



«TOQUE CHEF» UN CONCOURS DE CUISINE AMATEUR DIMANCHE 11 NOVEMBRE 2018, de 10 h 30 à 12 h 30

« TOQUE CHEF », un concours de cuisine amateur RÉSERVÉ AUX PARTICULIERS, AMATEURS

Le 34^{ème} salon vins et de la gastronomie se tiendra du 9 au 12 novembre 2018 à Brest, au Parc exposition de Penfeld, à cette occasion un nouvel événement avec **" Toque Chef "** : 1^{er} concours de cuisine amateur par équipes, organisé conjointement avec Alain Crivelli, animateur culinaire, dix équipes de 2 personnes (amis, famille,...)

Parrainé par, chef et Président du jury, il sera entouré d'un jury composé de chefs et producteurs.

PRINCIPE DU CONCOURS Terre & Mer de Bretagne !

Un concours inédit pour réinventer des recettes de terroir Breton entre terre et mer !
Pleins de surprises avec des produits locaux...
L'idée est de donner vie à l'aide de notre terroir, à des recettes innovantes, une cuisine pour surprendre les visiteurs...

À travers ce concours où la démarche impertinente est prépondérante, l'objectif est triple :

- Mettre en valeur l'identité gastronomique de la Bretagne.
- Stimuler la créativité et l'inventivité de tous les participants pour créer l'inattendu grâce à notre patrimoine gastronomique, en proposant par exemple une recette détournée de sa vocation première ou revisiter une recette locale tout en racontant l'histoire de la région.

Alors si on vous dit, ormeaux, filet mignon, pâté Henaff, sarrasin, cerfeuil tubéreux, crosnes, topinambour, ...
...peut-être retrouverez-vous ces ingrédients «surprises», qui deviendront grâce aux cuisiniers, les acteurs d'une recette gagnante de ce concours !

- Valoriser la qualité des produits agricoles et agroalimentaires de la région Bretagne.

COMMENT PARTICIPER ?

Inscription sur le site Internet www.labo-des-saveurs.fr jusqu'au 8 octobre.

Lien exact : www.labo-des-saveurs.fr/index.php/reservez-un-cours/2-concours-de-cuisine

Les participants seront ensuite contactés pour la sélection finale.

Ce concours est pour les passionnés de cuisine, pour passer un bon moment entre amis .

Comme les grandes émissions de télé : un chronomètre, un présentateur, des participants, un jury, des ingrédients imposés , et des surprises...

Une superficie de 200 m² sera dédiée au concours avec 10 plans de travail (10 équipes), 2 zones techniques comprenant frigos, fours, points d'eau et un espace marché (épicerie et garde-manger).

De nombreux lots sont à gagner

Ce concours permet de donner l'opportunité à tout un chacun de laisser libre cours à sa créativité et de mettre en œuvre sa technique.

- Les amateurs : tous les passionnés de cuisine.
- Les jeunes en formation : tous les jeunes en formation de niveau 1^{ère} année de cuisine.
- Les professionnels ayant un diplôme de cuisine sont exclus.

LA RÈGLE DU JEU ?

10 équipes de 3 personnes.

2 cuisiniers autour de l'épreuve culinaire et 1 personne dit «œnologue» devra trouver au travers des producteurs du salon l'accord met/vin de votre plat.

Sur l'épreuve, les candidats sont jugés sur le goût, l'originalité, la présentation et la propreté de leur travail, et sur l'accord met/vin de votre œnologue.

LE LIEU ?

Au Parc Expo de Brest pendant le salon vins et de la gastronomie

LE PROGRAMME DU CONCOURS

10h30 mise en place des candidats briefing des chefs
10h45 Début du concours les participants devront réaliser en une heure 1 plat de leur choix en mettant en valeur les ingrédients imposés.

11h45 - A l'issue du temps imparti, les assiettes seront jugées par un jury composé de chefs et producteurs.

11h45 - 12H15 Le Jury goûte et délibère

12h30 - Remise des prix