

C'est moi le chef

Edition 2010

1er concours de cuisine amateur organisé par Benoît Molin et le comité de quartier de Chennevières Conflans Saint Honorine.

Parrainé par Benoît MOLIN Animateur tv et Auteur culinaire

REGLEMENT DU CONCOURS :

- Sont admis et conviés à concourir tous les candidats majeurs et amateurs de Cuisine (seuls 4 candidats Max seront retenus), à l'exception des professionnels (élèves), de leurs conjoints et familles.
- Les candidats doivent être capables de réaliser seuls leur recette **le dimanche 18 décembre, entre 11h00 et 12h30**
- Tout participant ayant donné de fausses indications concernant son âge et sa catégorie professionnelle sera mis hors compétition
- La recette doit avoir un caractère de fêtes de fin d'année, telle qu'on pourrait la déguster en famille

Thème de la recette : Travailler les produits Iles de France pour 4 personnes

Le Blanc de volaille d'Houdan, Le Brie de Melun, le navet et deux produits à convenance (hors ingrédient placard : beurre, huile, sel poivre)

- Le plat doit être servi avec une ou deux garnitures d'accompagnement maximum.
(La sauce ainsi que la garniture de celle-ci n'étant pas considérées comme accompagnements).
- Apporter & utiliser tous les éléments de votre recette.
- Le blanc de volaille (2) vous est fourni, ainsi que le brie et le navet.
- Attention : les ingrédients doivent être bruts, non travaillés.
- Le dressage du plat :
 - Dresser une recette pour deux personnes en plat pour la présentation (plat fourni par le candidat)
 - Dresser une recette pour la dégustation, à dresser sur 2 assiettes pour le jury (assiette fournie par le candidat)
- La finale aura lieu le Dimanche 18 décembre 2010 à Conflans Saint Honorine dans l'espace de « La Cuisine de Benoît ».
Les 4 candidats concourant ensemble et disposant de 1 heures30 chacun pour réaliser leur recette.
- Matériel à disposition des candidats : plaques à induction, four, plan de travail, eau courante, évier, planche.
- Apporter & utiliser ses ustensiles domestiques (de cuisson et petit matériel).
La recette devra être rédigée très lisiblement, comporter un titre, une liste des ingrédients, une progression détaillée de la préparation et un dessin schématisé permettant d'en comprendre la présentation (photo facultative).
- Seront retenues pour participation à la finale pratique les quatre recettes jugées les plus appétissantes et intéressantes.
- La recette réalisée devra être identique à celle écrite par le candidat et retenue par le jury.
- La notation portera à la fois sur la qualité du travail lors de la préparation, la présentation et sur la dégustation.
La décision du Président du jury, Mr Benoît Molin, sera sans appel.
- La remise des prix aura lieu au salon en présence du président de la région ou d'un représentant, d'une personne de la municipalité de Conflans etc..., autour d'un verre.
- De nombreux prix sont prévus pour récompenser les candidats (week-end, repas, lots, etc.).

INSCRIPTION AU CONCOURS :

- Les candidats peuvent s'inscrire directement sur le site www.benoitmolin.com ou adresser sous pli affranchi au tarif en vigueur leur recette **avant le 13 décembre 2010 date de réception.**
- Veuillez noter votre NOM – PRENOM – ADRESSE COMPLETE – NUMERO DE TELEPHONE - ADRESSE EMAIL.
- Inscription et participation GRATUITE.
- Les candidats dont la recette a été retenue sont admis à la finale pratique, et en seront informés par téléphone.

ASSURANCE :

- Le comité d'organisation prend à sa charge l'assurance des candidats participant à la finale au cas où un accident surviendrait au cours de la manifestation. L'accident devant être en relation directe avec le concours.

ANNULATION OU MODIFICATION DU CONCOURS :

- Le comité se réserve le droit d'annuler le concours ou d'apporter à son règlement toute modification qu'il jugerait nécessaire ou dictée par les circonstances.