

Arbois
la **Percée**
du **VIN JAUNE**

19ème Trophée
André JEUNET



Le Trophée André Jeunet

Dans le cadre de la **Percée du Vin Jaune**, un concours de cuisine, ouvert à tous les étudiant(e)s, élèves et apprenti(e)s de la filière des métiers de bouche, est organisé sous la présidence des Ambassadeurs des Vins Jaunes avec le soutien de l'UMIH 39.

La Percée du Vin Jaune

La Percée du Vin Jaune est un **événement viticole emblématique** qui se déroule chaque année au cœur du vignoble du Jura. Cette célébration dédiée au **Vin Jaune**, un vin unique au goût intense et à la robe dorée, est l'occasion de découvrir les Vins du Jura dans une ambiance conviviale et une atmosphère festive.

Le Président du Jury

Le jury sera présidé par **Joël CESARI**, chef étoilé et propriétaire de l'hôtel-restaurant La Chaumière à Dole, dans le Jura. Il y propose une cuisine colorée, chaleureuse et contemporaine mêlant tradition et terroir.



Thème de la recette

LE SANDRE ET LES ÉCREVISSSES

Produits imposés :

- Vin Jaune
- Comté

3 garnitures :

- 1 à base de Fenouil
- 1 à base de céréales
- 1 Libre dans laquelle sera mise à l'honneur une épice française de votre choix

Privilégier les **circuits courts** de votre région et les **produits de saison**.

Dressage

5 portions sur assiette pour le **jury** de dégustation.
1 portion sur assiette pour présentation au **public**.

La sauce pourra être servie en saucière ou pot à sauce et versée au dernier moment sur l'assiette
Le candidat donnera devant le jury de dégustation, une courte explication de son plat et de ses particularités techniques (1 minute au maximum).

L'organisateur fournira :

- Les bars entiers (non filetés)
- Les écrevisses fraîches.

Chaque candidat devra apporter les denrées à l'état brut

Un **contrôle visuel des matières premières** sera réalisé à la prise de poste.

En aucun cas, les candidats ne pourront apporter de produits élaborés ou non-inscrits sur la fiche technique.



Recette gagnante

Édition 2023

PAR ELSA BOISSON

Intitulé : Râble de lièvre, Sauce aux épices, Croustillant d'endive façon tatin, Fondant de polenta au Comté fumé et mille-feuille pomme pomme au Vadouvan

Déroulé

Réaliser le Râble de lièvre :

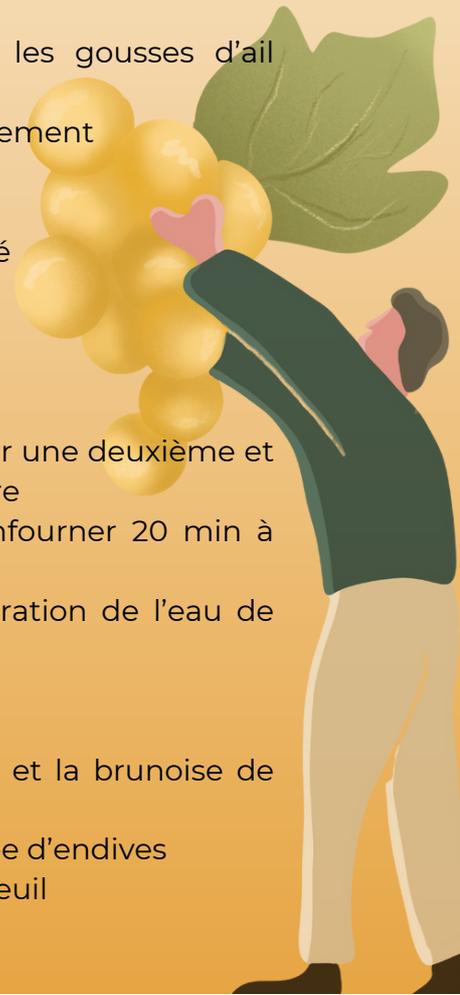
1. Lever les filets de lièvre et réserver les carcasses et les parures
2. Mélanger le vin jaune, le vadouvan, le sel et le poivre
3. Marine les râbles dans le mélange précédent ainsi que dans le thym et le laurier durant 20 minutes
4. Façonner en ballotines filmées et cuire au thermoplongeur 15 minutes à 56 °C
5. Défilmer, éponger et rissoler dans de l'huile d'arachide et du beurre
6. Paner de noix torréfiées concassées et émincer en deux dans le sens de la longueur

Réaliser la Sauce aux épices :

1. Réduire le jus de pomme à glace
2. Réduire le vin jaune et le vadouvan à glace
3. Concasser et rissoler la carcasse de lapin dans l'huile et beurre
4. Ajouter la mirepoix de carotte et d'oignon, suer
5. Déglacer au madère et réduire
6. Mouiller à hauteur à l'eau, ajouter le thym, le laurier, les gousses d'ail dégermées et écrasées
7. Porter à frémissement pendant 45 min en écumant régulièrement
8. Passer au chinois
9. Réduire à demi-glace
10. Ajouter les réductions de jus de pomme et de vin jaune épice
11. Lier avec la maïzena
12. Rectifier l'assaisonnement

Réaliser le Croustillant d'Endive Façon Tatin :

1. Lustrer une feuille de brick de beurre clarifié puis superposer une deuxième et répéter 2 fois l'étape. Détailler en disques de 6 cm de diamètre
2. Foncer 6 moules à brioche parisienne individuels puis enfourner 20 min à 160°C sous presse. Défourner et ressuer sur grille
3. Émincer les endives et étuver dans le miel jusqu'à évaporation de l'eau de végétation
4. Caraméliser les endives quelques minutes
5. Tailler la Morteau en brunoise puis sauter
6. Assembler l'étuvée d'endive caramélisée, le cerfeuil haché et la brunoise de Morteau
7. Dresser au centre des fonds de tartelette un tampon d'étuvée d'endives
8. Décorer d'un cerneau de noix torréfié et d'une feuille de cerfeuil



Réaliser le Mille-Feuille Pomme-pomme au Vadouvan :

1. Réaliser les préparations préliminaires des pommes de terre et pommes reine des reinettes
2. Emincer à la mandoline des tranches de pommes (2.5 mm) et pommes de terre (5 mm)
3. Détailler des disques de la taille des cercles de cuisson
4. Placer une rondelle de pomme de terre au fond du cercle puis saupoudrer de maïzena, vadouvan, sel et beurre clarifié puis surmonter d'une rondelle de pomme. Répéter l'opération jusqu'à hauteur du cercle
5. Terminer le montage en ajoutant un trait de vin jaune
6. Enfourner 30 min. à 160 degrés, défourner et refroidir sous presse
7. Tailler la pomme granny en bâtonnets puis dresser un demi cylindre de mille-feuille surmonté de la julienne de pomme granny et de zeste de citron vert

Réaliser la Sauce aux épices :

1. Porter à ébullition le lait assaisonné (sel-poivre-muscade) et le beurre puis ajouter la polenta et la farine de gaudes en pluie. Cuire environ 10 minutes
2. Mouler dans des cercles chemisés au beurre puis refroidir
3. Fondre le comté, la crème et le vin jaune. Une fois fondu, filmer et fumer au bois de sapin
4. Mixer pour obtenir un crémeux fluide
5. Décercler la polenta puis évider le cœur
6. Couler le crémeux comté au centre et recouvrir d'un voile de comté
7. A l'envoi, ajouter une pointe de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et décorer d'une pousse de cresson



Règlement

ARTICLE 1

Présélection

Une commission de présélection, composée de professionnels, sélectionnera les finalistes, ayant obtenu les notes les plus élevées. En cas d'égalité, la note de créativité départagera les candidats.

Deux candidats seront sur liste d'attente et participeront à la finale en cas de défection d'un des candidats sélectionnés. Ils seront prévenus 8 jours avant la date du concours.

La présélection s'effectuera selon les critères suivants :

Originalité : 10 points

Coût/matière : 10 points

Respect axes de travail : 20 points

Garnitures : 10 points

Les finalistes seront prévenus par mail après le 23 novembre 2023



ARTICLE 2

Le concours se déroulera sous **chapiteau** et devant un public le **samedi 3 février 2024** sur le site de la Percée du Vin Jaune à **Arbois**.

Chaque cuisinier disposera de **2h30** pour exécuter la recette qui lui a permis d'être sélectionné.

Déroulé : (les horaires sont susceptibles d'être légèrement modifiés)

- Arrivée à 8h00, accueil café des candidats et accompagnants, déchargement du matériel.
- 9h00 appel des candidats, tirage au sort ordre de passage, mise en place des postes.
- 10h00 Début de l'épreuve, candidat N° 1.
- Appel toutes les 15 minutes.

Les candidats disposeront d'une **cuisine équipée** (voir fiche en annexe) mais devront apporter leur propre matériel. Pour des raisons de sécurité aucun aliment frit ne pourra être toléré lors du concours.

L'évaluation du concours sera établie ainsi :

- Organisation, respect fiche technique : 10 points
- Techniques professionnelles : 20 points
- Hygiène et respect des denrées : 20 points
- Dégustation et présentation : 50 points

Le jury composé de **chefs de cuisine** et de membres de l'organisation sera dirigé par Joël CESARI.

Ce Jury est souverain ; les décisions ne peuvent être contestées, et de ce fait, aucune réclamation ne peut être prise en considération.



ARTICLE 3

Seuls les candidats, organisateurs et membres du jury auront accès aux cuisines. Les membres du jury, les coordinateurs de cuisine et les accompagnants ne pourront en aucun cas aider ou conseiller les candidats.

Aucun « coaching » ne sera toléré, et sera sanctionné par l'exclusion de l'accompagnant.

ARTICLE 4

Les résultats seront donnés le jour même aux alentours de 14h00.
De nombreux lots seront remis à chaque participant avec un lot spécial pour le vainqueur.

Pour participer envoyez votre dossier de candidature comprenant les pièces suivantes :

- Bulletin d'inscription signé (page 8)
- Photocopie de la carte d'identité
- Bon d'économat complété (page 9)
- Détail de la recette sur papier libre (format A4)
- Photo couleur du plat présenté (recommandée) ou croquis



Annexes

Matériel à disposition

- 1 plaque de cuisson pour 2 candidats
- 1 four à air pulsé pour 2 candidats (dimensions intérieures 450 X 400)
- 1 plonge pour 2 candidats
- 1 plan de travail (dimensions : 2m x 0.70m)
- 1 armoire réfrigérée
- 2 feux par candidats

Matériel non disponible

- Four vapeur mais possibilité d'apporter votre propre cuiseur vapeur
- Four mixte
- Machine sous vide
- Salamandre

Matériel interdit

- Friteuse

AUCUN SIGNE DISTINCTIF SUR L'HABILLEMENT ET SUR LE DOSSIER D'INSCRIPTION

Le nom du candidat et l'origine de l'établissement (Lycée, CFA, Entreprise) seront masqués.



SCANNEZ-MOI

Découvrez le site de la Percée du Vin Jaune.



#PERCEEDUVINJAUNE



19ème Trophée André JEUNET 2024

Bon d'économat

INTITULE DE LA RECETTE

Page .../...

INGREDIENTS

Quantité

Unité

Prix TTC

PRIX TOTAL

BULLETIN D'INSCRIPTION

Merci de renseigner de manière lisible toutes les lignes

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse personnelle :

Tél :

E-mail :

Diplôme préparé :

Niveau d'étude :

Nom de l'établissement :

Depuis le :

Adresse :

Tél :

E-mail d'un professeur référent :

Taille (XS, S, M, L, XL) :

Nombre d'accompagnateur(s) potentiel(s) :

Je sousisigné(e).....accepte le règlement du
Trophée André Jeunet

Fait à.....le.....

Signature (faire précéder de la mention « lu et approuvé »)

Dossier à renvoyer avant le

23 novembre 2023

au plus tard (cachet de la poste faisant foi)

par voie postale

Ambassadeurs des Vins Jaunes

Trophée André JEUNET

Château Pécauld - BP 41

39600 ARBOIS

ou par mail

Margot CATTET

chargedemission@jura-vins.com

Renseignements

03.84.66.26.14

07.72.05.64.73