

L'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE

LE TROPHÉE NATIONAL DE CUISINE ET PATISSERIE 2008

Article I

- a) Dans le cadre de ses activités l'Académie Culinaire de France organise le **Trophée National de Cuisine et Pâtisserie**.
- b) Ce Trophée est ouvert à tous les professionnels de la restauration âgés de 21 ans au moins et de 39 au plus à la date du **12 mars 2008** et pouvant justifier de 4 années de références attestées.

Article II

Les candidats devront élaborer sur place deux recettes:

1er plat – LA PINTADE

Traiter 4 pintades fermières de 1,5 kg environ chacune, selon votre goût, servies chaudes :

- 2 pintades seront dressées sur un plat 60x40 qui vous sera fourni pour la présentation
- Les 2 autres pintades dressées sur un plat 60x40 qui vous sera fourni pour la dégustation
- Les deux plats identiques dressés pour 6 personnes
- 3 garnitures accompagneront les pintades dont une à base de racines
- Utilisation obligatoire de tous les abats dans les garnitures et 2 sauces ou jus en saucières

Le Coordinateur choisira le plat pour la dégustation et celui pour la présentation. Les 2 plats devront sortir en même temps.

Après présentation le plat de dégustation reviendra en cuisine et le candidat dressera les 6 assiettes de dégustation avec uniquement les produits disposés sur le plat.

2ème plat – Création moderne du PUDDING A LA MEXICAINE

Servi tiède ou à température ambiante et dressé sur 10 assiettes qui vous seront fournies.

- Accompagné de petits fours secs au choix
- Interdiction d'utiliser des gélatifiants

* **L'utilisation du Grand Marnier et d'une couverture chocolat Valrhona** est imposée pour la réalisation de ce dessert.

Article III

- a) **Les candidats devront adresser avant le 14 février 2008 (cachet de la poste faisant foi)** leurs recettes tapées à la machine sur papier blanc 21 x 29,7. Ils devront inscrire leur nom et adresse sur l'angle en haut et à gauche de cette feuille, replié et clos au ruban adhésif accompagné de photos des plats proposés.

b) Tout signe distinctif annulera la candidature.

c) Les recettes devront comprendre le bon d'économat, la progression du travail ainsi que les photos obligatoires..

d) Le tout sera adressé à :

Académie Culinaire de France
Trophée National de Cuisine et Pâtisserie
45 rue Saint Roch - 75001 PARIS

sous enveloppe suffisamment affranchie et non recommandée.

Article IV

- a) La commission de lecture et sélection sera composée de professionnels de la Cuisine et de la Pâtisserie.
- b) Les candidats sélectionnés seront avertis de leur participation à la finale avant le **1^{er} Mars 2008**
- c) Les candidats de Province sélectionnés, seront à leur demande, logés la nuit du 11 au 12 mars 2008 à Paris, par l'Académie Culinaire de France.
- d) Le jury sera composé de gastronomes et de professionnels.

Article V

- a) Les candidats devront apporter leurs petits matériels. Seuls les produits figurant sur le bon d'économat seront acceptés en cuisine. Les légumes peuvent être épluchés mais non travaillés.
AUCUNE préparation à l'avance ne sera admise

- b) Les candidats qualifiés pour la finale devront se présenter le **12 Mars 2008 à 8h30 à l'Ecole Supérieure de Cuisine Française (Ferrandi) - 28 rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS** au Commissaire Général du Concours.

Après tirage au sort de leur entrée en cuisine chaque candidat aura **5h pour la réalisation** de son travail.

- c) Au delà de 5 mn de retard, le candidat passera son tour et présentera ses plats en dernier.

d) 17h00 - proclamation du résultat.

Article VII

- a) Le 1^{er} prix recevra le Trophée National de Cuisine et Pâtisserie pour une durée d'un an.
1 oeuvre d'art par l'Académie Culinaire de France
Il est sélectionné pour la ½ finale du Trophée International 2008
1 voyage pour deux personnes
1 batteur mélangeur KitchenAid
Et différentes récompenses

- b) Le 2^{ème} prix recevra la médaille d'argent de l'Académie Culinaire de France
1 stage à l'Atelier Pierre HERME à Ferrandi ESCF
1 Mixeur Robot Coupe
Et différentes récompenses

- c) Les six finalistes recevront un diplôme de l'Académie Culinaire de France, une veste BRAGARD
Et différentes récompenses

- d) Un prix spécial sera remis au Premier des 4 classements intermédiaires :
- Prix Terre et Mer Davigel (cuisine) 1 week-end dans un Relais Château pour 2 personnes
- Prix Marnier Lapostolle (Pâtisserie) 1 cadeau surprise
- Prix de Pratique Culinaire Servair (Hygiène et Comportement) 1 grand plat de concours
- Prix Michel MALAPRIS (les meilleures garnitures) 1 coupe

Article VIII

L'Académie Culinaire de France se réserve le droit de diffusion des recettes, photos de plats de candidats, de membres du Jury effectuées dans le cadre de ce Trophée 2008.

Article IX

- a) Le concours est organisé sous le contrôle d'un Commissaire Général, assisté de trois Commissaires surveillant le bon déroulement en cuisine.

- b) La décision du Jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voix judiciaire ni par voix de presse.

Article X

La participation à ce Trophée National de Cuisine et Pâtisserie implique l'acceptation de ce règlement.

G. DUPONT, Président

Tél : 01 47 03 37 08

www.academieculinairedefrance.com