

Madame, Monsieur,

Le championnat de France « Les Délices à la Fourme d'Ambert » fête sa cinquième édition sous le haut parrainage de Serge Vieira (Chaudes-Aigues, Cantal), Bocuse d'Or 2005, étoilé en 2010.

Ce concours est ouvert à tous les élèves de CAP, BEP ou BAC professionnel. Chaque lycée hôtelier ou centre de formation pourra inscrire ses étudiants les plus créatifs et les meilleurs d'entre eux seront invités à participer à la finale qui se déroulera **le jeudi 24 mars 2011** au lycée hôtelier de Chamalières (Puy de Dôme). Les participants doivent impérativement présenter deux recettes, **une entrée et un plat imposé**, subtilement mariés avec de la **Fourme d'Ambert**.

Pour participer, les étudiants doivent renvoyer le dossier de candidature, ci joint, impérativement avant le **28 février 2011**. Les huit meilleurs seront retenus. Ils seront départagés, par un jury de spécialistes de la gastronomie, présidé par **M. Thierry Chelle**, et avec comme Président d'Honneur **M. Pierre Roche** Maître Cuisinier de France, président du jury du Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe, membre du jury international du concours Pierre Taittinger, professeur honoraire à l'Ecole Supérieure de Cuisine de Paris.

Les huit finalistes seront largement récompensés.

Pour votre établissement, outre la fierté de former des champions, c'est l'occasion d'accroître votre notoriété. Suite à la manifestation, la presse quotidienne, la presse spécialisée nationale, la radio et France 3 Auvergne couvrent l'événement au travers d'articles, de photos et des reportages.

Dans l'espoir qu'un(e) (ou plusieurs) de vos élèves soit sélectionné(e), je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de mes salutations distinguées.

Le président du Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert.
M. Philippe Maquin.

REGLEMENT

Article 1 ;

Organisateur

Le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAm), ayant pour siège social la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert, 4 place de l'Hôtel de Ville, BP 69, 63600 Ambert, organise le 6^e Championnat de France de recettes à la Fourme d'Ambert.

Article 2 :

Le championnat récompense les élèves auteurs des meilleures recettes de cuisine à base de Fourme d'Ambert. Ces élèves seront issus des classes de CAP, BEP ou baccalauréat professionnel.

Article 3 :

Parrainage

Le championnat est parrainé par Serge Vieira (Chaudes-Aigues, Cantal), Bocuse d'Or 2005, étoilé en 2010.

En partenariat notamment avec :

- les volailles Fermière d'Auvergne
- le Crédit Agricole Centre France
- les maîtres cuisiniers de France
- la Mutuelle des cuisiniers de France
- les Toques d'Auvergne
- Maison BRAGARD

Il est sous la présidence d'honneur de **M. Pierre Roche**, Maître cuisinier de France, président du jury du meilleur apprenti cuisinier d'Europe, membre du jury international du concours Pierre Taittinger, professeur honoraire à l'Ecole supérieure de cuisine de Paris.

Article 4 :

La fiche de candidature

Elle est jointe au présent règlement. Elle sera retournée au SIFAm avec :

- les renseignements concernant le candidat,
- les renseignements concernant l'établissement,
- la présentation dactylographiée des deux recettes, à base de Fourme d'Ambert : une entrée et un plat imposé. Toutes les phases techniques des recettes devront être explicitées. Cette présentation sera assortie d'une photographie du dressage sur assiette pour l'entrée et sur plat pour l'imposé. Les ingrédients pour préparer l'entrée seront à choisir au préalable par le candidat parmi la liste fournie en annexe.
- la description précise du panier choisi parmi la liste.

Une fois le dossier complet, il sera retourné au SIFAm.

Article : 5

Présélection

Les candidats retenus par leur école devront envoyer leurs dossiers de candidature au SIFAm, 4 place de l'Hôtel de Ville, BP 69, 63600 Ambert, **avant le 28 février 2011** date au-delà de laquelle leurs candidatures ne pourront pas être retenues. Un comité de lecture effectuera une sélection des huit meilleurs candidats.

Le SIFAm communiquera son choix aux candidats quinze jours avant le championnat.

Chaque candidat sera accompagné par un professeur de cuisine qui sera membre du jury

Article : 6

Les journées du 23 et 24 mars 2011

Les candidats arriveront impérativement à VULCANIA le 23 mars à 12h. Ils seront accueillis par le syndicat de la Fourme d'Ambert. Un déjeuner sera pris sur place. La visite du site est prévue ensuite avant de rejoindre l'hôtel. L'après midi se terminera par la découverte des installations du lycée de Chamalières et un dîner clôturera la journée au cours duquel seront tirés au sort les deux professeurs qui seront membre du jury cuisine.

Si le déplacement se fait en voiture, vous devez arriver à VULCANIA à 12h. Si vous venez par le train, une navette sera à votre disposition à la gare de Clermont Ferrand d'où elle partira impérativement à 11h30.

Le concours se déroulera le 24 mars 2011. Les candidats devront se présenter à 8h00 en tenue professionnelle au lycée hôtelier. Il sera procédé au tirage au sort des passages et les candidats recevront leur panier. Ils commenceront à travailler toutes les cinq minutes. Ils doivent, en respectant l'ordre de présentation fixé par le jury, envoyer leurs plats à l'heure indiquée en début de travail. Tout retard supérieur à cinq minutes entraînera l'élimination du candidat.

Les candidats auront pendant l'épreuve un commis niveau 2^{ième} année BA technologique.

Seuls seront autorisés à être présents à 8h les candidats et les membres du jury cuisine.

Les membres du jury de dégustation doivent être en place à 11h30.

Pendant l'épreuve les candidats seront en tenue professionnelle (veste, pantalon, tablier, toque). Tous les candidats devront apporter leur mallette de cuisine et le petit matériel qu'ils jugeront nécessaire.

Le concours se déroulera en quatre phases :

1. La réalisation des deux recettes en trois heures trente minutes de préparation et de cuisson. Cette phase se déroule en cuisine sous la surveillance des membres du jury cuisine. Les assiettes et plats de présentation seront fournis par l'organisateur.
2. La dégustation
3. La délibération
4. La remise des prix

La remise des prix aura lieu à 15h30 au lycée en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

Pour la remise des prix, les candidats devront porter une toque, un pantalon sombre, la veste offerte par la Maison Bragard et des chaussures de villes. Les chaussures de sport sont interdites.

Article : 7 Les prix

Premier prix

- Un diplôme signé par les personnalités du jury
- Un chèque de 200 euros
- Une mallette du chef
- Une veste de la Maison Bragard
- Trois bouteilles de Coteaux du Layon
- Un couteau de Thiers gravé au nom du concours

- Un parchemin du Moulin Richard de Bas sur les aphorismes de M. Brillat-Savarin
- Une bouteille de Grand Marnier
- Une Fourme d'Ambert
- Un diplôme signé par les personnalités du jury

Deuxième prix

- Un diplôme signé par les personnalités du jury
- Un chèque de 100 euros
- Une mallette du chef
- Une veste de la Maison Bragard
- Trois bouteilles de Coteaux du Layon
- Un couteau de Thiers gravé au nom du concours
- Un parchemin du Moulin Richard de Bas sur les aphorismes de M. Brillat-Savarin
- Une bouteille de Grand Marnier
- Une Fourme d'Ambert

Troisième prix

- Un diplôme signé par les personnalités du jury
- Un chèque de 100 euros
- Une mallette du chef
- Une veste de la Maison Bragard
- Trois bouteilles de Coteaux du Layon
- Un couteau de Thiers gravé au nom du concours
- Un parchemin du Moulin Richard de Bas sur les aphorismes de M. Brillat-Savarin
- Une bouteille de Grand Marnier
- Une Fourme d'Ambert

Du quatrième au huitième prix

- Un diplôme signé par les personnalités du jury
- Une mallette professionnelle
- Une veste de la Maison Bragard
- Une bouteille de Coteaux du Layon
- Un couteau de Thiers gravé au nom du concours
- Un parchemin du Moulin Richard de Bas sur les aphorismes de M. Brillat-Savarin
- Une Fourme d'Ambert

Un « coup de cœur » sera décerné pour l'entrée, et un pour le plat imposé. Les lauréats gagneront une coupe. L'une offerte par les maîtres cuisiniers de France, l'autre par la mutuelle des cuisiniers de France.

Article : 8

Renvoi des dossiers

Les dossiers ne seront pas retournés aux participants.

Article : 9

Prise en charge des frais

L'hébergement et les repas de chaque finaliste et de son accompagnant sont pris en charge par le SIFAM dès leur arrivée jusqu'au jeudi après la remise des prix.

Les frais de déplacement seront remboursés sur la base d'un billet de train 2^e classe SNCF pour le candidat et son accompagnant quel que soit le mode de transport utilisé. Un justificatif est obligatoire (billet ou devis SNCF).

Article : 10

Engagement des participants

Tout participant s'engage à accepter et respecter chacun des articles du présent règlement. Les participants s'engagent également à accepter l'utilisation par le SIFAM de leur nom, leur image et la reproduction de leurs recettes quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de publicités ou de campagnes de communication, quels qu'en soient les supports (affiche, catalogue, dépliant, internet, CD-Rom, documents commerciaux ou administratifs de toute nature...) quels qu'en soient les pays de diffusion (France ou étranger) et sans rémunération.

Le jury est souverain dans ses décisions.

Article : 11

Le SIFAM se réserve le droit d'annuler tout ou partie de l'opération en cas de force majeure.

Les Délices à la Fourme d'Ambert

Le thème :

Une assiette d'entrée « 3 Tapas de l'Océan » à la Fourme d'Ambert servie à l'assiette
Le jour du concours il faudra dresser 6 assiettes au total (5 pour le jury et une pour la photo)

Voici le panier : (Vous n'êtes pas obligé de tout utiliser)

Crèmerie

- * 1 litre de lait
- * 350g de Fourme d'Ambert
- * ½ l de crème liquide
- * 300g de beurre
- * 500 g de fromage blanc

Epicerie

- * 12 œufs
- * 1 litre d'huile
- * 1 petit pot de moutarde à l'ancienne
- * 1 Kg de farine
- * Muscade
- * sel, poivre
- * vinaigre
- * 1 litre de vin blanc
- * 100g de pain d'épice
- * du piment d'Espelette
- * 10 feuilles de brique
- * 200g de lentilles vertes du Puy
- * 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre

Fruits & Légumes

- * 1 tête d'ail
- * 2 oignons
- * 1 pièce de laitue
- * 3 endives
- * 3 pièces de tomate
- * 2 pommes
- * 2 oranges
- * 1 pièce d'aubergine
- * 1 pièce de poivron vert
- * 1 pièce de courgette
- * Persil, gingembre
- * Cerfeuil, estragon
- * 1 Mangue
- * 400 g de champignons de Paris frais
- * 250 g de pruneaux

Charcuterie – Poissonnerie et divers

- * 1 Kg de moules
- * 200g de saumon frais
- * 6 noix de coquille St Jacques
- * 2 Pieds de porc cuits
- * 6 Huitres N°3 Marennes Oléron
- * 12 escargots de Bourgogne
- * 3 tranches de saumon fumé
- * 300 g de chipirons ou encornets
- * 300 g de crevettes
- * filets d'anchois
- * chorizo

Les délices à la Fourme d'Ambert

Le thème :

Une assiette à base de Pintade Fermière d'Auvergne et Fourme d'Ambert servie à l'assiette avec une garniture

Le jour du concours il faudra dresser 6 assiettes au total (5 pour le jury et une pour la photo).

Le panier : « Vous n'êtes pas obligé de tout utiliser »

- * 1 Pintade Fermière d'Auvergne pièce de 1,5 à 1,6 Kg
- * 200 g de lard
- * Chaire à saucisse
- * 200g de Fourme d'Ambert
- * 100g de beurre
- * ½ litre de crème liquide
- * 1 litre de lait
- * 100g d'huile
- * 200 ml de lait de coco
- * Sel poivre
- * Thym
 - * 2 gousses de vanille
- * 50 g de poivre noir en grain
- * 300g d'échalottes
- * 1 bouteille de Muscadet (vin blanc)
- * 100g de sucre
- * 200g de fond de veau lié

- * 3 oranges
- * 1 ananas frais victoria
- * 250g de marrons au naturel
- * 300 g de pommes (fruits)

- * 1 kg d'endives
- * 1 kg pomme de terre
- * 500g de pleurotes
- * 1 kg de navet
- * 2 pièces de courgette
- * 100 g de Haricot Tarbais
- * 1 chou vert frisé
- * 1 kg de carotte
- * 1 pièce de romanesco
- * 250g de lentilles vertes du puy
- * 300g de topinambours

Les délices à la FOURME d'AMBERT

Comment participer ?

1. Compléter cette fiche de candidature :

NB : la fiche de candidature peut être photocopiée en autant d'exemplaires que d'élèves désireux de participer au championnat.

2. Joindre la présentation dactylographiée des deux recettes.

Il est impératif de détailler toutes les phases techniques nécessaires à l'élaboration des recettes.

3. Joindre la photo du dressage des deux recettes.

La présentation des plats sera prise en compte pour le choix des lauréats.

4. Joindre le descriptif du panier choisi acheté par l'organisateur

Ces documents sont à retourner sous pli affranchi au tarif en vigueur, avant le

28 février 2011 à l'adresse suivante :

SIFAM

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert

4, Place de l'Hôtel de Ville

BP 69 63600 AMBERT

Arrivera en voiture directement à VULCANIA

Arrivera par le train en gare de Clermont Ferrand

FICHE DE CANDIDATURE

Elève :

Nom : Prénom :

Date et lieu de naissance :

Adresse personnelle :

.....

.....

Téléphone personnel : E-mail :

Diplôme préparé :

Etablissement :

Nom :.....

Nom et fonction du responsable qui accompagnera l'élève (il doit être cuisinier) et participera au jury :

Adresse de l'établissement :.....

.....

.....

Téléphone :..... Fax :.....

E-mail :.....

Entrée

Nom de la recette :.....

Pintade

Nom de la recette :.....