dégustation du 2^{ème} thème
- un jury de Dégustation du 3^{ème} thème



Les recettes conformes seront jugées par un jury de grands chefs de cuisine et de professionnels.

Les résultats seront proclamés le jour même en prélude du dîner de gala auquel les candidats seront invités avec une personne de leur choix.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à :

LA FRATERNELLE DES CUISINIERS et PÂTISSIERS DE NICE CÔTE D'AZUR

2, rue de l'Hôtel de Ville - 06300 NICE (France)

 (33) (0) 4 93 62 30 92 du lundi au vendredi, de 15 heures à 17 heures.  (33) (0) 4 93 85 05 27

Courriel : prixculinaire@free.fr, prixculinaire@cegetel.net ou hexa.toques@cegetel.net

La non-observation d'une des clauses du règlement verra la recette rejetée

maj 19-01-2009

2 / 3

L'ENVOI DES RECETTES

Les concurrents devront nous adresser leurs recettes et leurs bons d'économat dactylographiés en français sous pli cacheté sur papier blanc, sans en-tête, ni signe d'aucune sorte et accompagnées des photos des trois plats.

Joindre votre Curriculum Vitae avec photo d'identité en mentionnant votre adresse internet.

Avant le 30 NOVEMBRE 2009, impérativement, à :

LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET PÂTISSIERS DE NICE ET CÔTE D'AZUR

À l'attention de M. le Président

OBJET : Grand Prix Culinaire International AUGUSTE ESCOFFIER®

2, rue de l'Hôtel de Ville - 06300 NICE (France)

Chaque dossier reçu sera numéroté et classé avant examen par le président de la Fraternelle des Cuisiniers et Pâtisiers de Nice Côte d'Azur.

Les six candidats sélectionnés seront tenus informés du résultat de la sélection à partir du 15 décembre 2009.

Seules les six meilleures recettes seront habilitées à participer à la finale.

A FINALE

La finale aura lieu

Le 2 FÉVRIER 2010,

dans les cuisines Salon des Professionnels et de l'Hôtellerie **AGECOTEL** à Nice

L'heure de convocation sera précisée par courriel, ou fax, après la sélection, ainsi que tous les renseignements complémentaires.

ASSURANCES

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile, l'organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

Le comité d'organisation décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

LES RÉCOMPENSES



- Premier Prix d'une valeur d'environ 5 000 €uros
- Deuxième Prix d'une valeur d'environ 2 500 €uros
- Troisième Prix d'une valeur d'environ 2 000 €uros
- Pour le 1er Prix Spécial Pâtisserie : 650 €uros

Tous les participants seront récompensés, la liste des Prix et des lots vous sera communiquée par la suite.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à :

LA FRATERNELLE DES CUISINIERS et PÂTISSIERS DE NICE CÔTE D'AZUR

2, rue de l'Hôtel de Ville - 06300 NICE (France)

 (33) (0) 4 93 62 30 92 du lundi au vendredi, de 15 heures à 17 heures.  (33) (0) 4 93 85 05 27

Courriel : prixculinaire@free.fr, prixculinaire@cegetel.net ou hexa.toques@cegetel.net

La non-observation d'une des clauses du règlement verra la recette rejetée

maj 19-01-2009

3 / 3