

# Concours Culinaire Régional

---

*L'ARMOR Thalasso BREIZH 2011*

*Avec la collaboration du Lycée Hôtelier Chaptal de Quimper*



# *Délibération des candidats*

- *Le Président Laurent TANGUY, avec la collaboration de Mr Rousseaux*
- 

## *Le Jury*

- *Mr Larnicol Georges* *MOF Pâtisserie*
- *Mr Belin Olivier* *Chef Cuisinier*
- *Mr Tartrat Bruno* *Chef Cuisinier*
- *Mr Lavallée Eric* *Chef Cuisinier*
- *Mr Ruscart Gaël* *Chef Pâtissier*
- *Mr Lionel Henaff* *Chef Cuisinier*
- *Mr Le Bossé Arnaud* *Chef Cuisinier*
- *Mr Pennarun Ronan* *Traiteur de réception*
- *Mr Legrand Olivier* *Traiteur/Charcutier*
- *Mr Rognant Erwan* *Chef Cuisinier*
- *Mr Jain Pascal* *Chef Pâtissier /Boulangier*

# VOUS

---

- *Nom* : ..... *Prénom* : .....
- *Adresse du domicile* : .....
- *Code Postal* : ..... *Ville* : .....
- *Adresse mail* : .....
- *Téléphone* : .....
- *Date de Naissance* : ...../...../.....

# *Votre Établissement*

---

- *Nom : .....*
- *Type d'établissement : Restaurant, Hôtel, Traiteur, Lycée, CFA, Pâtissier, Charcutier, Boulanger .....*
- *Adresse : .....*
- *Code Postal :..... Ville : .....*
- *Téléphone : .....*
- *Poste occupé si salarié : .....*
- *Cocher le rond si vous êtes un particulier*



# *Inscrivez vos noms de plats*

---

## *Noms de vos plats*

○ *Entrée*

.....  
.....

○ *Plat*

.....  
.....

○ *Dessert*

.....  
.....

# *Recette et élaboration détaillée*

---

- *Fiche technique de fabrication pour 2 personnes*
- *Termes et techniques adaptés au langage professionnel*
- *Recette au grammage près*
- *Détail du temps d'élaboration et temps de cuisson*
- *Recette comprenant l'entrée, le plat et le dessert pour 2 personnes*
- *Coût matière TTC pour un couvert (entrée, plat, dessert):       €*
- *Temps donné 3h00 + 15minutes pour la vérification et mise en place du poste de travail*

# Règlement du Concours

---

- *Inscription jusqu'au Vendredi 30 Septembre 2011 inclus, à envoyer par courrier au Restaurant L'ARMOR, 28 rue du Coulinec - 29100 Douarnenez, à l'attention de Monsieur TANGUY Laurent*
- *Coût des denrées : ne pas dépasser 15 € TTC par couvert comprenant l'entrée, le plat, le dessert*
- *Fiche technique de fabrication à joindre avec le dossier pour 2 personnes (entrée, plat, dessert)*
- *Exemples d'éléments mis à disposition des candidats : sel aux herbes Bio de Guérande, huile d'olive vierge extra, beurre de baratte Elle et Vire, beurre doux, sucre, farine, riz rouge de Camargue, chocolat Vallbona couverture noir Pur Ghana Nyangbo 68%, couverture Caramélia, couverture blanche opalèse, crème Le Gall, pomme de terre Princesse Amandine, Filet mignon de Porc, foie gras extra de canard, grenadin de veau.*  
*Éléments mis à disposition des candidats à rajouter sur la fiche technique de fabrication en grammage mais ne pas chiffrer*
- *Sélection des candidats sur photo des plats et qualité du dossier rendu*
- *Sélection des candidats : le 14 Octobre 2011 sur le site de THALASSO.COM*
  
- *8 candidats sélectionnés en Formation des métiers de bouche (pâtissier, cuisinier, traiteur, charcutier), lycées et CFA, de moins de 21 ans dans l'année civile*  
*Demi-finale le 03 Novembre 2011 « CATÉGORIE Formation » : 2 sélectionnés pour la finale*  
*Épreuve au Lycée Chaptal à Quimper – début des épreuves 15 heures.*
  
- *8 candidats sélectionnés hors formation (Mr ou Mme tout le monde), pas d'âge pré définie*  
*Demi-finale le 09 Novembre 2011 « CATÉGORIE hors Formation » : 2 sélectionnés pour la finale*  
*Épreuve au Lycée Chaptal à Quimper - début des épreuves 15 heures.*
  
- *Finale le Jeudi 24 Novembre 2011 au Lycée Chaptal à Quimper*
- *Prise de la cuisine du Restaurant d'application et élaboration des recettes des finalistes avec l'aide des élèves pour un service de clients*
- *Notation : note 50% par les Jurés (organisation, élaboration et envoi des mets) et 50% par les clients et Jury dégustation en salle*
- *Fin de service : sélection du finaliste et remise des prix par les jurés et partenaires*

# Les Prix

---

## 1<sup>er</sup> prix : pour 2 personnes

- Un séjour à la thalasso de Douarnenez en "CURE remise en forme Découverte",
- 5 nuits à l'hôtel Best Western Thalasstonic, en chambre double, petit déjeuner inclus
- Pension complète pour 2 personnes au **Restaurant l'ARMOR** - Chef Laurent Tanguy, Membre d'Euro-Toques France
- Surprises des partenaires

## 2<sup>ème</sup> prix : pour 2 personnes

- Un week-end à la thalasso de Roscoff,
- 2 nuits à l'hôtel Best Western, en chambre double, petit déjeuner inclus
- Pension complète pour 2 personnes (2 dîners, 2 déjeuners) au **Restaurant l'ARMOR** - Chef Tartrat Bruno
- Surprises des partenaires



# Les Prix

---

## 3<sup>ème</sup> prix : pour 1 personne

- Un Cour de Cuisine à l'*Auberge des Glazick* à Plomodiern - Chef Olivier Belin, 2 étoiles au Guide Michelin
- Surprises des partenaires

## 4<sup>ème</sup> prix : pour 2 personnes "accord mets et vins"

- Un repas gastronomique au restaurant *L'Iroise* à Audierne - Chef Eric Lavallée, Membre d'Euro-Toques France
- Surprises des partenaires

# *Les Prix du 5<sup>ème</sup> au 7<sup>ème</sup> par « tirage au sort »*

---

## *Pour 2 personnes*

- *Un repas gastronomique au Restaurant **L'Amiral** à Concarneau - Chef Arnaud le Bossé*
- *Surprises des partenaires*

## *Pour 2 personnes*

- *Un repas à **L'Insolite** à Douarnenez- Chef Gaël Ruscart*
- *Surprises des partenaires*

## *Pour 2 personnes*

- *Un repas au restaurant le **St Pierre** à Douarnenez - Chef Erwan Rognant*
- *Surprises des partenaires*



## *Les prix du 8<sup>ème</sup> au 16<sup>ème</sup>*

---

- *Surprises de nos partenaires*



*Photo de l'entrée à coller dans le cadre*

---



*Photo du plat à coller dans le cadre*

---



*Photo du dessert à coller dans le cadre*

---