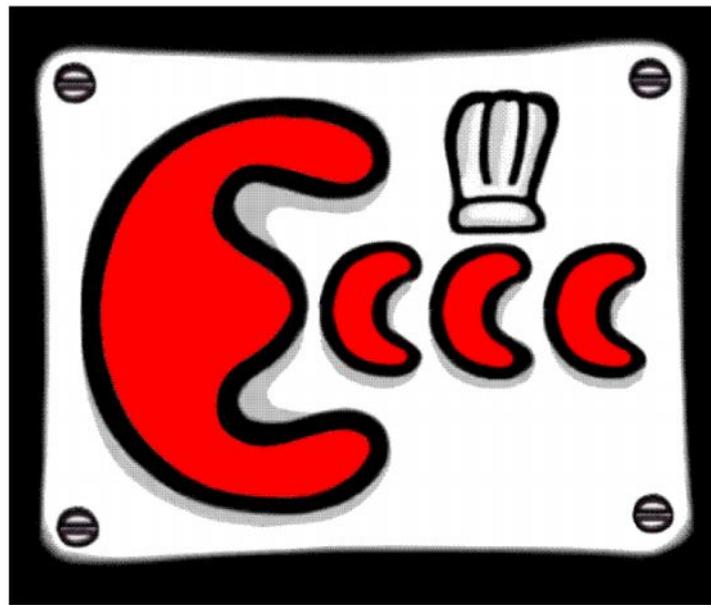


DOSSIER D'INSCRIPTION AU

« 3<sup>ème</sup> CHALLENGE CULINAIRE CHEF CORVEZ »

Le « COOK AND RUN » créé et présenté  
par le Chef CORVEZ



Et

**Les Toqués de Cuisine**  
**En partenariat avec**  
**l'Académie Nationale de**  
**Cuisine**





## Règlement du 3<sup>ème</sup> Challenge Culinaire Chef CORVEZ

### « COOK AND RUN »

Pour son 3<sup>ème</sup> Challenge Culinaire le Chef CORVEZ a décidé d'associer le Bien-être et la Gastronomie française. La finale de ce Challenge sera composée d'un binôme qui devra réaliser une recette de cuisine à quatre mains en live et participer à une épreuve de course à pied qui lui permettra de réunir les produits nécessaires à l'élaboration de la recette. Aussi, le Concours sera organisé avec l'aide de l'association « Les Toqués de Cuisine » présidée par Mme TONNELIER, en Partenariat avec la Foire aux Fromages et aux Vins d'Antony et d'autres partenaires seront associés à ce projet.

La participation au 3<sup>ème</sup> Challenge Culinaire Chef CORVEZ suppose l'acceptation pleine et entière des termes du présent règlement par les candidats participants :

**Conditions de participation :** Chaque participant(e) ne doit pas être un(e) professionnel(le) de la restauration ou de l'hôtellerie en général. Ce concours s'adresse aux cuisiniers(es) amateurs majeurs et passionnés(es) de cuisine et des beaux produits. Aussi, les candidats(es) devront compléter la fiche d'inscription ci – jointe. La participation à cet événement est gratuite.

#### Article 1 : LA SELECTION DES CANDIDATS POUR LA FINALE

La sélection des candidats pour la finale se fera sur l'élaboration de la recette qu'ils souhaiteront exécuter le 10/09/2016, (un plat et ses deux garnitures) pour 3 personnes en tenant compte notamment de l'originalité, du respect et de la bonne utilisation des produits, des techniques de base mises en œuvre et du souci de mettre en avant « Le suprême de pintade » à partir du panier proposé (**Annexe 1**+ deux ingrédients de leur choix). La recette et la liste des ingrédients retenus devront être choisies parmi les produits proposés dans le panier de l'annexe1. Ensuite, ils devront être rédigés sur la fiche technique (**Annexe 2**) prévue en annexe et l'envoyée par mail (coursdecuisine.antony@gmail.com), accompagnée d'une photo de leur création avant le 31/08/2016. Pour en délibérer, un jury composé de professionnels reconnus de la haute cuisine française se réunira 06/09/2016 afin de choisir les six meilleures recettes des candidats qui seront retenus pour la finale.

#### Article 2 : DEROULEMENT DE L'EPREUVE FINALE

Cette dernière aura lieu le samedi 10/09/2016 à partir de 10h00 sur la Foire aux Fromages et aux Vins d'ANTONY. Les binômes qualifiés pour la finale devront réaliser une recette libre à partir des produits choisis par leur soins et disséminés sur le circuit de Running d'une distance de 2 Km environ. Cela implique la participation d'un concurrent de chaque binôme à l'épreuve de course à pied.

##### **2.1 Epreuve de course à pied :**

Le départ sera donné sur la Foire, les runners de chaque binôme devront récupérer une partie des ingrédients retenus pour la recette en respectant un parcours spécifique de deux Km environ mise en place par les organisateurs.

## **2.2 Epreuve de cuisine :**

Dès le départ de l'épreuve de course à pied, le deuxième coéquipier pourra commencer à réaliser les différentes préparations préliminaires de la recette. L'arrivée du runner déterminera le Top départ de la réalisation du plat à quatre mains pour 3 personnes en 1h00 chrono. Durant l'exécution de leur recette, les candidats seront évalués sur les techniques, l'originalité et l'hygiène par des Chefs de cuisine, membres du jury. Le temps réalisé par le coéquipier runner sera transformé en bonus ou malus en fonction de la performance obtenue.

Les candidats devront dresser 3 assiettes identiques qui seront évaluées par le jury de dégustation composé de Chefs de cuisine et de personnalités. Les plats devront impérativement être envoyés dans le temps imparti, en cas de dépassement de ce temps, des points de pénalité viendront s'ajouter à la note finale.

**Aucune préparation préliminaire** de base ne sera réalisée en amont par les organisateurs du concours.

Le matériel de cuisson (plancha de jardin), le matériel de mise en place et de préparation (couteaux, planche, calotte, plaque, ramequin...), les petits ustensiles et le petit matériel de base ainsi que le matériel de dressage (assiettes, plats...) seront fournis par la logistique du concours. Les candidats pourront également disposer d'une balance électronique, d'un batteur mélangeur, d'un blinder, d'un mixeur si besoin.

Chaque poste de travail, tiré au sort au début de l'épreuve, comprendra une plancha de jardin, un poste de travail champêtre, un secteur réfrigéré. Une fois la recette réalisée, le jury souverain appréciera les différentes réalisations suivant les critères d'évaluation retenus (article 3)

## **Article 3 : LES CRITERES D'EVALUATION**

### **Les critères de notation porteront essentiellement sur :**

1. Chrono réalisé lors de la course à pied **(10pts)**
2. Choix des produits **(4pts)**
  
3. L'originalité de la recette **(5pts)**
  
4. La propreté, l'organisation du travail et le temps imparti **(3pts)**
  
5. L'esthétique, la présentation et la netteté du contenant **(3pts)**
  
6. Le respect des cuissons, le volume, la texture **(5pts)**
  
7. Le goût **(10pts)**

**Une note sur 40 points sera attribuée aux candidats**

## Article 4: LA DOTATION

Le binôme vainqueur :

Le 2<sup>ème</sup> :

Les 3<sup>èmes</sup> :

Les finalistes :

La remise des prix se fera en présence du Chef CORVEZ et de personnalités diverses, le jour même.



**IMPORTANT :**

SI VOUS SOUHAITEZ VISUALISER L'EPREUVE DE 2015 AFIN DE MIEUX VOUS PREPARER POUR LE COOK & RUN 2016, N'HESITEZ PAS VOUS RENDRE SUR LES LIENS SUIVANTS :

Liens Cook & Run

version courte : <https://youtu.be/e0RwB9PiMxg>

version longue : <https://youtu.be/Zdt8jtm9D30>

**Panier d'une recette de votre choix pour trois personnes (1 plat et ses 2 garnitures)**

Vous devez choisir les ingrédients **indispensables** à la réalisation de votre plat en sachant que **vous n'êtes pas obligé d'utiliser tous les ingrédients**. Aussi, **en plus** de votre panier, vous avez le droit de rajouter **deux ingrédients de votre choix** que vous pourrez aussi utilisés le jour de la Finale si vous êtes qualifié.

**Boucherie :**

3 suprêmes de pintade

**Charcuterie**

Poitrine fumée : 3 tranches fines

Chorizo doux : 0,050kg

**Légumerie**

Carottes : 0,050 kg

Oignons : 0,050 kg

Echalote : 0,040 kg

Ail : 0,020 kg

Tomates : 0,200 kg

Aubergines : 0,200 kg

Courgettes : 0,200 kg

Poivrons : 0,200 kg

Patate douce : 0,200 kg

Ciboulette : 1/2 B

Basilic : 1/2 B

Romarin : 3 Br

Champignons de paris : 0,100 kg

Oranges : 3 P

Pommes fruit : 3 P

Poires : 3 P

Physalis : 3 P

**Divers**

Graines de sésame : 0,100 kg

Graines de pavot : PM

Feuilles de brick : 2 F

Pâte à Filo : 3 F

Pics en bois : PM

**Lexique :**

F= feuilles / PM = selon votre gré/ L= litre/ B= botte/ Br= branches/CS= cuillère à soupe

**Crèmerie**

Beurre : 0,150 kg

Crème fleurette : 0,2L

Parmesan : 0,050 kg

Tagliatelles fraîches : 0,150kg

**Economat**

Huile d'olive ou tournesol : PM

Vinaigre balsamique : PM

Sauce soja : 0,05 L

Miel d'acacia : 0,050 kg

Sel fin : PM

Poivre du moulin : PM

Polenta : 0,100 kg

Badiane : 3 P

Poivre de Séchuan : PM

Sucre semoule : 0,100 kg

Riz Arborio: 0, 100 kg

Noix de coco râpée : 0,050 kg

Lait de coco : 0,05 L

Moutarde à l'ancienne : 3 CS

Amandes effilées : 0,050 kg

Champignons noirs : PM

**Cave**

Vin blanc : 0,1 L

Vin Rouge : 0,1L

Cidre : 0,1L

Pineau de Charente : 0,1 L

**Le dressage sera effectué sur 3 assiettes proposées par le comité organisateur.**

**Bonne chance à tous, laissez libre cours à votre imagination, amusez-vous et n'oubliez pas que cette aventure demeure avant tout un jeu afin d'égayer vos et nos papilles gustatives. Merci de votre participation...**

**GASTRONOMIQUEMENT VÔTRE !**

**Le Chef CORVEZ**

