

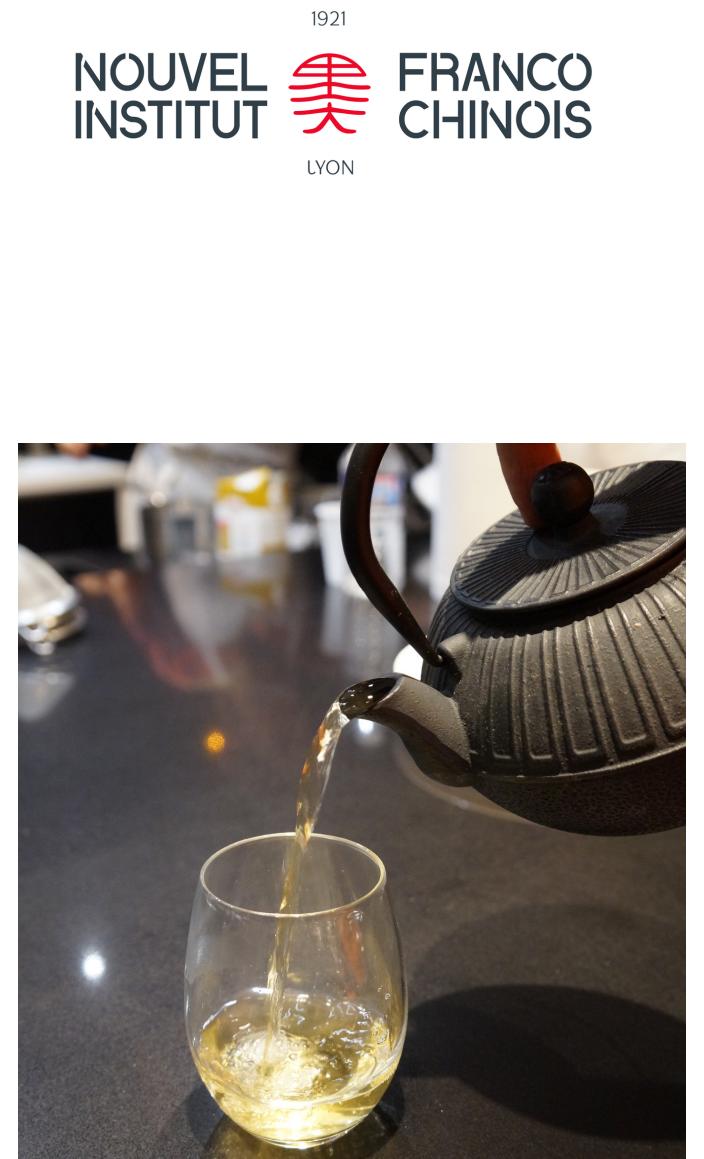
FESTIVAL
2018

GASTRONOMIE
CHINOISE

concours de cuisine



L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS
Institut Paul Bocuse



Cuisine de
saison au
thé

1921
NOUVEL
INSTITUT  FRANCO
CHINOIS
LYON

CONCOURS DE CUISINE



Dans le cadre du festival de la gastronomie chinoise, *Les Baguettes Magiques*, le Nouvel Institut Franco-Chinois organise un concours de cuisine présidé par le Chef Alain Alexanian.

La Thématique :

CUISINE DE SAISON AU THÉ

Si le thé est la boisson chinoise par excellence, il ne se cuisine que très peu en Chine. Ce concours propose de relever le défi de l'associer à une cuisine de saison.

Ce concours réservé aux cuisiniers amateurs se déroule en 2 temps :

1/ PHASE DE PRÉ-SÉLECTION

Imaginez dès à présent une recette d'un plat salé avec pour principale épice du thé chinois. Cette recette devra être élaborée à partir des ingrédients de base suivants :

- Riz chinois
- Poulet de Bresse
- Thé chinois

Envoyez votre recette (document format PDF) ainsi qu'une photo du plat à l'adresse suivante avant le 23 septembre 2018 : contactifc@investinlyon.com



2/ LA FINALE

Les recettes seront étudiées par le chef Alain Alexanian qui sélectionnera les 6 meilleures propositions, vous recevrez une réponse le 25 septembre 2018.

Les auteurs de ces recettes disputeront la finale dimanche 30 septembre 2018 à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20 place Bellecour, Lyon 2).

Les finalistes auront 1h30 pour réaliser un plat principal à base de produits de saison et de thé chinois, et le présenter aux membres du jury.

LE JURY

Alain Alexanian, chef étoilé
Philippe Jousse Chef à l'Institut Paul Bocuse
Tabata Mey, chef des Apothicaires
Gérard Essayan, Les Jardins de Vartan
Françoise Petit, Mairie du 5ème
François Mailhes, critique gastronomique
Candice du Chayla, directrice du NIFC Lyon
Romain Bombail, fondateur de Bande de Gourmands

LES PRIX

- Premier prix : un déjeuner pour deux à l'Auberge Paul Bocuse
- Deuxième prix : un magnum de vin du Domaine D. Piron et une sélection de thés Kamélya
- Troisième prix : un magnum de vin du Domaine D. Piron et une sélection de thés Kamélya

ARTICLE 1 : LES ORGANISATEURS

Le Nouvel Institut Franco-Chinois, association Loi 1901, d'intérêt général, situé au 2 rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon.

L'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse, située au 20 place Bellecour, 69002 Lyon.

ARTICLE 2 : LES PARTICIPANTS

Le concours est réservé aux cuisiniers amateurs, majeurs. Il est entendu par cuisinier amateur : qui n'en fait pas son activité professionnelle.

La participation au concours est individuelle.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

L'inscription à la phase de pré-sélection se fait par mail à l'adresse: contactifc@investinlyon.com

Les personnes souhaitant participer au concours doivent envoyer leur recette au format pdf ainsi qu'une photo du plat avant le **23 septembre 2018** minuit.

Les candidats devront joindre à leur recette la déclaration sur l'honneur précisant qu'ils ont bien pris connaissance du présent règlement.

La phase finale du concours se déroulera le **dimanche 30 septembre de 16h à 21h à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse**, située 20 place Bellecour, 69002 Lyon.

Les finalistes recevront un mail de confirmation de leur sélection le **25 septembre 2018**.

Chaque participant doit s'assurer d'être disponible le 30 septembre 2018 pour disputer la finale s'il venait à être sélectionné.

Un finaliste ne pourra se faire remplacer par une personne de son choix. S'il ne peut être présent pour la finale; il perdra automatiquement sa place.

Les frais de participation à la phase de présélection sont gratuits.

Les frais de participation à la finale sont de 20 euros. Ils devront être réglés en amont de la finale par chèque, espèces ou virement bancaire (détails dans le mail de confirmation).

ARTICLE 4 : JURY

Le jury pour la phase de présélection est composé de :

- Alain Alexanian, chef étoilé, parrain du festival de la gastronomie chinoise, *Les Baguettes Magiques*
- Candice du Chayla, directrice du Nouvel Institut Franco-Chinois

Le jury pour la finale est composé de :

- Alain Alexanian, chef étoilé
- Philippe Jousse de l'Institut Paul Bocuse
- Tabata Mey, Chef de son restaurant Les Apothicaires
- Gérard Essyan, Les Jardins de Vartan
- Françoise Petit, Mairie du 5ème arrondissement de Lyon
- François Mailhes, critique gastronomique
- Candice du Chayla, directrice du Nouvel Institut Franco-Chinois
- Romain Bombail, fondateur de Bande de Gourmands

Les organisateurs se réservent le droit de remplacer un membre du jury si l'un d'eux venait à ne plus être disponible.

ARTICLE 5 : CRITÈRES DE SÉLECTION

Phase de pré-sélection

Le jury examinera chaque recette avec le même intérêt. L'originalité, le respect de la saisonnalité des produits seront les principaux critères de sélection.

Le jury statuera sur les 6 finalistes le 25 septembre 2018.
Les candidats seront avertis par mail le même jour.

Finale

Le jury goûtera séparément les plats des 6 finalistes.
Chaque plat sera jugé en fonction de : son originalité, des techniques utilisées, du respect des consignes, de la mise en valeur du thé comme épice et de la présentation.

ARTICLE 6 : DÉROULÉ DE LA FINALE

Chaque candidat devra se présenter à 16h à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20 place Bellecour, 69002 Lyon).

Après tirage au sort de l'ordre de passage, les participants disposeront d'1h30 pour réaliser un plat principal à partir d'ingrédients choisis par les organisateurs. Cette liste d'ingrédients leur aura été envoyée le mardi 25 septembre, en même temps que l'annonce de leur sélection pour la finale.

Les candidats disposeront du même matériel et du même temps de préparation.

Ils devront réaliser 3 assiettes identiques pour les membres du jury.

Les candidats présenteront chacun à leur tour leur plat au jury.

Le jury délibérera à l'issue des dégustations et désignera le vainqueur du concours.

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas d'accident lors de la finale.

ARTICLE 7 : PRIX ET COMMUNICATION

Le vainqueur du concours se verra offrir un déjeuner pour 2 personnes au restaurant l'Auberge Paul Bocuse (40 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or).

Les deuxième et troisième du concours remporteront un magnum de vin du Domaine Piron ainsi qu'une sélection de thés Kamélya.

Les prix du concours ne pourront être ni vendus ni échangés contre un autre bien. Ils ne pourront pas non plus être contestés ni faire l'objet d'une remise de leur contre valeur en argent ou sous quelque autre forme.

La réservation du déjeuner pour deux à l'Auberge Paul Bocuse devra se faire avant le 31 décembre 2018, en fonction des jours d'ouverture et des disponibilités du restaurant.

Les participants autorisent la prise de photos durant la finale et leur publication sur les sites internet et réseaux sociaux des organisateurs.

ARTICLE 8 : CONDITION D'ANNULATION

Les participants s'engagent à être disponibles pour la finale du concours, dimanche 30 septembre 2018 de 16h00 à 21h00. En cas d'impossibilité, ils devront le signaler aux organisateurs dès réception du mail de confirmation de leur sélection.

Tout candidat sélectionné ne se rendant pas à la finale ne sera pas remboursé des frais de participation.