

ANNEXE 1 - LES SUJETS

Le lundi matin, une fois la notation des buffets effectuée par le jury de présentation, la dégustation des produits en présence des candidats sera ouverte aux invités du concours à partir de 12 heures.

PIECE N°1

SUPRÊME DE CAILLES, FOIE GRAS DE CANARD ET CÈPES

FABRICATION :

- 6 pièces de suprême
- Fabrication selon le respect du code des usages de la charcuterie

DÉGUSTATION

2 cailles coupées en deux seront disposées sur 4 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 4 autres cailles seront présentées sur le buffet **entières, glacées et décorées** sur des supports apportés par le candidat

PIECE N°2

TOURTE DE SAUMON ET CABILLAUD, SAUCE CHORON

FABRICATION :

- 1 pièce de 10 personnes
- Montage libre de la tourte

DÉGUSTATION : **Envoi chaud**

4 parts seront disposées sur **4 assiettes en porcelaine fournies par l'organisateur**, accompagnées de la sauce choron.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de la tourte sera présenté sur le buffet avec la sauce choron dans un contenant.

Les supports et contenants sont au libre choix et fournis par le candidat

PIECE N°3

CHOU FARCI DE PIEDS, QUEUES ET JOUES DE COCHON

FABRICATION :

- 1 chou de 8 personnes, poids fini 2 kg.
- 6 choux individuels (env. 250 g par chou)

DÉGUSTATION : **Envoi froid**

4 portions du chou de 8 personnes seront envoyées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste du chou sera présenté sur le buffet.

Les 6 choux individuels seront présentés également sur le buffet dont 3 coupés en deux.

Les supports sont au libre choix et fournis par le candidat.

PIECE N°4

PALETTE A LA DIABLE, RAVIOLES DE PALETTE ET TATIN D'OIGNONS

FABRICATION :

- 1 palette, version libre et créative de 10/12 personnes et sa sauce.
- 12 ravioles de palette avec garniture de tatin d'oignons

DÉGUSTATION : **Envoi chaud**

4 assiettes composées chacune d'un morceau de palette, d'une raviolle de palette, de garniture et d'une sauce seront **envoyées chaudes**.

Les 4 assiettes et/ou contenants seront fournis par le candidat.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste des produits sera présenté sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat.

SEULEMENT POUR LA CATEGORIE DES CHEFS

PIECE N°5

BÛCHE DE NOËL

FABRICATION :

2 bûches de 8 personnes chacune : Chocolat, vanille et caramel

DÉGUSTATION

4 parts prélevées d'une bûche et disposées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur**.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste de la 1^{ère} bûche
- La seconde bûche **entière**.

Les supports au libre choix et fournis par le candidat

ORDRE DE PASSAGE DES DÉGUSTATIONS

DIMANCHE 5 OCTOBRE 2025

De 16h à 18h00

Les 3 fabrications suivantes seront dégustées **en simultané** par 3 groupes différents de jurés de dégustation

La dégustation d'un produit est effectuée selon une cadence de 5 minutes par candidat ; les horaires de passage en fonction du numéro d'anonymat seront affichés en laboratoires.

JURÉS GROUPE 1 - Envoi CHAUD

TOURTE DE SAUMON ET CABILLAUD, SAUCE CHORON

JURÉS GROUPE 2 : Envoi CHAUD

PALETTE A LA DIABLE, RAVIOLES DE PALETTE ET TATIN D'OIGNONS

JURÉS GROUPE 3 :

SUPRÊME DE CAILLES, FOIE GRAS DE CANARD ET CÈPES

LUNDI 6 OCTOBRE 2025

De 8h00 à 9h00 (en simultané)

JURÉS GROUPE 1 : Catégorie Junior

CHOU FARCI DE PIEDS, QUEUES ET JOUES DE COCHON

JURÉS GROUPE 2 : Catégorie Chef

CHOU FARCI DE PIEDS, QUEUES ET JOUES DE COCHON

JURÉS GROUPE 3 : Catégorie Chef

BÛCHE DE NOËL