

Les « Foo'd cuisine » !



LA **PERCÉE**
DU **VIN JAUNE**



2 & 3

FÉVRIER 2019

POLIGNY

Dans le cadre de la Percée du Vin Jaune, une « battle culinaire », ouverte à tous les amateurs de cuisine, est organisée sous la présidence des Ambassadeurs des Vins Jaunes avec le soutien de l'UMIH39.

1. Date et lieu du concours

« Les food cuisine » aura lieu sous le grand chapiteau cuisine de la Percée du vin Jaune le samedi 2 février 2019 à Poligny à partir de 13h30.

2. Conditions de participation

« Les food cuisine » est ouvert à tous, à l'exception des personnes qui sont cuisinier(e)s de métier. Les candidats se présentent **par équipe de 2** et seront coachés par un chef recruté par l'organisation.

Les candidats devront présenter 2 assiettes : 1 pour la dégustation du jury, 1 pour la présentation au public.

3. Déroulement

2 équipes de 2 personnes coachés par 1 chef s'affrontent dans une « battle culinaire » de 60 min.

Il y aura 2 battles et 1 finale

Tirage au sort des chefs à 13h00 – Début des « battles culinaires » à 13h30.

Remise des prix vers 17h30 sous le chapiteau cuisine. Nombreux lots offerts

4. Thème (recette)

Le thème est annoncé au dernier moment.

Chaque équipe aura un panier d'ingrédients à sa disposition, fourni par l'organisation.



5. Présélection des candidats

L'appel à candidature se fera par voie de presse et par les réseaux web de la Percée du vin jaune (www.percee-du-vin-jaune.com, Facebook @perceeDuVinJaune)

Pour s'inscrire envoyer un justificatif d'identité et quelques lignes sur votre passion pour la cuisine à percee@jura-vins.com. Les premiers inscrits seront retenus

4 équipes de 2 personnes seront retenues.

Les équipes sélectionnées s'engagent à respecter ce règlement, et à être présentes le jour de la « battle culinaire ».

6. Jury

Le jury composé de chefs de cuisine et de membres de la commission est dirigé par un président élu par la commission. Ce Jury est souverain ; les décisions ne peuvent être contestées, et de ce fait, aucune réclamation ne peut être prise en considération.

7. Attribution des points

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| • Techniques | 25 points |
| • Hygiène et respect des denrées | 25 points |
| • Dégustation et présentation | 50 points |

8. Matériel

L'organisation met à disposition des candidats l'ensemble d'une cuisine traditionnelle, la vaisselle, et les ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes.

