



# CONCOURS DE CUISINE

Toques Blanches Lyonnaises / Boucherie TROLLIET



## Article 1 : Organisation du concours

Depuis 2018, La boucherie Trolliet et l'Association des Toques Blanches Lyonnaises s'associent pour organiser un concours de cuisine sur le thème de la viande.

## Article 2 : Objet du concours

Les candidats réaliseront un plat avec 2 accompagnements :

### Thème retenu :

- Agneau du Limousin – deux cuissons
  - Selle d'agneau
  - Epaule d'agneau (confite, braisée ou rôtie)
  - Jus d'agneau
- 1 accompagnement imposé : Purée de pommes de terre dressée en légumier
- 1 garniture libre

La durée de l'épreuve est de **4 h 00**.

## Article 3 : Conditions de participation

Le concours de cuisine est ouvert aux cuisiniers âgés de 19 à 25 ans.

La présélection s'effectuera sur dossier de format libre comprenant :

Le concours de cuisine est ouvert aux cuisiniers âgés de 19 à 25 ans.

La présélection s'effectuera sur dossier de format libre comprenant :

- un descriptif du plat proposé
- la fiche technique du plat : Ingrédients et progression de la recette, croquis du plat ou photo,
- Un bon d'économat prévisionnel
- La fiche de renseignements personnel

Le dossier devra parvenir au jury **avant le Vendredi 30 Août 2019** à l'adresse suivante :

MAITRE Frédéric GUTTON  
RGM - CABINET AVOCATS ET ASSOCIES  
53 avenue Maréchal de Saxe  
69003 LYON

Les dossiers seront analysés par un jury composé de Chefs de cuisine membres de l'Association des TOQUES BLANCHES LYONNAISES et Monsieur Maurice TROLLIET – Meilleur Ouvrier de France Boucher.

Les résultats de la sélection seront communiqués au plus tard le 6 septembre 2019 sur le site des Toques Blanches Lyonnaises ([www.toques-blanches-lyonnaises.com](http://www.toques-blanches-lyonnaises.com)) et sur le site de la Boucherie TROLLIET ([www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)) et par téléphone.

5 candidats seront retenus.

#### **Article 4 : Organisation du concours**

Chaque participant bénéficiera d'une journée de formation avec Mr TROLLIET à la Boucherie TROLLIET (Halles de Lyon Paul Bocuse) en septembre (la date précise sera fixée avec les candidats sélectionnés). La boucherie Trolliet proposera pour les candidats qui le souhaitent les morceaux d'agneau nécessaires à leur entraînement à faible coût avec l'aide du groupement des éleveurs d'Agneau du Limousin.

Le jour de la finale, les candidats devront apporter leur petit matériel et leurs produits.

Seuls les ingrédients mentionnés sur le bon d'économat définitif (à transmettre avant le 15 octobre) seront acceptés. Tous les jus devront être réalisés le jour du concours. Seuls les fonds clairs peuvent être apportés par le candidat.

La Boucherie Trolliet fournira à chaque candidat :

- 1 selle d'agneau brute du Limousin Le Baronnet d'environ 1.6 kg
- Une épaule d'agneau du Limousin brute
- Un collier d'agneau tronçonné
- Une poitrine d'agneau
- Les ris et les rognons (utilisation non obligatoire)

Le Comité d'Organisation fournit à chaque candidat :

- 1 plateau de service 63 x 47 cm
- 1 légumier
- 1 saucière
- 6 assiettes rondes de 32 cm de diamètre

Le plat de chaque candidat devra être servi sur plateau pour 6 portions.

## Article 5 : Lieu du concours, date et horaires

Une Faim d'Apprendre – 24 rue Joannes Masset - 69009 Lyon

### **Lundi 21 Octobre 2019**

Déroulement de la journée :

09h30 Convocation des candidats et vérification des produits  
Tirage au sort de l'ordre de passage

12h00-13h00 Buffet

13h00 Début du concours

**Toutes les 20 minutes un candidat se présentera pour débiter son épreuve.**

	Début de l'épreuve		Fin de l'épreuve
Candidat n°1	13h00	→	17h00
Candidat n°2	13h20	→	17h20
Candidat n°3	13h40	→	17h40
Candidat n°4	14h00	→	18h00
Candidat n°5	14h20	→	18h20

18h30 Cocktail et délibération du jury

19h00 Remise des prix

## **Article 6 : Jury – Attribution des points**

2 jury seront présents pour juger les candidats :

\* 1 jury technique composé de 8 Chefs

\* 1 jury dégustation composé de 8 professionnels :

- Monsieur Michel Rochedy, Président
- Monsieur Maurice TROLLIET
- 6 autres professionnels de la restauration.

Le jury établira un classement en fonction de la grille de points définie pour l'occasion.

En cas d'égalité seul le président du jury aura le pouvoir de départager (en fonction de la grille de notation.)

## **Article 7 : Remise des prix**

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours.

La liste des récompenses est en cours de définition.

Contact pour plus d'informations :

M. Dominique MOREAUD  
contact@unefaimdapprendre.fr  
06.63.82.60.14