



Le Bonheur dans la Cuisine  
Association Jean Mélisson  
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

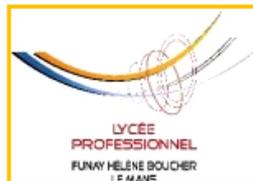
☎ : 02.43.81.07.79

# 10ème CONCOURS REGIONAL « les jeunes toqués »

Philippe  
Mille **MOF**  
Président du  
jury



**FINALE LE 03 FEVRIER 2014**





*Le Bonheur dans la Cuisine*  
*Association Jean Mélisson*  
9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

## Dossier candidat

Madame, Monsieur,

Après **10 années**, l'association organise son grand concours

« **Les jeunes toqués du bonheur dans la cuisine** »,

**Présidé Par Philippe Mille Chef étoilé Du Restaurant Les Crayères à Reims**

Suite au succès des éditions précédentes, cette manifestation destinée aux élèves et apprentis préparant un CAP de cuisinier ou un baccalauréat hôtellerie restauration option cuisine en 3ans, aux élèves et apprentis préparant un CAP pâtissier ou une mention complémentaire dessert de restaurant, est une réussite depuis le début grâce à tous les établissements, les fournisseurs, les partenaires, les professionnels de la restauration, la presse, les élus et bien sûr tous les jeunes participants des Pays de la Loire.

Notre association « **le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson** » a été créée dans le but de promouvoir le métier de cuisinier, aider les jeunes voulant accéder à ce métier si passionnant que difficile, mais également à la promotion de notre patrimoine culinaire avec les produits de nos régions. Cette dixième édition de ce concours porte toujours sur la réalisation d'une recette de cuisine et d'une recette de pâtisserie créée par les élèves en binôme (un cuisinier et un pâtissier), en utilisant une sélection de produits. Comme vous le savez il n'y a pas de bon repas sans dessert, le fait d'associer un cuisinier(ère) et un pâtissier(ère) ne peut qu'encourager le travail en équipe et l'harmonie des mets. Petite particularité cette année **les cuisiniers devront revisiter un classique de la cuisine française la canette poêlée aux navets**

Votre intérêt nous le savons que vous portez pour ce genre de manifestation ne vous laisse pas indifférent, c'est pourquoi nous nous permettons de vous solliciter en tant que partenaire.

Votre soutien par votre présence et par un geste d'encouragement pour ces jeunes peut présenter un poids supplémentaire à l'importance de ce concours.

Cette manifestation aura lieu **le lundi 03 février 2014 au lycée Funay Hélène Boucher du Mans**

De plus si vous souhaitez participer aux récompenses des lauréats vous pouvez nous contacter aux numéros de téléphones suivants : ☎ **02.43.81.07.79**. 📞 **06.75.75.08.32** ou @ [buon.eric@neuf.fr](mailto:buon.eric@neuf.fr)

Nous pensons que vous êtes attachés à l'avenir de ces futurs chefs ou restaurateurs et que vous serez attentif à notre démarche pour les encourager et les soutenir dans les premiers pas de ce beau métier de cuisinier et pâtissier.

Dans l'attente d'un prochain contact, l'association vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de ses sentiments distingués.

Le président

Jean Mélisson

Coordinateur du concours

Eric Buon



*Le Bonheur dans la Cuisine*  
*Association Jean Mélisson*  
*9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans*

☎ : 02.43.81.07.79

## Concours 2014 Note aux candidats

### Déroulement du concours

Ce concours destiné aux apprentis et élèves préparant un diplôme de **BAC PRO hôtellerie restauration en 3 ans** ou CAP Cuisinier et CAP pâtissier ou une mention complémentaire dessert de restaurant sous la présidence de **Philippe Mille Meilleur Ouvrier de France Chef étoilé Du Restaurant Les Crayères à Reims.**

### 1<sup>ère</sup> étape :

Avec le panier de denrées listées (**annexe 1**), la feuille d'inscription (**annexe 2**) et le règlement du concours (**annexe 3**) les participants devront réaliser d'après les consignes deux recettes libres, en rédiger les fiches techniques avec photos. (Bien lire le règlement)

### 2<sup>ème</sup> étape :

Un jury de sélection au sein de l'association désignera les six meilleures candidatures (binôme) et les qualifieront pour la finale.

Les candidats sélectionnés seront avertis par l'association « le bonheur dans la cuisine Jean Mélisson » par courrier.

### 3<sup>ème</sup> étape :

La finale se déroulera :

**Lundi 03 février 2014 au**

**Lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans**

Les denrées principales de ce concours seront fournies par l'association et certains fournisseurs. **La canette fermière label rouge sera cette année le produit à travailler en partenariat avec les établissements Vincent volailles.**

Les prix du concours seront, nous l'espérons, de la même qualité que les années passées, très nombreux. Les trophées des toqués d'or, d'argent, de bronze ont séduit les lauréats.

Tous les finalistes seront récompensés



*Le Bonheur dans la Cuisine*  
 Association Jean Mélisson  
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

## PANIER (annexe1)

### VOLAILE ET VIANDES

Canette PAC label rouge 1pc de 1.200kg  
 Crépine .0.250 kg  
 Poitrine de porc Fumé 0.125 kg  
 Chair à saucisse 0.150kg

### BOF

Beurre 0.5kg  
 Œufs de loué 15 pc  
 Crème uht 1 l  
 Lait 0.5l

### LEGUMES ET FRUITS

Carottes 0.20kg  
 Pommes granny smith 1kg  
 Oignons 0.2kg  
 Poireau 0.250kg  
 Echalotes 0.2 kg  
 Persil 0.100kg  
 Pleurotes 0.3 kg  
 Laurier thym pm  
 Citron 7 pièce  
 Tomate .250kg  
 Chou frisée 0.250kg  
 Petits oignons 0.150kg  
 Pomme de terre chair ferme 1kg  
 Betterave cuite 0.5 kg  
 Rutabaga 0.4kg  
 Châtaigne cuite sous vide 0.250Kg  
 Navets ronds 0.800kg

### EPICERIE ET DIVERS

Muscade pm  
 Quatre épices pm  
 Cannelle pm  
 Miel 0.250 kg  
 Cognac  
 Sucre 1.5 kg  
 Farine 1 kg  
 Maïzena 0.05kg  
 Huile de tournesol 0.1l  
 Vinaigre de cidre 0.10l  
 Sel et poivre pm  
 Sucre glace 0.200 kg  
 Vanille Extrait pm  
 Chocolat pistole noire 0.3 kg  
 Chocolat pistole lactée 0.3 kg  
 Chocolat pistole blanche 0.3 kg  
 Poudre d'amandes 0.250 kg  
 Poudre à lever 0.050kg  
 Concentré de tomate  
 Champagne brut ½ btlle  
 Gélatine 16 g  
 Pailleté feuilleté  
 Praliné 0.1kg  
 Vin blanc 0.1l  
 Fond brun lié canard .0.25l  
 Pâte feuilletée PAI  
 Quinoa .0.120kg

**Autorisé**  
**1 seul produit libre pouvant**  
**servir pour les deux recettes**

### RECETTE LIBRE

**6 personnes**

**A base**

**« revisiter »**

**la canette poêlée aux navets**

**+ 1 Garniture libre**

### DESSERT LIBRE

**6 personnes**

**à base**

**de biscuit (sauf pâte brisée, feuilletée**  
**et crumble),**

**de betterave et citron**

**+**

**1 décor libre**

**à base de sucre et ou de chocolat**



*Le Bonheur dans la Cuisine*  
*Association Jean Mélisson*  
*9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans*

*Le Mans le 10/07/2013*

☎ : 02.43.81.07.79

## **FICHE D'INSCRIPTION(annexe2)**

|  |  |
|--|--|
| <b>Etablissement</b>                       |  |
| <b>Adresse</b>                             |  |
| <b>Nom du chef<br/>d'établissement</b>     |  |
| <b>N ° Téléphone ou<br/>Adresse E-Mail</b> |  |

| <b>Candidats :</b>  | <b><u>Cuisine CAP</u><sub>ou</sub><br/><u>BAC PRO 3 ans</u></b> | <b><u>Pâtisserie</u></b> |
|---|---|--------------------------|
| <b>Nom</b>  |   |                          |
| <b>Prénom</b> (En majuscules)                               |   |                          |
| <b>Date de naissance</b>                                    |   |                          |
| <b>Adresse personnelle</b>                                  |   |                          |
| <b>Classe</b>   |   |                          |
| <b>Nom des enseignants<br/>de cuisine et pâtisserie</b>     |   |                          |
| <b>N° de téléphone<br/>N° de portable</b>                   |   |                          |
| <b>Taille de veste</b>                                      |   |                          |
| <b>Signatures des candidats</b>                             |   |                          |
| <b>Nom et signature du professeur responsable du binôme</b> |   |                          |

Date :

cachet de l'établissement



*Le Bonheur dans la Cuisine*  
 Association Jean Mélisson  
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

## FICHE TECHNIQUE      CUISINE

|                             |                           |                     |  |              |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------|--|--------------|
| Date d'arrivée              |                           | Coller la photo ici |  |              |
| N° cadre réservé            |                           |                     |  |              |
| Matériels                   |                           |                     |  |              |
| Nom du produit libre :      |                           |                     |  |              |
| <b>Titre de la recette</b>  |                           |                     |  |              |
| <b>Denrées /4 personnes</b> | <b>Unités<br/>Kg,l,pc</b> | <b>quantités</b>    | <b>Progression des phases techniques</b> | <b>temps</b> |
|                             |                           |                     |  |              |

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/13 à l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans**



*Le Bonheur dans la Cuisine*  
 Association Jean Méliçon  
 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans

☎ : 02.43.81.07.79

### FICHE TECHNIQUE PATISSERIE

| Date d'arrivée         |                   | Coller la photo ici |                                   |       |
|------------------------|-------------------|---------------------|-----------------------------------|-------|
| N° cadre réservé       |                   |                     |                                   |       |
| Matériels              |                   |                     |                                   |       |
| Nom du produit libre : |                   |                     |                                   |       |
| Titre de la recette    |                   |                     |                                   |       |
| Denrées /6 personnes   | Unités<br>Kg,l,pc | quantités           | Progression des phases techniques | temps |
|                        |                   |                     |                                   |       |

Cette recette est à retourner sous enveloppe aux noms du binôme et celui de l'établissement avec la fiche d'inscription avant le 09/12/13 a l'adresse **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Méliçon 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans**



## Règlement du concours 2014

### Article 1

- 1.1. L'association « le bonheur dans la cuisine » organise un concours régional avec la participation des lycées et centre de formation des départements des Pays de la Loire et les fournisseurs.
- 1.2. Ce concours est ouvert aux élèves et apprentis préparant le **BAC PRO** Hôtellerie restauration (cuisine) **3 ANS** ou **CAP** de cuisine et **CAP** pâtissier ou la **mention complémentaire dessert de restaurant** dans les établissements possédant les deux spécialités, et être âgé de moins de 21ans à la date de la finale
- 1.3. **Tout candidat ayant participé à une finale de ce concours, ne pourra plus concourir.**
- 1.4. Les établissements ne peuvent présenter plus de 2 binômes. Ces binômes peuvent être composés soit d'un cuisinier et d'un pâtissier de préférence ou de deux cuisiniers.
- 1.5. Les candidatures doivent être adressées avant le 09/12/13. A l'adresse suivante : **Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans.**
- 1.6. Ce concours se déroulera sur l'année scolaire 2012/2013 ; En décembre 2012 Envoi des recettes des 2 binômes maximum par établissement ; Fin décembre 2013 sélection des meilleures candidatures par un jury de professionnels composé de pâtissiers et cuisiniers ; **le Lundi 03 février 2014** : finale dans l'établissement partenaire réalisation des deux recettes libres.
- 1.7. L'association donne une somme forfaitaire de 50 euros pour les frais de déplacement, pour les équipes finalistes des départements extérieurs, l'association nourrit les 2 candidats des binômes et l'accompagnateur le midi de la finale pour les équipes extérieures au département.

### Article 2

Les candidats doivent élaborer et proposer une recette libre pour **4 personnes** à base de **canette label rouge en revisitant la canette poêlée aux navets + 1 garniture** et une recette libre pour **6 personnes** de pâtisserie à base de **biscuit (sauf pâte brisée, feuilletée et crumble), de betterave et citron ; d'une garniture chocolat et 1 décor libre à base de sucre (et ou) de chocolat** à partir de la liste de denrées jointe (présentation sur assiette individuelle) Le titre de chaque recette doit être simple et explicite (maxi 10 mots). Les candidats présentent leurs plats au jury (argumentation commerciale 2 minutes maximum)

2.1. L'élaboration des recettes ne peut excéder 2h45 (durée de la finale 3h00).

2.2. le panier de denrées est composé de :

| <b><u>VOLAILLE ET VIANDES</u></b>      | <b><u>LEGUMES ET FRUITS</u></b>   | <b><u>EPICERIE ET DIVERS</u></b> | <b><u>EPICERIE ET DIVERS suite</u></b>                            |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| Canette PAC label rouge 1pc de 1.200kg | Carottes 0.20kg                   | Muscade pm                       | Poudre d'amandes 0.250 kg   |
| Crépine .0.250 kg                      | Pommes granny smith 1kg           | Quatre épices pm                 | Poudre à lever 0.050kg  |
| Poitrine de porc Fumé 0.125 kg         | Oignons 0.2kg                     | Cannelle pm                      | Concentré de tomate   |
| Chair à saucisse 0.150kg               | Poireau 0.250kg                   | Miel 0.250 kg                    | Champagne brut ½ btlle  |
|  | Echalotes 0.2 kg                  | Cognac                           | Gélatine 16 g   |
|  | Persil 0.100kg                    | Sucre 1.5 kg                     | Pailleté feuilletine  |
|  | pleurotes 0.3 kg                  | Farine 1 kg                      | Praliné 0.1kg   |
|  | Laurier thym pm                   | Maïzena 0.05kg                   | Vanille Extrait pm  |
|  | Citron 7 pièce                    | Huile de tournesol 0.11          | Vin blanc 0.11  |
|  | Tomate .250kg                     | Vinaigre de cidre 0.10l          | Fond brun lié canard .0.25l                                       |
| <b><u>BOF</u></b>                      | Chou frisée 0.250kg               | Sel et poivre pm                 | Pate feuilletée PAI   |
| Beurre 0.5kg                           | Petits oignons 0.150kg            | Sucre glace 0.200 kg             | Quinoa .0.120kg   |
| Œufs de loué 15 pc                     | Pomme de terre chair ferme 1kg    | Chocolat pistole noire 0.3 kg    |   |
| Crème uht 1 l                          | Betterave cuite 0.5 kg            | Chocolat pistole lactée 0.3 kg   |   |
| Lait 0.5l                              | Rutabaga 0.4kg                    | Chocolat pistole blanche 0.3 kg  | <b>1 seul produit libre pouvant servir pour les deux recettes</b> |
|  | Châtaigne cuite sous vide 0.250Kg |                                  |   |
|  | Navets ronds 0.800kg              |                                  |   |

2.3. Dans ces recettes, les produits doivent être impérativement utilisés en harmonie.

2.4. Les recettes doivent être détaillées sur les fiches techniques jointes retranscrites sur informatique avec reprise de la maquette envoyée aux établissements, toutes les mentions doivent être remplies, aucune indication du nom du candidat ne sera admise sous peine d'annulation de la candidature.

2.5. La fiche technique devra être accompagnée de la photo couleur du plat (présentation sur assiette anonyme).

2.6. **Les fiches techniques des recettes et les photos sans noms, devront être mises sous enveloppe aux 2 noms des candidats du binôme avec l'adresse de l'établissement. Les enveloppes seront adressées sous enveloppe avec la fiche d'inscription et le règlement signé par les deux candidats à :**  
**Le Bonheur dans la Cuisine Association Jean Mélisson 9 avenue Zamenhof 72000 Le Mans**

2.7. Les fiches techniques sélectionnées par les établissements devront parvenir avant le 05/12/12 pour la sélection



☎ : 02.43.81.07.79

### Article 3

3.1 Pour la demi-finale et la sélection des meilleures recettes, le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les deux spécialités.

3.2 Pour la finale **le Lundi 03 février 2014** le jury sera composé de professionnels, de professeurs et de formateurs dans les deux spécialités et autres personnes (presse, fournisseurs, partenaires). Le jury de dégustation sera convoqué à 15H30, lors de la dégustation les jurys doivent rendre une feuille de notation anonyme. Tout jury de dégustation ne peut pénétrer dans l'enceinte de la réalisation des recettes.

3.3 La finale aura lieu le **Lundi 03 février 2014 au Lycée Funay Hélène Boucher 157 rue Henri Champion 72100 Le Mans, sous la présidence de Philippe Mille MOF chef du restaurant les Crayères à Reims**

3.4 Les candidats sélectionnés ou non seront avertis de leur participation à la finale fin décembre 2013 par leur établissement

### Article 4

4.1 Pour la finale l'établissement mettra à la disposition des candidats le matériel suivant :

- Assiettes de présentation de l'établissement d'accueil, saucières
- Plein feu gaz et coup de feu
- Friteuse, grill
- Fours mixtes, four pâtisserie
- Salamandre
- Chambre froide
- Cellule de refroidissement
- Batteur

4.2 Les paniers de denrées correspondant au descriptif des recettes libres, seront préparés à l'intention des candidats.

4.3 L'apport d'autre produit est interdit à l'exception du produit libre. Tous les produits seront bruts et dénués de toutes préparations préliminaires.

4.4 Les candidats devront apporter leur petit matériel, les couteaux, la tenue, les torchons, le matériel spécifique à la recette si l'établissement d'accueil n'en possède pas.

4.5 Les recettes réalisées devront correspondre en tous points avec celles soumises lors de la sélection, les membres du jury seront en possession des fiches techniques des candidats.

4.6 La durée de réalisation des recettes ne pourra pas excéder 2h45

4.7 Les candidats peuvent s'assister dans toutes les tâches.

4.8 La notation portera sur l'exécution du travail (**la rédaction des fiches techniques, l'organisation du binôme, l'hygiène, les bases des techniques, la présentation, l'argumentation commerciale et la dégustation**).

4.9 Déroulement des épreuves : les candidats devront être en tenue professionnelle réglementaire à 12 h30

- 12h35 contrôles des identités et du matériel apporté et du produit libre
- 12h40 tirage au sort pour ordre de passage
- 12h45 entrée du premier binôme, contrôle du panier des candidats et les autres binômes entrent toutes les dix minutes
- 15h45 envoi du premier binôme du 1er plat de cuisine et du plat de pâtisserie sur assiette ronde fournie par l'établissement partenaire.
- Envoi toutes les dix minutes pour chaque binôme. Un retard de plus de 5 minutes : pénalité de 15 points sur le total des points maximum au delà de 15 minutes de retard le plat ne sera pas noté
- 17h00 Délibération du jury
- 18h00 Annonce des résultats/ remise des prix

### Article 5

5.1 Les décisions du jury pour l'ensemble du concours seront sans appel.

5.2 Les lauréats du concours autorisent l'association, les établissements ainsi que les fournisseurs à utiliser leurs recettes, à les représenter, les reproduire et les exploiter. La présente clause valant de cession expresse à l'association le bonheur dans la cuisine par les lauréats de leurs droits patrimoniaux d'auteur sur les dites recettes.

### Article 6

6-1 Les prix : 1<sup>er</sup> prix toqué d'or 2<sup>ème</sup> prix toqué d'argent 3<sup>ème</sup> prix toqué de bronze 4<sup>ème</sup> prix les autres candidats, et un Prix spécial du jury. De nombreux lots récompenseront les finalistes (vestes de cuisines, matériels de cuisine, livres, bons d'achats etc.)

**Valeur totale estimée à 2500euros**

Date :

Candidat cuisine

Candidat pâtisserie

Noms et signatures

Précédés des mentions

Lu et approuvé