



## Questions/réponses sur le concours Saveurs durables 2023

### Deuxième partie

#### **Utilisation de figue-pomme dans le dessert**

Une équipe candidate est localisée en Martinique, qui ne compte pas la pomme dans ses fruits locaux. Le jury autorise l'utilisation de figue-pomme en association avec la pomme d'importation, afin de satisfaire le règlement de l'édition 2023 tout en diminuant le coût carbone du dessert.

#### **Utilisation de gélatine**

Une assiette bas carbone comporte en général un maximum de 1/3 d'ingrédients d'origine animale et un minimum de 2/3 d'ingrédients d'origine végétale. A ce titre, la gélatine (d'origine animale) est autorisée.

#### **Utilisation d'un élément de décor comestible préparé à l'avance**

Le jury autorise l'utilisation d'aliments préparés à l'avance si c'est nécessaire, par exemple le temps de trempage avant cuisson d'une légumineuse ou le temps de déshydratation d'une préparation de pâtisserie crue. Cependant, ce temps de préparation devra être inclus dans les 4 h d'épreuve en cuisine, par exemple en réalisant la préparation crue qui serait déshydratée en vue du service suivant.

#### **Temps de réalisation de la préparation florale**

L'épreuve de présentation de table n'accordant que 30 minutes pour la préparation, il est autorisé d'arriver avec une préparation florale, fraîche ou sèche, déjà réalisée.

#### **Matériel pour la présentation de table**

- La table a une forme carrée, de 70 cm de côté. Elle sera fournie par le lycée du Val de Bièvre, de même que les deux chaises.
- Le reste du matériel (nappage, etc) sera apporté par l'équipe candidate.
- L'assiette choisie pour la présentation peut être une assiette de présentation, si cela est cohérent avec le type de restaurant choisi par l'équipe candidate. Dans ce cas, l'équipe apportera 2 assiettes de présentation, 4 assiettes de service pour le plat, 4 assiettes de service pour le dessert.
- L'assiette choisie pour la présentation peut être une assiette de service, si cela est cohérent avec le type de restaurant choisi par l'équipe candidate. Dans ce cas, l'équipe organisatrice pourra apporter en cuisine les 2 assiettes de service afin que l'équipe candidate n'ait à apporter que 4 assiettes de service pour le plat et 4 assiettes de service pour le dessert.

**Choix de la boisson**

La boisson que chaque équipe doit apporter devra être servie avec le plat. Les équipes candidates peuvent, si elles le souhaitent, ajouter une boisson pour le dessert.

**Dressage des assiettes**

- Un élément peut être déposé dans les 4 assiettes pendant l'épreuve de cuisine, mais le rester devra être dressé au guéridon.
- La tarte imposée du dessert devra être découpée au guéridon.

**Précisions concernant la capsule vidéo**

- Elle doit durer environ 2 minutes.
- Elle doit inclure une présentation du binôme candidat, le plat et le dessert réalisés, un geste technique en cuisine et un geste technique en salle.
- Elle ne sera pas diffusée en dehors des membres du jury.
- Le jury la visionnera pour évaluer le niveau des candidats et donnera une note, de faible coefficient. Cette note n'évaluera pas la qualité du montage de la vidéo, seulement les compétences de restauration de l'équipe candidate.