



Concours Saveurs durables 2019

Pour les lycées & CFA hôteliers franciliens

Le concours Saveurs durables sensibilise aux enjeux d'une **restauration plus durable** et valorise la **créativité** des jeunes en formation hôtelière.

Le concours Saveurs durables 2019 est ouvert à des binômes d'apprentis ou d'élèves inscrits en Bac Pro **Cuisine** et en Bac Pro **Commercialisation & Services en Restauration**. Les formations similaires de différents niveaux sont également acceptées.

Ce concours pédagogique est organisé avec **Bon pour le climat**, qui accompagne les professionnels dans des pratiques plus responsables avec la création de repas bas carbone, basés sur l'utilisation d'ingrédients végétaux, locaux et de saison.

Les binômes de candidats doivent proposer un plat, un dessert, un vin et un cocktail en choisissant des produits issus du **Val de Loire**, effectuer la présentation de table ainsi que l'argumentation commerciale du menu. Les productions devront mettre en valeur les produits choisis, veiller à l'impact écologique et éthique ainsi qu'à la limitation du gaspillage.

Les candidats ont l'**opportunité de contacter des professionnels** pour affiner leur candidature.

De plus, le **Trophée Jean Blat**, créé à la mémoire du fondateur de l'École de Paris des Métiers de la Table, récompensera la meilleure présentation de table.

Dates du concours

- Inscription jusqu'au 25 octobre 2018
- Envoi des dossiers complets jusqu'au 22 février 2019
- Epreuves pratiques le 26 mars 2019 au lycée René Auffray (Clichy)

Jury du concours

- Rémy Giraud, chef doublement étoilé du Domaine des Hauts de Loire
- Yoann Grégory, directeur de salle au Yam'tcha
- Jean-Luc Fessard, journaliste expert en restauration durable
- Claire Brachet, consultante en vins fondatrice de Double V

Les lauréat-e-s seront récompensé-e-s par des **lots de qualité** : séjour dans un hôtel écologique, matériel professionnel, livres culinaires.



Règlement du concours Saveurs durables 2019

Article 1 : Profil des candidats

Les candidat-e-s sont des binômes d'apprenti-e-s ou d'élèves inscrit-e-s dans établissement d'Ile de France :

- Un-e **candidat-e en formation salle ou sommellerie** ;
- Un-e **candidat-e en formation cuisine**.

Tous les niveaux de formation (CAP, Bac Pro, MAN, BTS) sont acceptés, ainsi que les formations d'agent polyvalent de restauration.

Article 2 : Préparations à réaliser en cuisine

- Un **plat** pour 4 personnes, en disposant de deux heures de préparation ;
- Un **dessert** pour 4 personnes, en disposant d'une heure de préparation.

Critères pour le choix des ingrédients : Ils doivent être de saison, cultivés dans le Val de Loire et comprendre au maximum un tiers d'ingrédients d'origine animale en poids dans la mise en oeuvre.

Lors de la dégustation, le jury posera des questions sur la conception écologique, technique, gustative et visuelle de ces plats.

L'éco-calculateur de Bon pour le climat sera utilisé pour évaluer le coût carbone des recettes : <http://www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/>

Article 3 : Préparations à réaliser en salle

- Une présentation de table pour 2 personnes sur une table ronde de 90 cm de diamètre, en disposant de 30 minutes de préparation ;
- La préparation et le service d'un cocktail choisi par leurs soins ;
- La présentation commerciale et le service du plat et du dessert ;
- La présentation commerciale et le service d'un vin choisi par leurs soins.

Ces préparations seront en accord avec les préparations culinaires et devront être réalisables dans un contexte professionnel (restauration collective, bistronomique, gastronomique...).

Le jury portera une attention particulière à la connaissance des produits et de leur mode de production.

Les candidats du concours Saveurs durables 2019 concourent également pour le **Trophée Jean Blat**. Ils doivent donc également remplir le dossier d'inscription du Trophée Jean Blat 2019.

Article 4 : Aide apportée aux candidats

Les candidats peuvent poser des questions à des professionnels pour préparer leur candidature :

- Contact pour les vins : Claire Brachet, consultante en vins
- Contact pour la végétalisation des recettes : Sandrine Costantino, auteure culinaire

Article 5 : Matériel apporté par les candidats

Le mobilier et les produits basiques d'épicerie sont fournis. Les candidats apportent les autres matières premières nécessaires (légumes, nappage, etc). En cas de difficultés financière, contacter les organisateurs du concours.

Article 6 : Dossier de candidature

Chaque binôme envoie un dossier de candidature qui contient :

- Les **coordonnées** et l'établissement de formation de chaque candidat-e ;
- La **fiche technique des trois recettes** (plat, dessert, cocktail) : la liste des ingrédients, les grammages pour 4 portions, le mode opératoire ;
- Les **références du vin** choisi ;
- La **fiche technique de la présentation de table** pour 2 personnes ;
- Le résumé de l'**argumentation commerciale**, comprenant la présentation des ingrédients, leurs caractéristiques de durabilité, l'explication des choix gustatifs et techniques, l'accord des plats et du vin, le contexte du restaurant.

Le dossier doit être envoyé à sandrine.costantino@gmail.com, ainsi que toute question relative au concours Saveurs durables.

Article 7 : Notation

Le jury distinguera un binôme lauréat du concours Saveurs durables 2019.

Outre le **caractère durable de l'offre**, seront évalués :

- **Pour le plat, le dessert et le cocktail** : la technique de production, le respect de l'hygiène, les caractéristiques gustatives et esthétiques, le poids carbone des recettes ;
- **Pour le vin** : la production durable du vin, le bon accord met et vin ;
- **Pour la présentation de table** : l'esthétique, l'ergonomie, l'hygiène et la sécurité ;
- **Pour l'argumentation commerciale** : la cohérence des choix, la conscience des enjeux d'une restauration durable, les qualités orales.

Lors de cette édition, un binôme sera également désigné lauréat du Trophée Jean Blat 2019.

Article 8 : Droit à l'image

Les candidats autorisent les organisateurs à utiliser leur image et leurs propos dans le cadre de la communication du concours.



Dossier de candidature au concours Saveurs durables 2019

Etablissement de formation :

Candidature pour la cuisine

NOM et prénom :

Téléphone portable :

Adresse mail :

Intitulé du plat :

Intitulé du dessert :

Joindre la fiche technique du plat et celle du dessert.

Salle

NOM et prénom :

Téléphone portable :

Adresse mail :

Intitulé du cocktail :

Référence du vin :

Résumé de l'argumentation commerciale :

- Type de restauration (collective, bistronomique, etc) :
- Explication du choix du cocktail :

- Explication des choix gustatifs et techniques du plat et du dessert :

- Accord entre le plat et le vin :

- Caractère durable du repas proposé :

Joindre la fiche technique du cocktail et celle de la présentation de table.

