LA PERCÉE DU VIN JAUNE

TROPHÉE ANDRÉ JEUNET

20 ÈME ÉDITION

DOSSIER D'INSCRIPTION

31 janv 2026

LONS-LE-SAUNIER

La Percée du Vin Jaune
LONS-LE-SAUNIER
2026

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 une ambiance conviviale et une atmosphère festive.

Le Président du Jury

Le jury sera présidé par **Vivien SONZOGNI**, chef originaire de Besançon et formé à Poligny. Il a bâti son parcours entre grandes maisons françaises et expériences internationales, notamment au Caprice à Hong Kong où il a contribué à une troisième étoile Michelin. De retour en Franche-Comté, il exprime aujourd'hui son talent à La Table du Grapiot à Pupillin, où il signe une cuisine contemporaine et raffinée, inspirée des produits locaux. Il fait également partie des six candidats en lice pour représenter la France lors de la prestigieuse finale du Bocuse d'Or.

Photo : Nicolas Bellard

Photo : Crash Record

THÈME DE LA RECETTE

« La volaille de Bresse, cuite sur le coffre, les cuisses en ragoût, garniture dans l'esprit d'un gratin dauphinois, condiment et sauce au vin jaune »

Le plat devra mettre en valeur une volaille AOC Volaille de Bresse travaillée en deux parties distinctes :

- Les filets seront cuits sur le coffre et découpés au dernier moment, pour conserver toute la finesse de leur cuisson.
- Les cuisses seront cuisinées en ragoût, selon l'inspiration du candidat : libre en goût, en couleur et en structure — seul compte le caractère et la gourmandise.

La garniture fera écho à un souvenir collectif : le gratin dauphinois. Il devra en évoquer l'âme (la texture, le fondant, l'esprit) mais dans une interprétation personnelle, libre et audacieuse.

Condiment en petite quantité, puissant afin de relever la saveur générale de votre production ; base : légumes, fruits, épices, vinaigre et huile. Faites preuve d'audace !

Enfin, la sauce devra rappeler l'arôme inimitable du vin jaune, et unifier harmonieusement les éléments du plat, dans un équilibre à la fois subtil et puissant.

Les techniques de préparation, les choix de cuisson, de dressage et d'assaisonnement sont laissés à l'appréciation des candidats, dans le respect de l'équilibre général du plat.

Privilégiez les circuits courts de votre région et les produits de saison.

DRESSAGE & PRÉSENTATION

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

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 une volaille de Bresse par candidat (la volaille aura un poids suffisant pour les 6 portions) ainsi que le Vin jaune et le Comté.

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.

Photo : Crash Record

RECETTE GAGNANTE ÉDITION 2024

Par Elian Guillot

BALLOTINE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE ET SABAYON AU VIN JAUNE

BALLOTINE DE SANDRE AUX ÉCREVISSES

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de sandre
- 1,5 kg d'écrevisses
- 120 g de crème
- 5 g de poudre de morille
- 1 kg de gros sel
- 10 cl de vinaigre blanc
- 50 g d'épinards
- 50 g de beurre
- 1 g de piment de Bresse
- 5 g de blanc d'œuf séché

PRÉPARATION

- Lever les filets de sandre. Saumurer 20 min, dessaler 10 min.
- Pocher les écrevisses dans une eau bouillante vinaigrée. Décortiquer, châtrer, réserver.
- Réaliser une farce fine avec les parures de sandre et d'écrevisses. Assaisonner (sel, poivre, poudre de morilles, piment de Bresse).
- Blanchir, refroidir et sécher les épinards.
- Enrober les écrevisses de beurre d'écrevisse.

MONTAGE

Ouvrir le filet en portefeuille, farcir avec queues d'écrevisses, farce fine, épinards. Former une ballotine dans du film étirable. Cuire à basse température au thermoplongeur (48°C à cœur). Refroidir, sauter à l'unilatérale et finir la cuisson au four à l'envoi.

JUS CORSÉ AUX ÉCREVISSES

INGRÉDIENTS

- Arêtes de sandre
- Carcasses d'écrevisses
- 100 g carotte
- 100 g oignon
- 15 g ail
- 10 g concentré de tomate
- Thym
- Citronnelle
- 10 cl de vin jaune
- 10 g maïzena
- 50 g beurre

PRÉPARATION

Cardinaliser carcasses et rissoler les arêtes. Ajouter garniture aromatique, pincer. Déglacer au vin jaune, réduire à sec (2 fois). Mouiller à hauteur, porter à frémissement 20 min. Pilonner les têtes, poursuivre 10 min. Passer, réduire, lier si besoin à la maïzena, monter au beurre

BEURRE D'ÉCREVISSES

INGRÉDIENTS

- Carcasses d'écrevisses
- 20 g concentré de tomate
- 5 cl huile d'olive
- 50 g échalotes, 1 gousse d'ail
- 150 g beurre frais

PRÉPARATION

Cardinaliser les têtes d'écrevisses dans l'huile d'olive. Suer échalotes, ail, concentré de tomate. Ajouter beurre, infuser 1h à feu doux.

FENOUIL EN TEXTURES

INGRÉDIENTS

- 8 mini fenouils
- 50 g échalotes, 10 g miel
- 15 g beurre, 20 g Pontarlier
- Piment de Bresse, sel, poivre

PRÉPARATION

Cuire les fenouils à l'anglaise, récupérer les coques. Ciseler échalotes, brunoise de parures de fenouil. Suer échalotes au beurre, ajouter fenouil, étuver, déglacer au Pontarlier. Ajouter miel et piment. Rectifier, farcir les coques, décorer avec pluches.

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE

INGRÉDIENTS

- 60 g échalotes, 10 g ail
- 270 g petit épeautre
- 1 L bouillon de volaille
- 60 g comté râpé (18 mois), 20 g copeaux comté (24 mois)
- 60 g vin jaune
- 75 g beurre, thym, 10 g épeautre soufflé

PRÉPARATION

Suer échalotes et ail, nacrer le petit épeautre. Déglacer au vin jaune, réduire. Ajouter thym, mouiller au bouillon jusqu'à cuisson. Monter au beurre, ajouter comté râpé. Dresser avec copeaux de comté et épeautre soufflé.

SABAYON AU VIN JAUNE

INGRÉDIENTS

- 75 g échalotes
- 20 g cèpes secs
- 110 g vin jaune
- 125 g jaune d'œuf
- 30 g crème liquide
- 55 g eau
- 190 g beurre fondu, sel, poivre

PRÉPARATION

Réduction à sec avec échalotes, cèpes, vin jaune. Refroidir. Mettre tous les ingrédients (sauf beurre) sous vide, cuisson 30 min à 70°C. Passer, monter au Thermomix avec beurre. Verser en siphon, gazer 2 fois.

PALET DE POMME DE TERRE SAFRANÉ

INGRÉDIENTS

- 800 g pommes de terre Roseval
- 50 g échalotes
- 150 g champignons de Paris
- 5 g morilles déshydratées
- 1/8 botte persil
- 0,25 g safran bio
- 125 ml bouillon volaille
- 3 cl huile d'olive
- 20 g beurre, oxalis

PRÉPARATION

Infuser safran dans bouillon. Détailler 6 palets de 5x1 cm, ajourer. Suer les palets à l'huile, ajouter beurre, bouillon safrané. Étuver. Réaliser duxelles (champignons, morilles, échalote, persil). Dérouler une pomme de terre à la dérouleuse, faire 4 cercles par palet. Superposer, lustrer au beurre, cuisson 140°C - 6 min.

MONTAGE

Farcir palet avec duxelles, recouvrir du voile de PDT lustré, décorer oxalis.

RÉGLEMENT

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 au plus tard le 28/11/2025.

Photo : Crash Record

Article 2

Le concours se déroulera devant un public le **samedi 31 janvier 2026** sur le site de la Percée du Vin Jaune à **Lons-le-Saunier**.

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

Déroulé :

- La veille : possibilité de déposer le matériel et les denrées en contactant Richard BONNOT au 06.42.96.22.31.
- Arrivée entre 7h00 et 7h15 : accueil café des candidats et accompagnants, déchargement du matériel. (Contact à votre arrivée : Richard BONNOT - 06.42.96.22.31)
- 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.

Un mail d'informations indiquant les consignes sera envoyé aux candidats une semaine avant le concours.

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 Vivien SONZOGNI.

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

Photo : Crash Record

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.

Photo : Crash Record

SCANNEZ-MOI

Découvrez le site de la Percée du Vin Jaune.

SCANNEZ-MOI

Découvrez le recap' vidéo de la 19e édition du trophée en 2024

20ème Trophée André JEUNET 2026

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 »)

Les Ambassadeurs des Vins Jaunes
Château Pécauld – BP 41 – 39601 ARBOIS Cedex
Tél. 03 84 66 26 14 – Fax 03 84 66 10 29 – http://www.percee-du-vin-jaune.com – E-mail : chargedemission@jura-vins.com

DOSSIER À RENVOYER AVANT LE
21 novembre 2025

par voie postale

Ambassadeurs des Vins Jaunes

Trophée André JEUNET

Château Pécauld - BP 41

39600 ARBOIS

ou par mail

chargedemission@jura-vins.com

Renseignements

03.84.66.26.14

07.72.05.64.73