

Concours Young Talent Escoffier 2020

Thème: Plat chaud d'automne de gibier et légumes oubliés

Introduction :

Vous préparez un plat moderne et créatif à partir d'un gigot de chevreuil. Lors de la préparation de la viande, vous servez deux composants différents et utilisez deux méthodes de cuisson différentes (technique de la chaleur humide et sèche). Vous portez une attention particulière aux sauces (au moins deux sauces doivent être préparées et servies) et sous le thème "automne". Vous choisissez deux légumes oubliés et les utilisez de manière créative. Vous décrivez brièvement les légumes utilisés dans votre dossier.

Complétez le plat avec :

- une garniture à base de farine de châtaigne
- un assortiment de légumes (deux anciennes variétés de légumes de votre choix)
- une garniture de votre choix

Ingrédients disponibles et devant être utilisés:

- 1 morceau de gigot de chevreuil avec os d'environ 2,2 kg
- 250g de farine de châtaigne
- 4 coings (pièces)
- Nestlé SIGNATURE DU CHEF : Ail noir
- Nestlé SIGNATURE DU CHEF : Pâte de citron

Ingrédients disponibles sur le poste de travail :

- sel, poivre et paprika
- vin blanc et rouge
- réduction de vin rouge et de porto Nestlé CHEF SIGNATURE
- réduction de vin blanc Nestlé CHEF SIGNATURE
- Fond Demi Glace Nestlé CHEF SIGNATURE

Tous les autres ingrédients que vous apportez pour le concours seront lavés, mais non convertis, si nécessaire transportés réfrigérés.

La valeur de la nourriture apportée ne doit pas dépasser CHF 30.00.

Calendrier (durée totale du concours : 225 minutes) :

- les candidats commencent par étapes
- après 60 minutes de concours (mise en place du lieu de travail / mise en place / tâche « mystère »), la première partie de la tâche « mystère » doit être remise.
- après 180 minutes de compétition, le plat de gibier doit être servi. (+/- 5 minutes plus tôt ou plus tard)
- après 195 minutes de compétition, la deuxième partie de la tâche « mystère » doit être accomplie. (+/- 5 minutes plus tôt ou plus tard)
- après 225 minutes, le lieu de travail doit être nettoyé et rendu.

Tâche « mystère » :

En plus de la tâche principale du concours, une tâche « mystère » sera fixée pendant la compétition. Nous vous recommandons de prévoir environ 45 minutes pour la réalisation de cette tâche. La tâche mystère sera remise par écrit au candidat, y compris le buffet, 5 minutes avant le début du concours. La nourriture nécessaire est fournie au début des travaux.

Buffet :

- le plat doit être préparé et servi pour 8 portions
- 4 portions sous forme de plat (les assiettes seront présentées lors du coup d'envoi)
- tous les éléments doivent être disposés sur l'assiette, de manière autonome, sans aucun accessoire (plats supplémentaires, brochettes, etc.)
- 4 portions comme service de guéridon (les plats de table sont présentés au coup d'envoi)

Détails du service de guéridon :

- 1 plat en porcelaine avec de la viande (coupée, en portions)
- 1 légumier avec une garniture
- 1 plat en porcelaine avec service à légumes
- 1 plat en porcelaine avec le service de votre choix

Les quantités de portions, les garnitures et tous les autres éléments doivent être dimensionnés et portionnés de manière à ce que le service puisse les préparer et les servir de manière identique au plat. Aucun service supplémentaire n'est fourni.

Les sauces peuvent être servies dans des saucières pour les deux types de service. Le buffet est fourni.

Pierre-Alain Favre
Président de la Délégation suisse

Daniel Inauen
Responsable du concours