

BULLETIN D'INSCRIPTION AU CONCOURS DE CUISINE



**CONCOURS DE CUISINE
VILLAGE de l'ALIMENTATION
& de l'INNOVATION**

Samedi 30 mars 2019 à 14h

**Maison de la Culture - Te Fare Tauhiti
Nui**



PARTIE RESERVEE AU CANDIDAT

NOM :

PRENOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE GEOGRAPHIQUE :

NUMERO DE TELEPHONE :

ADRESSE POSTALE :

ADRESSE MAIL :

PARTIE RESERVEE A L'ORGANISATEUR

**DATE ET HEURE DE
RECEPTION DE
L'INSCRIPTION :**

N° DE PARTICIPANT :

**Nous vous remercions de votre participation
Votre bulletin est à retourner par mail à l'adresse suivante :
vai.concoursculinaires@gmail.com**

Renseignements au : 89 54 18 26 ou 87 76 22 56



REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE

/ **Objet du concours** : Mise en valeur des produits locaux et du talent de jeunes « chefs en herbe ».

/ **Date du concours** : Samedi 30 mars 2019 à 14h.

/ **Lieu du concours** : Maison de la Culture - Fare Tauhiti Nui (sous le grand chapiteau, près du paepae).

/ **Concours réservé aux enfants** : enfants âgés de 9 ans à 12 ans.

/ **Principe** : Réaliser une salade gourmande et surprenante qui éveille les sens

- La salade devra éveiller les sens au travers des couleurs, des textures et/ou des associations de saveurs. La présentation et/ou le contenant choisi pourront aussi participer à éveiller les sens ou à créer des émotions (recette d'enfance revisitée, par exemple).
- Le candidat est libre de créer une salade salée ou sucrée. Le mot salade s'entend au sens large du terme.
- La recette devra être réalisée à partir de fruits et/ou de légumes produits localement.
- La salade devra être préparée chez le candidat et être présentée dans un contenant, appartenant à celui-ci et garantissant la fraîcheur de la préparation, sur le lieu du concours.

/ **Critères d'évaluation** :

- | | |
|--|-----------|
| • Présentation écrite de la recette (originalité, créativité, etc...) | 10 points |
| • Respect des consignes (utilisation de fruits et légumes locaux, thème) | 10 points |
| • Qualité de la présentation (visuel, forme, volume, harmonie, etc...) | 20 points |
| • Qualité gustative (goût, saveur, équilibre, etc...) | 40 points |
| • Equilibres alimentaire et nutritionnel | 20 points |

/ **Membres du jury** :

- Frédéric Plantecoste, chef du restaurant Le Velvet de l'hôtel Tahiti Nui
- Heimataiki Contios, chef pâtissière du restaurant La Corbeille d'eau
- Nicolas Sanquer, chef/enseignant au lycée hôtelier de Tahiti
- Dominique Wing Ka, chef de cuisine au lycée d'Auteuil à Nouméa
- Anaïs Bergeretti, chef vegan et auteure culinaire du site « Cuisine Végétale & Tropicale »

/ **Sélection** :

- La sélection des 10 meilleures recettes qui seront présentées en finale au jury du concours sera effectuée après la clôture des inscriptions. Les finalistes seront contactés par téléphone ou par mail le **mercredi 27 mars 2019** et devront apporter leur préparation le **samedi 30 mars 2019 à 14h**, au Village de l'Alimentation et de l'Innovation, à la Maison de la Culture.
- Le jury délibèrera dès la fin de la dégustation des plats et les prix seront remis à 16h30.





/ Prix du concours :

1er prix :

- 1 dîner gastronomique pour 3 personnes au restaurant La Corbeille d'eau à Papeete
- 1 matinée "découverte du métier de chef pâtissier" avec Heimataiki Contios
- 1 lot d'ustensiles de cuisine
- 1 tablier personnalisé
- 1 panier garni de produits locaux

2ème prix :

- 1 dîner gastronomique pour 3 personnes au Lycée hôtelier de Tahiti
- 1 lot d'ustensiles de cuisine
- 1 tablier personnalisé
- 1 panier garni de produits locaux

3ème prix :

- 1 lot d'ustensiles de cuisine
- 1 tablier personnalisé
- 1 panier garni de produits locaux

/ Inscription :

Pour s'inscrire au concours, il suffit d'envoyer par mail à l'adresse suivante :
vai.concoursculinaires@gmail.com avant le dimanche 24 mars 2019 minuit :

- votre recette illustrée (présentation des différentes étapes de préparation du dessert, avec au moins une illustration du rendu final),
- le bulletin d'inscription dûment complété,
- l'autorisation parentale pour les mineurs, renseignée et signée.

Bulletin d'inscription et règlement disponibles sur la page FACEBOOK

Pour tout renseignement, contacter Anaïs au 89 54 18 26 ou Manihi au 87 76 22 56

