

# FESTIVINI

## DU 3 AU 11 SEPTEMBRE

CONCOURS DE CUISINE – VINITASTI / Saumur-Champigny

4 septembre 2016

Contexte :

A l'occasion du festival du vin qui a lieu à Saumur du 3 au 11 septembre, le COEVS en partenariat avec le Syndicat Saumur-Champigny organise un concours de cuisine qui aura lieu le dimanche 4 septembre à Saumur lors de VINITASTI, le marché des vins et de la gastronomie.

Ce concours est organisé avec la participation du Chef Mickaël PIHOURS – Restaurant Le Gambetta\* – 1 étoile au guide Michelin à Saumur.

L'organisation du concours Vinitasti - Saumur-Champigny pourra mobiliser d'autres partenaires cités le jour du concours.

Article 1 – Le concours de cuisine est ouvert aux cuisiniers passionnés.

Article 2 – Le nombre de place est limité à 8, étant entendu que les organisateurs peuvent choisir de réduire le nombre s'ils le jugent nécessaire. Le concours pourra être annulé si le nombre de participants est insuffisant ou si les conditions, notamment climatiques, ne permettent pas la bonne mise en œuvre des épreuves. En cas d'annulation et dans la mesure du possible, l'organisateur en avertira les participants.

Article 3 – L'inscription au concours se fait sur dossier à déposer avant le 21 août minuit. Il comprend :

- Un formulaire d'inscription en ligne avant le 17 août sur le site [www.festivini.com](http://www.festivini.com)
- L'envoi par mail d'une fiche technique (annexe 1)
- D'une photo du plat proposé.

Les dossiers incomplets ou de mauvaise qualité (non lisible, photo de mauvaise qualité...) ne seront pas examinés.

La participation au concours est gratuite, ouverte aux personnes majeures. Les frais de déplacement sont à la charge des participants. Aucun remboursement de frais ne pourra être demandé aux organisateurs, et ce, même en cas d'annulation du concours.

Article 4 – Les candidats proposent une recette originale en accord avec le Saumur-Champigny, vin rouge de Loire. La recette devra également tenir compte des contraintes techniques imposées par l'organisation et qui devra être reproduite le jour de l'épreuve le 4 septembre 2016. Les contraintes techniques sont précisées en annexe 2. Elles concernent :

- Les ingrédients et produits du terroir mis à disposition des candidats et s'ils sont imposés ou facultatifs,
- Le matériel mis à disposition par l'organisation,
- Les modes de cuisson disponibles.

Les candidats peuvent se munir de leur batterie de cuisine, de condiments et assaisonnement non listés. Sans que ce ne soit une obligation, les candidats peuvent être accompagnés d'un commis.

Article 5 – Les candidats sont sélectionnés après examen de leur dossier de candidature par le Chef Mickaël PIHOURS et les organisateurs. La réponse est adressée par mail le 22 août et confirmée par téléphone.

Article 6 - L'épreuve a lieu le 4 septembre 2016 – Place de la République à Saumur. L'épreuve a lieu en plein air. Elle se déroulera sur 2 fois 1 heure, répartie sur la journée, selon le planning suivant :

- 9h30-10h30 : accueil des candidats, installation et briefing
- 10h30-11h30 : épreuve / **phase de préparation**
- 11h30-12h30 : temps libre
- 12h30-14h30 : repas au restaurant Le Gambetta\*
- 14h30-15h30 : temps libre
- 15h30-16h30 : épreuve / réalisation et dressage
- 16h30-17h : dégustation et délibération du jury
- 17h : annonce des résultats et remise des cadeaux

Article 7 – Le jury est composé de 3 personnes : Mickaël PIHOURS, le Président du Saumur-Champigny et un invité. Le jury est souverain dans sa délibération. Aucune réclamation ne sera acceptée.

Article 8 - Les lots sont attribués de la manière suivante :

- 1<sup>ère</sup> place: un vol dans la montgolfière Saumur-Champigny pour 2 personnes d'une valeur de 400 € + 24 bouteilles de Saumur-Champigny + un séjour œnologique du côté de Saumur d'une valeur de 310 € comprenant une nuitée + 1 Bouclée® « Les Vins de Saumur »
- 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> places : 1 vol dans la montgolfière Saumur-Champigny pour 1 personne d'une valeur de 200€ + 12 bouteilles de Saumur-Champigny + 1 Bouclée® « Les vins de Saumur »
- Autres candidats : 6 bouteilles de Saumur-Champigny
- Tous les candidats + leur commis : déjeuner au Restaurant Le Gambetta\* à Saumur le 4 septembre entre les 2 épreuves.

Les lots ne peuvent pas faire l'objet d'un échange en numéraire. Ils sont nominatifs mais peuvent être remis à des tiers (exemple le vol en montgolfière peut être adressé à une autre personne que le candidat qui transmettra les informations à l'organisateur. Le lot ne pouvant pas être revendu par le candidat à un tiers).

Article 9 – Les organisateurs rappellent aux participants que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Ils sensibilisent les participants sur la modération et la consommation responsable de boissons alcoolisées. Le jury se réserve le droit de disqualifier purement et simplement les candidats qui seraient surpris en état manifeste d'ébriété ; ceci pour leur sécurité pendant le déroulement de l'épreuve mais également de la journée.

Article 10 – En participant au concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, interviewés. Les images pourront donner lieu à une diffusion pour la promotion de l'évènement FESTIVINI par les organisateurs. Leur prénom, âge et ville d'origine pourront être communiqués à la presse ou sur les médias web par les organisateurs. A ce titre, les candidats, en acceptant de participer au concours, renoncent à leur droit à l'image.

Article 10 – La participation au concours de cuisine Vinitasti – Saumur-Champigny implique l'acceptation totale et sans réserve du présent règlement et d'en respecter les dispositions. Le règlement officiel est consultable sur [www.festivini.com](http://www.festivini.com)

---

Contact

COEVS – [contact@festivini.com](mailto:contact@festivini.com)

# FESTIVINI

DU 3 AU 11 SEPTEMBRE

CONCOURS DE CUISINE – VINITASTI / Saumur-Champigny  
4 septembre 2016

## ANNEXE 1

Liste des ingrédients et du matériel fournis – Contraintes imposées

---

### **½ canard fermier (cuisse+magret sur coffre)**

**500 g** de quinoa d'Anjou

**500 g** de pomme de terre

**200 g** de champignons de Paris

3 oignons

2 échalotes

1 tête d'ail

1 botte de persil frisée

1 botte d'estragon

2 citrons jaunes

1 carotte

1 poireau

3 branches de céleri

2 courgettes

3 tomates

1 aubergine

**50 g** de groseilles

**50 g** de cassis

**100 g** de framboises

**50 g** de myrtilles

Pain de mie

1 l. de crème liquide 30% MG

**500 g** de beurre doux

1 l. de lait

**100 g** de miel

**500 g** de farine

6 œufs

Huile de noisette

Huile de pépin de raisin

Vinaigre de cidre

**Le sel, le poivre et les épices diverses sont à prévoir par les candidats.**

Hormis le canard, tous les autres ingrédients sont facultatifs. Mais les candidats doivent n'utiliser que les ingrédients listés.

### Imposés dans le plat :

- Utiliser le magret et la cuisse.
- Utiliser la bouteille de « Saumur-Champigny » dans la recette
- 1 jus ou une sauce obligatoire avec la carcasse.
- 2 garnitures obligatoires dont 1 féculent.
- 1 croustillant.

### Matériel mis à disposition :

- Un plan de travail par candidat,
- Un évier à partager pour 2 candidats,
- Une double plaque à induction,
- Une batterie de cuisine avec poêle, casserole, wok pour induction,
- Quelques ustensiles (spatule, fouet,...),
- Un frigo commun,
- 2 fours à partager **pour tous les candidats.**

# FESTIVINI

DU 3 AU 11 SEPTEMBRE

CONCOURS DE CUISINE – VINITASTI / Saumur-Champigny

4 septembre 2016

## FICHE TECHNIQUE

---

Prénom NOM du candidat :

Intitulé du plat :

Ingrédients	Unité (gr, cl...)	Quantité	Remarque

*1 ingrédient par ligne - Ajoutez des lignes si nécessaire*

Techniques et déroulé de la préparation	Durée (min)

*Une technique – étape par ligne - Ajoutez des lignes si nécessaire*

**Photo de votre réalisation :**

**Présentez vous en quelques lignes – Votre intérêt pour la cuisine et la gastronomie :**

---