

Règlement du concours 2009

Maître Chiquart 2009

concours de cuisine Europe

www.oldcook.com

Secrétariat du concours

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble
15, avenue Beaumarchais 38100 Grenoble
Tel 04 76 21 38 54 – email : pascal.noir@ac-grenoble.fr

Les organisateurs



Le comité d'Organisation est composé de :

- L'association Maître Chiquart.
- L'université Pierre Mendès France de Grenoble représenté par son IUP Commerce et vente en charge de la formation de licences professionnelles d'Hôtellerie-restauration.
- Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble pour le secrétariat du concours et la mise à disposition des locaux et marchandises.

L'organisation matérielle du concours sera confiée aux étudiants de la licence professionnelle de l'IUP Commerce et vente de Grenoble dans le cadre d'une conduite de projet professionnel.

Maître Chiquart 2009
concours de cuisine Europe
Le concours Maître Chiquart donne la possibilité à des jeunes
cuisiniers professionnels créatifs de se faire remarquer.

Finale le lundi 16 mars 2009
au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble

Les prix :

1) Maître Chiquart 2009

Stage de trois jours avec Mr Régis Marcon
selon le concept « Partager les journées d'un chef ».

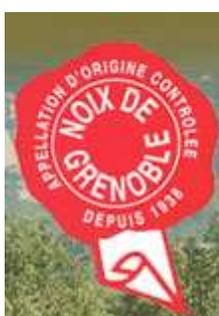
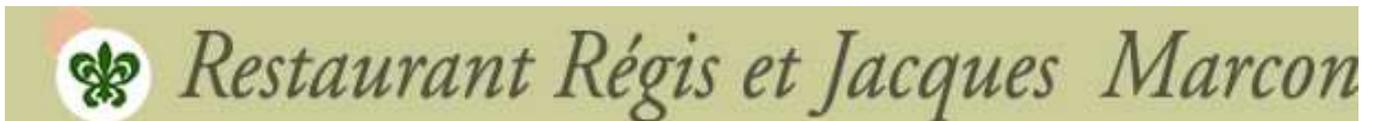
2) Prix de la Grande Chartreuse :

Deuxième prix « Grande Chartreuse ».

3) Prix de l'université Pierre Mendès France

Prix Littéraire décerné sur la rigueur historique du dossier constitué.

Nos partenaires :



L'Autre Pays des Pâtes

I - L'association Maître Chiquart

L'association Maître Chiquart a pour objectif de faire connaître les gastronomies anciennes, et en particulier : la gastronomie médiévale, comme patrimoine culturel européen.

Président de l'association : Jacques Bouchut.

Marie Joséphe Moncorgé, créatrice des Médiévales Gourmandes de Crest (1996) et du Concours Maître Chiquart, rédactrice du site Internet Old cook, conférences sur l'histoire de la gastronomie.

II – Règlement

1 – Candidats

Maître Chiquart 2009, concours de cuisine Europe, est ouvert aux cuisiniers professionnels et aux élèves des formations hôtelières, hommes ou femmes, âgés de moins de 24 ans (le jour du concours).

Chaque candidat doit :

- vivre dans un pays d'Europe
- se débrouiller en français,
- adresser un dossier rédigé en français.

Chaque candidat doit imaginer et réaliser un plat contemporain avec ses garnitures, à partir de la recette médiévale imposée. Il sera un cuisinier créatif, tout en respectant le règlement du concours.

Les finalistes (6 au maximum) seront sélectionnés, d'après leur dossier, parmi l'ensemble des candidats. Seuls les finalistes pourront participer à la finale.

Chaque candidat autorise, sans contrepartie, les organisateurs de Maître Chiquart 2009 à prendre toute photo, à rédiger tout texte, à réaliser tout dossier, à faire tout reportage le concernant, et à les diffuser gracieusement, et à diffuser toute information relative au concours, en particulier nom, prénom, âge du candidat, le nom et l'adresse de l'établissement où il travaille, sa recette.

2 - Date de la finale : lundi 16 mars 2009

Accès aux cuisines à 12h15 et tirage au sort des finalistes pour définir l'ordre de présentation devant le jury.

3 - Lieu de la finale :

La finale se déroulera dans les locaux (cuisine et salle de restaurant) du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble

Pour tous renseignements ou pour envoyer le dossier de présélection, s'adresser au secrétariat du concours (voir page 1).

4 - Règle du jeu

A partir de la recette médiévale imposée, réaliser un plat contemporain qui pourrait être servi dans un restaurant gastronomique.

4.1 - Recette médiévale imposée

Vous devez comprendre la recette médiévale imposée, ses saveurs, ses techniques, tester des dosages et proportions d'ingrédients, chercher ce qui est intéressant dans cette recette ancienne et ce qu'elle peut vous apporter pour enrichir votre créativité de cuisinier contemporain.

4.2 - Ingrédients imposés et techniques médiévales imposées

Vous devez utiliser tous les ingrédients imposés et les techniques imposées. Vous le faites à votre idée.

4.3 - Exclure techniques ou produits interdits

Evidemment tous les produits inconnus en Europe au Moyen-âge sont interdits et des techniques sont interdites (voir listes §6 et §7).

4.4 - Respecter les règles de base de la gastronomie médiévale

Le plat doit être parfumé d'épices (il ne doit pas être "épicé", c'est à dire pas de piment) et les sauces, acidulées, sont liées au pain ou à l'amande (c'est à dire pas de liaison à la farine).

Dans tous les cas vous ne pouvez utiliser que des produits connus et utilisés en Europe au Moyen-âge (voir liste §8). Vérifiez toujours l'origine d'un produit qui vous semble ancien et que vous pensez original à utiliser.

4.5 - Réaliser un plat contemporain créatif

Nous ne voulons pas une recette historique pour un banquet médiéval. Nous voulons une recette contemporaine pour des clients de restaurant de notre époque. Cependant nous voulons que votre recette s'inspire de la recette imposée : qu'est-ce qui vous a séduit ? Comment avez-vous transformé la recette ancienne ? Vous avez le choix de la proportion des ingrédients, des techniques de cuisine et de la garniture. Vous pouvez rajouter des produits ou utiliser des techniques actuelles. Dans tous les cas, vous devez expliquer vos choix dans votre dossier.

Vous serez jugé par des professionnels de la cuisine contemporaine, qui attendent 6 assiettes réalisables en cuisine de restaurant par un jeune cuisinier : évitez les constructions trop compliquées, impossible à faire en restaurant. Soignez la cohérence de votre plat.

4.6 - Tout préparer sur place

Chaque finaliste doit tout préparer sur place le jour de la finale. En conséquence il est interdit d'apporter des plats déjà préparés.

4.7 - Présenter 6 assiettes

Vous devez envoyer 6 assiettes au jury : une assiette portant votre numéro (numéro tiré au sort au début de la finale) servira de témoin. Les 5 autres assiettes seront servies au jury de manière anonyme. Ensuite, vous enverrez un plat pour 4 personnes qui permettra à quelques personnes (hors-jury) de goûter votre recette.

5 - Recette médiévale imposée :

« Lapin farci »

Recette espagnole tirée d'un livre du 13e siècle :
« l'Anonyme Andalou »

Entre le 8e et le 15e siècle, on trouve en Andalousie une très brillante culture arabo-berbère. Les premiers livres européens de cuisine médiévale sont originaires d'Andalousie et écrits en arabe. L'héritage culinaire de l'Andalousie arabe se retrouve actuellement dans la gastronomie du Maghreb.

Laver parfaitement un lapin et prendre la chair d'un autre, la piler avec de l'eau, des oignons, un peu de jus de coriandre, du murrî *, des épices et des aromates; battre avec 3 oeufs et du sel en proportion. Farcir l'intérieur du lapin et le coudre. L'embrocher si on veut le faire griller ou le faire cuire dans une marmite, sans le faire griller. Cela consiste à mettre dans une marmite 2 cuillères de vinaigre, autant d'huile, une cuillère de murrî au pain * et une cuillère de murrî au poisson *, des oignons entiers, une gousse d'ail entière, des amandes entières, des pignons, des feuilles de cédratier, des branches de fenouil et une cuillère de viande pilée. Faire ensuite des boulettes en proportion avec le reste de farce à boulettes. Si on ne le fait pas griller (le lapin), le faire cuire dans la sauce et, une fois à point, le faire frire et faire frire également les boulettes et tout remettre dans la marmite. Piler des amandes ou des noix et ajouter du vin acide, 3 oeufs, de la rue ciselée et remuer avec un peu de sauce de la marmite puis incorporer (dans la sauce). Déposer (la marmite) dans les cendres chaudes jusqu'à ce que la sauce soit homogène et qu'elle gonfle. Retirer (le lapin) et le déposer dans un plat, enlever les fils de couture et disposer comme des étoiles des oeufs préparés au préalable, ainsi que des boulettes puis, saupoudrer d'épices.

<p>* murrî ou murrî au pain : l'équivalent moderne est la sauce soja. * murrî au poisson : l'équivalent moderne est le nuoc mam.</p>
--

Liste des ingrédients imposés : Lapin, sauce soja, sauce nuoc mam, amandes, fenouil et feuilles de rue.

Techniques imposées :

Lapin farci, boulettes de viande, sauce d'accompagnement.

Présentation du plat et de sa garniture lors de la finale

En priorité : 6 assiettes pour le jury (notées).

Ensuite : 1 plat pour 4 personnes, pour faire goûter votre recette à quelques personnes (non noté).

6 - Techniques interdites

Pâte feuilletée (sous sa forme actuelle elle date de 1651).

Liaison à la farine : singer, beurre manié, roux, béchamel, sauce blanche.

Fonds classiques à partir d'os ou d'arêtes.

NB : Techniques autorisées

Vous pouvez alterner quelques couches de pâte.

Vous pouvez faire sur place des bouillons de viande ou de poisson, en ajoutant éventuellement parures, légumes autorisés; vous devez expliquer votre préparation dans le dossier de présélection.

7 - Produits interdits

a) parce qu'ils étaient inconnus ou non utilisés en Europe au Moyen-âge

Tomate, pomme de terre, maïs, haricot, piment, poivron, courgette, arachide, tournesol, dinde, café, chocolat (cacao), vanille, ananas, orange douce ...
topinambour, rutabaga, crosne ...

Alcool (cognac, marc, etc ...), champagne, mousseux, vins effervescents.

b) interdits également pour le concours

Plats cuisinés ou préparés : terrine, pâté, confit, confiture, chutney ...

Préparations industrielles.

Fond, espagnole, demi-glace, glace.

Un contrôle des produits apportés sera effectué en début de concours.

8 - Bases de la cuisine médiévale

Saveurs acidulées

Vin, vinaigre, verjus, citron, cédrat, orange amère.

Parfum des épices

En poudre : gingembre, cannelle, clou de girofle, noix de muscade, macis, safran (pour colorer), maniguette (ou graine de paradis), poivre, poivre long, galanga (ou garingal), cardamome...

Légumes

Poireau, navet, choux, bette, épinard, cresson, toutes sortes de salades, d'herbes potagères et de plantes aromatiques (pas de thym).

La carotte est encore peu consommée.

Les légumineuses sont très employées : pois, pois chiche, fève, lentille, fasoie et vesce. La mongette ou haricot à oeil noir (haricot européen). Châtaigne.

Céréales : blé, épeautre, millet, avoine, riz.

Divers

Liaison des sauces au pain, à l'amande ou à l'oeuf

Gras : utiliser huile d'olive, saindoux, lard.

Farine uniquement pour les pâtes.

Pour en savoir plus sur la cuisine médiévale :

www.oldcook.com

9 - Produits apportés le jour de la finale

Chaque finaliste trouvera sur place, selon son bon d'économat, tous les produits commandés.

Nous demandons à chaque finaliste d'apporter avec lui uniquement les marchandises qui ne pourraient être fournies par le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble.

10 - Modalités d'inscription

Date limite d'inscription au concours : le lundi 12 Janvier 2009.

Veillez adresser votre inscription par courrier électronique exclusivement, en demandant une confirmation de réception.

Date limite d'envoi de votre dossier : le lundi 19 Janvier 2009.

Veillez envoyer par la Poste (courrier recommandé) votre dossier complet qui comprendra **2 documents séparés.**

a) Votre recette présentée de manière anonyme :

Vous n'inscrivez aucune indication permettant de vous reconnaître : ni votre nom, ni le nom de votre école ou de votre restaurant. Votre dossier comprendra :

- La fiche technique détaillée de votre plat contemporain avec ses garnitures et un bon d'économat .

- Un dossier présentant et argumentant vos choix d'ingrédients, de techniques, de présentation (Volume d'environ 5 à 6 pages)

- Une photo de votre plat avec sa garniture, présenté dans une assiette.

b) Votre document administratif, qui comprend :

- Votre fiche d'inscription. (voir modèle chapitre IV)

- Un curriculum vitae et la copie d'une pièce d'identité.

11 - Sélection des finalistes

Date de la sélection : au plus tard le Lundi 09 Février 2009

Le nombre de finalistes est fixé à 6 au maximum.

Les candidats n'ayant pas respecté le règlement du concours seront éliminés.

Parmi les autres candidats, seront sélectionnés pour la finale les candidats les plus créatifs (plat gastronomique contemporain) dans l'esprit du concours (innovation à partir de la recette médiévale), ceux qui nous auront le plus donné envie de goûter leur recette (savoir expliquer ce que l'on fait).

Les candidats sélectionnés pour la finale seront informés le plus rapidement possible par email. Les décisions du jury de présélection sont souveraines et sans appel.

12 - La finale

Chaque finaliste se présentera en cuisine à 12h15, en tenue professionnelle, avec son petit matériel. Il trouvera à sa disposition sur place le matériel professionnel que l'on trouve habituellement dans une cuisine : vaisselle, casseroles... En cas de demande de matériel spécifique nous consulter.

Finale du concours de 12h45 à 17h30.
Présentation des assiettes et délibération du jury à partir de 16h15.
Remise des prix, suivie d'un apéritif, à 18h30.

Chaque finaliste devra :

- préparer entièrement sur place son plat et ses garnitures.
- utiliser le matériel de dressage fourni par Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble pour la présentation de 6 assiettes (notées par le jury), et d'un plat pour 4 personnes (non noté).

Le temps de réalisation en cuisine est fixé à 3h30.

L'ordre d'envoi des assiettes au jury sera déterminé par tirage au sort au début de la finale. Chaque finaliste aura ainsi un numéro, pour que ses assiettes soient présentées au jury de manière anonyme.

Les finalistes commenceront ainsi : le n°1 à 12h45, le n°2 à 13h00, le n°3 à 13h15 , le n°4 à 13h30, le n°5 à 13h45, le n°6 à 14h00.

Ils devront envoyer leurs assiettes ainsi : le n°1 à 16h15, le n°2 à 16h30, le n°3 à 16h45, le n°4 à 17h00, le n°5 à 17h15, le n°6 à 17h 30.

13 - Les lauréats

Les finalistes seront notés sur 40 points comme suit :

- qualité du dossier de présélection 5 points

à noter que ce dossier fera également l'objet d'une évaluation différenciée afin d'attribuer le prix de l'Université Pierre Mendès France de Grenoble.

Vos assiettes, le jour de la finale :

- qualité de présentation..... 5 points
- qualité des saveurs.....10 points
- cuisson..... 5 points
- technique 5 points
- créativité (construction et cohérence du plat) 10 points

Chaque membre du jury déterminera, d'après le total de ses notes, l'assiette du 1^e (le total le plus important) et l'assiette du 2^e (le second total).

Sera déclaré lauréat de Maître Chiquart 2009, le finaliste dont l'assiette aura obtenu le plus de classements en première place.

Le Prix de la Grande Chartreuse sera remis au finaliste dont l'assiette aura obtenu le plus de classements en deuxième place.

Le Prix de l'Université Pierre Mendès France sera remis au finaliste présentant le meilleur dossier (exactitude historique et qualité de l'argumentation des solutions techniques).

Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

14 - Les prix

Maître Chiquart 2009 est doté des prix suivants :

Maître Chiquart 2009 (premier prix)

Stage de trois jours avec Mr Régis Marcon selon le concept « Partager les journées d'un chef ».

Le premier prix est une opportunité offerte à un jeune talent : le lauréat du concours prendra rendez-vous pour convenir de la date du stage.

Prix de La Grande Chartreuse (deuxième prix)

Prix surprise offert par notre [partenaire](#) « Chartreuse Diffusion ».

Prix de l'université Pierre Mendès France

Prix spécial : prix littéraire décerné sur la rigueur historique du dossier constitué, offert par l'Université Pierre Mendès France.

Chaque finaliste recevra de nombreux lots de nos partenaires.

15 - Annulation, modifications

L'association Maître Chiquart se réserve le droit d'annuler le concours, sans dédommagement ni indemnité, quelle que soit la raison de l'annulation. Dans ce cas, les candidats ou finalistes seront avertis le plus rapidement possible.

En cas de nécessité, le règlement pourra être modifié sans préavis.

Toute contestation sera tranchée par le président de l'association Maître Chiquart, ou, en cas d'absence, son représentant.

Toute inscription à Maître Chiquart 2009 implique l'acceptation du présent règlement.

A Grenoble le [14 Août 2009](#).

III – Conseils

Dossier de présélection attractif et documenté

L'originalité de ce concours est de sélectionner des jeunes cuisiniers capables d'être bons aux fourneaux, mais aussi capables de se documenter et de réfléchir. Profitez de votre préparation au concours pour vous faire aider : un bon chef doit savoir travailler en équipe.

1 - La documentation

Pour en savoir plus sur la cuisine médiévale : www.oldcook.com

Vous devez vous renseigner sur la gastronomie médiévale, et montrer que cette gastronomie vous intéresse comme source de créativité. Vous devez montrer que vous avez compris l'essentiel de cette gastronomie ancienne, de façon à vous inspirer de ses saveurs et de ses techniques.

Si vous voulez que votre dossier nous intéresse, **écrivez des choses intéressantes en rejetant les idées fausses** encore propagées par beaucoup de livres d'histoire et de cuisine

Idées fausses :

- Les épices sont utilisées pour cacher le goût des viandes avariées et des produits de mauvaise qualité !

→: en réalité la viande (animaux tués le jour même) était souvent consommée plus fraîche qu'aujourd'hui ! Pourquoi les viandes seraient plus avariées au Moyen-âge qu'à l'époque de La Varenne, Vatel ou Carême ? Ils avaient des frigos à leur époque ? Le réfrigérateur a été inventé au 19e siècle, quand Escoffier avait 11 ans (1857). Essayez plutôt de penser qu'à l'époque médiévale, il y avait une vraie science des épices, liée à la diététique de l'époque.

- La nouvelle cuisine (Bocuse) est supérieure à la cuisine dite classique (Escoffier), qui est elle même supérieure à la cuisine médiévale !

→: : si on croit à l'idée de progrès en cuisine, le fast food (plus récent) est un progrès par rapport au restaurant ! En fait, il existe des progrès techniques en cuisine, mais toutes ces cuisines respectables sont différentes surtout à cause des changements d'idées sur l'alimentation et sur les produits.

- La liaison des sauces à la farine est supérieure à la liaison au pain !

→: : en réalité, la liaison des sauces au pain, associée à l'acidulé, permet aux parfums d'épices de se développer. C'est un vrai savoir-faire du cuisinier médiéval. Crème et béchamel étouffent les parfums d'épices.

Rappelez-vous qu'à toutes les époques, on mange bien et on mange mal ! Soyez critiques face à certains livres d'histoire ou de cuisine un peu anciens, dont les auteurs dénigrent la cuisine médiévale sans l'avoir expérimentée.

2 - La forme

Nous acceptons des dossiers simples et nous ne sélectionnons pas

obligatoirement les dossiers les plus luxueux. Nous acceptons quelques fautes d'orthographe ou de français (surtout si le français est une langue étrangère pour vous), mais rappelez-vous qu'il faut écrire pour être compris. **Un futur chef doit savoir expliquer ce qu'il fait et savoir communiquer ses idées.**

Soignez la rédaction de votre dossier : Il ne suffit pas d'avoir mis au point une bonne recette. Si vous voulez la réaliser lors de la finale, encore faut-il être sélectionné ! Expliquez vos choix : Pour quelles raisons devrions-nous retenir votre dossier plutôt qu'un autre ? Quelle est votre originalité ? En quoi votre plat mérite d'être goûté ? Comment pensez-vous gagner la première place ? Bien sûr, vous ne savez pas ce qu'ont fait les autres, alors parlez de votre recherche, de votre recette, de ce que vous avez modifié dans la recette médiévale, de ce que vous avez aimé faire, de ce que vous voulez nous faire découvrir.

3 - Vérifier avant d'envoyer votre dossier

Même si nous avons envie de goûter votre recette, votre dossier sera refusé si vous n'avez pas respecté le règlement. Les dossiers de jeunes cuisiniers sont refusés chaque année à cause de produits interdits comme la pomme de terre, le maïs ou le cognac. C'est dommage ! Mettez toutes vos chances de votre côté en vérifiant votre dossier avant de l'envoyer.

Pensez à vérifier votre bon d'économat (produits) et la fiche technique de votre recette (techniques) : en effet, en cours de préparation au concours, vous pouvez avoir introduit un produit ou une technique interdits; vous pouvez également avoir oublié ou supprimé un produit ou une technique imposés.

IV - Fiche d'inscription

Nom et prénom :

Date de naissance :

email :

Adresse :

Téléphone :

Nationalité :

Nom, adresse de l'établissement où vous travaillez (restaurant, école ...) :

Attention aux dates limites d'inscription et d'envoi de votre dossier de présélection.

Vous devez avoir une adresse email fiable, que vous conserverez au moins jusqu'en mai 2009

J'accepte le règlement de Maître Chiquart 2009, concours de cuisine.

Mention manuscrite « lu et approuvé », date et signature :