

9^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS



ANNEXE 1 - LES SUJETS

LYON

LES MARDI 21, MERCREDI 22 ET JEUDI 23 JANVIER 2025

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC



ENTRÉES

- Œuf en gelée de champagne
- Bao de poulet, ris de veau et crevettes, accompagné d'un espuma de champagne

CONSIGNES

Ces deux entrées seront réalisées uniquement avec les ingrédients fournis dans le bon d'économat. **Le chorizo ibérique Loste Tradi-France est obligatoirement incorporé dans la recette des œufs en gelée**

Le moule de l'œuf en gelée est libre et apporté par l'équipe.

La cuisson des baos est obligatoire en box .

A FABRIQUER :

-16 œufs en gelée de champagne.

-16 baos de poulet, ris de veau et crevettes accompagnés d'un espuma de champagne.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les organisateurs, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;
Chaque assiette sera composée d'un œuf en gelée et d'un bao **chaud**

Le modèle de l'assiette, **de forme rectangulaire**, sera mis en ligne sur le site dans le dossier technique **au plus tard le 30 septembre 2024**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 16 autres entrées (8 œufs en gelée et 8 baos) seront disposées librement sur le buffet sur des supports au libre choix de l'équipe apportés par elle.

EN RÉSUMÉ :

16 œufs en gelée et 16 baos devront être fabriqués.

Dégustation : 8 assiettes de deux entrées chacune (1 œuf + 1bao), fournies par les organisateurs.

Présentation buffet : Supports de présentation fournis par les équipes, composés de 8 œufs en gelée et de 8 baos, disposés au libre choix.

PLAT 1

- SOUPE ICC LUTÉE EN FEUILLETAGE
- POULET FERMIER DANS SA ROBE BLANCHE

CONSIGNES

Matières premières obligatoires à incorporer dans la soupe : **poule, foie gras, ris de veau, crevettes et morilles**

- **MERCREDI** à la MFR : **Autorisation** de la confection de la pâte feuilletée et de la garniture de la soupe ICC.
- **JEUDI** au salon : **Cuisson obligatoire de la soupe** sur place dans les box en direct lors de la dégustation

A FABRIQUER :

- 16 soupes ICC lutées en feuilletage dont les contenants sont fournis par les organisateurs
- Un poulet fermier entier en chaud-froid, glacé et décoré pour le buffet
- Les **trois autres poulets** seront destinés à la dégustation à l'assiette **et le reste sur le buffet**

DÉGUSTATION

8 soupes ICC lutée en feuilletage

8 portions (un morceau de cuisse et un morceau d'aile) de poulet en sauce chaud-froid seront prélevées pour la dégustation.

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, seront à préparer et composées de :

- Une soupe ICC individuelle **chaude**
- Une portion de poulet en chaud-froid, **froid**.

Les modèles de la soupière individuelle et de l'assiette, **de forme rectangulaire** choisis par les organisateurs, seront mis en ligne sur le site dans le dossier technique **au plus tard le 30 septembre 2024**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 8 autres soupes et le poulet entier en chaud-froid et le reste des poulets de la dégustation seront présentés sur buffet au libre choix de l'équipe

Tous les plats et/ou supports de présentation seront apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 assiettes comprenant chacune :

- Une soupe ICC lutée en feuilletage
- Une portion de poulet (cuisse et aile)

Présentation buffet : Les 8 autres soupes et le poulet entier en chaud-froid + le reste des poulets de la dégustation seront présentés sur buffet au libre choix de l'équipe

PLAT 2 (COCHON)

ECHINE ET PIED DE COCHON FARCIS AVEC SA GARNITURE LIBRE & SAUCE BEARNAISE

CONSIGNES

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

A FABRIQUER :

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat : L'échine et les pieds de cochon

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en box au salon Sirha. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et dévoilés aux candidats uniquement *le mardi matin 21 janvier 2025 dans l'entrepôt METRO.*
-La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, seront envoyées **chaudes** et composées chacune de :

- Un morceau d'échine farcie
- Un pied farci
- La sauce béarnaise
- La garniture libre

Le modèle de l'assiette, de forme ronde (ø 32cm) choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » **au plus tard le 30 septembre 2024**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

6 assiettes froides (montage de l'assiette identique à celui de la dégustation) seront présentées sur buffet et apportées par les candidats (diamètre de l'assiette au libre choix de l'équipe)

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 assiettes chaudes d'échine et de pied de cochon farcis servies avec une sauce béarnaise et sa garniture

Présentation buffet :

6 assiettes froides de cochon, apportées par l'équipe et le montage de l'assiette sera identique à celui des assiettes de dégustations seront disposées sur le buffet

DESSERT

- Cake chocolat-fruits secs et/ou confits
- Entremets chocolat - vanille
- Crêpe soufflée au chocolat

CONSIGNES :

La confection des entremets chocolat- vanille doit obligatoirement incorporée :

- Les deux chocolats Valrhona Hukambi et Komuntu
- La vanille de Madagascar (Norohy)

A FABRIQUER :

- 2 cakes chocolat-fruits secs et/ou confits, de 12 tranches chacun.
- 2 entremets chocolat-vanille (cercles fournis par l'organisateur ø160 mm - H45 mm)
- 16 crêpes soufflées au chocolat

DÉGUSTATION

8 assiettes de forme rectangulaire fournies par les organisateurs seront composées chacune de :

- Une tranche de cake
- Une part d'entremets chocolat-vanille
- Une crêpe soufflée au chocolat, **chaude**

Le modèle du moule à cake ainsi que l'assiette choisies par les organisateurs, seront sur le site dans le dossier technique [au plus tard le 30 septembre 2024](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste du 1^{er} cake et le deuxième cake entier ou une partie tranchée
- Reste du 1er entremets et le second entremets **entier**
- 8 crêpes soufflées au chocolat

Tous les plats et autres supports de présentation des desserts seront fournis par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 assiettes d'une part de cake, d'une part d'entremets et d'une crêpe soufflée au chocolat

Présentation buffet libre :

Reste du cake + 1 cake entier et/ou tranché, l'entremets entier et 8 crêpes

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du vendredi 29 mars 2024. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

