



L'International Cup de Cuisine - Trophée Antonin Carême : inscriptions 2018 ouvertes !

L'association Les « Cuisiniers de France » organise, sous la présidence de Monsieur Christian Millet, Président des Cuisiniers de France et du Président d'Honneur Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France et chef au Fairmont Monte Carlo, la 4ème édition de l'International Cup de Cuisine - Trophée Antonin

Carême le 3 décembre 2018 à l'école Ferrandi à Paris.



L'International Cup de Cuisine – Trophée Antonin Carême

Les **Cuisiniers de France**, association des professionnels des arts culinaires créée en 1840 (anciennement Société des Cuisiniers de Paris), organise la quatrième édition de l'**International Cup de Cuisine – Trophée Antonin Carême** le 3 décembre 2018 à l'école **Ferrandi** à Paris.

DÉFINITION DU CONCOURS

A travers la réalisation d'un plat avec garnitures et d'un dessert, les finalistes devront se distinguer par leurs techniques de travail et la mise en valeur des goûts au sein de leurs créations. Cette manifestation a pour but de promouvoir le métier de cuisinier, ainsi que le maintien des techniques issues du patrimoine culinaire français.

PARTICIPATION AU CONCOURS

Le concours est ouvert à toute personne ayant une formation professionnelle et exerçant dans la cuisine, tous postes confondus, en France et à l'étranger. Les participants doivent justifier d'une expérience minimum de 5 ans de métier, période d'apprentissage pouvant être incluse et doivent être en poste actuellement. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tout concurrent ne respectant pas ces critères verra sa candidature rejetée par le comité d'organisation.

La sélection à l'**International Cup de Cuisine – Trophée Antonin Carême** se fait sur dossier. Chaque concurrent doit remplir une fiche et un dossier de candidature.

SÉLECTION DES CANDIDATS :

Les finalistes seront sélectionnés par le comité d'organisation après lecture des recettes et du dossier complet. Leur nombre variera entre 6 et 8 en fonction de la qualité des dossiers de candidature reçus.

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 21 septembre 2018 inclus, date limite de réception des dossiers, le cachet de la Poste faisant foi.



Philippe Joannès chef au Fairmont Monte Carlo

LE PRÉSIDENT D'HONNEUR DU JURY

Philippe Joannès, chef au **Fairmont** Monte Carlo.

Meilleur Ouvrier de France 2000 et Chevalier de l'**Ordre National du Mérite** depuis 2012.

COMPOSITION DU JURY

Le Jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles et leurs parcours. Il est présidé par Monsieur **Christian Millet**, Président des **Cuisiniers de France** et par le Président d'Honneur **Philippe Joannès**, MOF et chef au **Fairmont** Monte Carlo.

Trois Jurys seront composés pour juger :

- La dégustation du plat.
- La dégustation du dessert.
- La qualité du travail et l'organisation en cuisine.

Les décisions du Jury sont irréversibles et sans appel.

La finale se déroulera le lundi 3 décembre 2018 à l'école FERRANDI - 28 Rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris.



L'International Cup de Cuisine - Trophée Antonin Carême

LE THÈME

Les candidats devront réaliser un plat de viande à base de gigot et de collier d'agneau, avec 3 garnitures et réaliser un riz à l'impératrice en dessert. Les recettes doivent être établies pour 8 personnes.

• DURÉE DE L'ÉPREUVE : 6 h 30

5 h 30 : envoi du plat

1 h 00 après : envoi du dessert

• LE PLAT

Un gigot d'agneau de 1,6 kg environ présenté entier et une seconde recette à base de collier d'agneau, le tout à la convenance du candidat, accompagné

obligatoirement d'un jus ou d'une sauce.

Garniture N°1 : une garniture présentée entière libre pour 8 personnes.

Garniture N°2 : trois légumes de saison différents et farcis, présentés individuellement pour 8 personnes, soit 24 pièces au total.

Garniture N°3 : un haricot tarbais pour 8 personnes, cuisiné selon le choix du candidat, dressé en légumier pour être servi à l'anglaise (légumier) Le gigot, le collier, la garniture entière et les légumes farcis (24 pièces) doivent être obligatoirement présentés sur un plat.

• **LE DESSERT**

Un riz à l'impératrice sur la base de la recette du Guide **Escoffier** pour 8 personnes, servi entier sur un plat apporté par le candidat et accompagné de deux sauces à part : une sauce anglaise et une sauce libre (coulis, jus...).

Les sauces devront être servies en saucière à part.

DOSSIER DE CANDIDATURE À RENVOYER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 21/09/2018

Les dossiers doivent être adressés par voie postale à :

Cuisiniers de France

International Cup de Cuisine

Trophée Antonin Carême Édition 2018

45, rue Saint-Roch

75001 Paris

Dossiers téléchargeables sur le site des Cuisiniers de France www.cuisiniersdefrance.fr

ou à demander par email à pierre.miecaze@cuisiniersdefrance.fr ou claire@claireswobodaconseil.fr