

concours de cuisine

GASTRONOMIE
CHINOISE



L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS
Institut Paul Bocuse



1921
NOUVEL INSTITUTE FRANCO CHINOIS
LYON



Cuisine de saison au thé

FESTIVAL
2019

CONCOURS DE CUISINE

Dans le cadre du festival de la gastronomie chinoise, *Les Baguettes Magiques*, le Nouvel Institut Franco-Chinois organise un concours de cuisine présidé par le Chef Alain Alexanian.

La Thématique :

CUISINE DE SAISON AU THÉ

Si le thé est la boisson chinoise par excellence, il ne se cuisine que très peu en Chine. Ce concours propose de relever le défi de l'associer à une cuisine de saison.

Ce concours réservé aux cuisiniers amateurs se déroule en 2 temps :

1/ PHASE DE PRÉ-SÉLECTION

Imaginez dès à présent une recette d'un plat salé avec pour principale épice du thé chinois.

Cette recette devra être élaborée à partir des ingrédients de base suivants :

- Protéine : crevettes ou tofu
- Accompagnement : riz et le haricot sous toutes ses variétés
- Thé chinois

Envoyez votre recette (document format PDF) à l'adresse suivante avant le **20 septembre 2019** : contact@nifc.fr



ARTICLE 1 : LES ORGANISATEURS

Le Nouvel Institut Franco-Chinois, association Loi 1901, d'intérêt général, situé au 2 rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon.

L'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse, située au 20 place Bellecour, 69002 Lyon.

ARTICLE 2 : LES PARTICIPANTS

Le concours est réservé aux cuisiniers amateurs, majeurs. Il est entendu par cuisinier amateur : *qui n'en fait pas son activité professionnelle.*

La participation au concours est individuelle.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

L'inscription à la phase de pré-sélection se fait par mail à l'adresse: contact@nifc.fr.

Les personnes souhaitant participer au concours doivent envoyer leur recette au format pdf avant le **20 septembre 2019** minuit.

Les candidats devront joindre à leur recette une déclaration sur l'honneur précisant qu'ils ont bien pris connaissance du présent règlement.

La phase finale du concours se déroulera le **dimanche 29 septembre de 16h à 21h à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse**, située 20 place Bellecour, 69002 Lyon.

Les finalistes recevront un mail de confirmation de leur sélection le **21 septembre 2019**.

Chaque participant doit s'assurer d'être disponible le 29 septembre 2019 pour disputer la finale s'il venait à être sélectionné.

Un finaliste ne pourra se faire remplacer par une personne de son choix. S'il ne peut être présent pour la finale; il perdra automatiquement sa place.

Les frais de participation à la phase de pré-sélection sont gratuits.

Les frais de participation à la finale sont de 20 euros. Ils devront être réglés en amont de la finale par chèque, espèces ou virement bancaire (détails dans le mail de confirmation).



2/ LA FINALE

Les recettes seront étudiées par le chef Alain Alexanian qui sélectionnera les 6 meilleures propositions - Réponse donnée le 21 septembre 2019.

Les cuisiniers sélectionnés disputeront la finale dimanche **29 septembre 2019** à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20 place Bellecour, Lyon 2).

Les finalistes auront 1h30 pour réaliser un plat principal à base de produits de saison et de thé chinois, et le présenter aux membres du jury.

LE JURY

Alain Alexanian, chef étoilé

Un représentant de l'Institut Paul Bocuse

Jean-François Mesplède journaliste et ancien directeur du guide Michelin

Tabata Mey, chef du restaurant Les Apothicaires

Connie Zagora, chef du restaurant Le Kitchen Café

Sonia Ezgulian, consultante et auteure culinaire

Eve-Marie Zizza-Lalu, rédactrice en chef du magazine Regal

Candice du Chayla, directrice générale du Nouvel Institut Franco-Chinois

LES PRIX

- Premier prix : deux menu dégustation à l'Auberge du Pont de Collonges, Paul Bocuse

- Deuxième prix : un magnum de vin du Domaine D. Piron et une sélection de thés Kamélya

- Troisième prix : une bouteille de vin du Domaine D. Piron et une sélection de thés Kamélya

ARTICLE 4 : JURY

Le jury pour la phase de pré-sélection est composé de :

- Alain Alexanian, chef étoilé, parrain du festival de la gastronomie chinoise, *Les Baguettes Magiques*
- Candice du Chayla, directrice générale du Nouvel Institut Franco-Chinois

Le jury pour la finale est composé de :

Alain Alexanian, chef étoilé

Un représentant de l'Institut Paul Bocuse

Jean-François Mesplède journaliste et ancien directeur du guide Michelin

Tabata Mey, chef du restaurant Les Apothicaires

Connie Zagora, chef du restaurant Le Kitchen Café

Sonia Ezgulian, consultante et auteure culinaire

Eve-Marie Zizza-Lalu, rédactrice en chef du magazine Regal

Candice du Chayla, directrice générale du Nouvel Institut Franco-Chinois

Les organisateurs se réservent le droit de remplacer un membre du jury si l'un d'eux venait à ne plus être disponible.

ARTICLE 5 : CRITÈRES DE SÉLECTION

Phase de pré-sélection

Le jury examinera chaque recette avec le même intérêt. L'originalité, le respect des ingrédients imposés et de la saisonnalité des produits seront les principaux critères de sélection.

Le jury statuera sur les 6 finalistes le 21 septembre 2019.

Les candidats seront avertis par mail le même jour.

Finale

Le jury goûtera séparément les plats des 6 finalistes.

Chaque plat sera jugé en fonction de : son originalité, des techniques utilisées, du respect des consignes, de la mise en valeur du thé comme épice et de la présentation.

ARTICLE 6 : DÉROULÉ DE LA FINALE

Chaque candidat devra se présenter à 16h à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20 place Bellecour, 69002 Lyon).

Après tirage au sort de l'ordre de passage, les participants disposeront d'1h30 pour réaliser un plat principal à partir d'ingrédients choisis par les organisateurs. Cette liste d'ingrédients leur aura été envoyée le 18 septembre, en même temps que l'annonce de leur sélection pour la finale.

Les candidats disposeront du même matériel et du même temps de préparation. Ils devront réaliser 3 assiettes identiques pour les membres du jury. Les candidats présenteront chacun à leur tour leur plat au jury.

Le jury délibérera à l'issue des dégustations et désignera le vainqueur du concours.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas d'accident lors de la finale.

ARTICLE 7 : PRIX ET COMMUNICATION

Le vainqueur du concours se verra offrir un menu dégustation pour 2 personnes au restaurant l'Auberge Paul Bocuse (40 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or). Les deuxième et troisième du concours remporteront respectivement un magnum et une bouteille de vin du Domaine Piron ainsi qu'une sélection de thés Kamélya.

Les prix du concours ne pourront être ni vendus ni échangés contre un autre bien. Ils ne pourront pas non plus être contestés ni faire l'objet d'une remise de leur contre valeur en argent ou sous quelque autre forme.

La réservation à l'Auberge Paul Bocuse devra se faire avant le 31 décembre 2019, en fonction des jours d'ouverture et des disponibilités du restaurant.

Les participants autorisent la prise de photos durant la finale et leur publication sur les sites internet et réseaux sociaux des organisateurs.

ARTICLE 8 : CONDITION D'ANNULATION

Les participants s'engagent à être disponibles pour la finale du concours, dimanche 29 septembre 2019 de 16h00 à 21h00. En cas d'impossibilité, ils devront le signaler aux organisateurs dès réception du mail de confirmation de leur sélection. Tout candidat sélectionné ne se rendant pas à la finale ne sera pas remboursé des frais de participation.