



Le Grand Cahors lance le concours de cuisine de Lot Of Saveurs

Présidé par Thierry Max ce concours de cuisine réunira les quatre meilleurs candidats qui auront déposé leurs recettes sur le blog de Lot Of Saveurs (www.lotofsaveurs.fr)

>Inscrivez vous

Gagnez un repas pour 2 personnes au restaurant 2 étoiles de Thierry Marx (Sur Mesure par Thierry Marx au Mandarin Oriental Hôtel, Paris)

LE CONCOURS DE CUISINE

Pour la 5ème année, un concours de cuisine amateur est organisé par le Grand Cahors et Lot Of Saveurs. En 2013, le concours sera de dimension nationale Ce concours, présidé par Thierry Marx, vise à sélectionner les 5 meilleurs candidats qui s'affronteront à Cahors le samedi 6 juillet 2013. **CANDIDATURES :**

Toutes les personnes n'exerçant pas dans le secteur de la restauration peuvent faire acte de candidature

Le nombre de candidats sélectionnés sera de 5 personnes

L'inscription est gratuite. Les candidats devront prendre en charge leurs frais de déplacements, de repas et les frais nécessaires à la réalisation de leur recette en dehors de produits obligatoires (voir cahier des charges). Les frais d'hébergement (une nuit) seront à la charge de l'organisateur.

Les participants devront faire acte de candidature avant le 3 mai 2013, en remplissant le formulaire en ligne sur le site du Grand Cahors. Toute candidature incomplète sera rejetée.

Le candidat donne son accord pour la diffusion de sa recette et de son nom sur tous les supports de communication du festival

DEPÔT DES CANDIDATURES ET FORMULAIRE

Les candidats devront déposer leur candidature avant le 1er juin 2013, 17h00 en remplissant le formulaire suivant : <http://www.grandcahors.fr/actualites/toutes-nos-actualites/article/concours-national-de-lot-of>

CAHIER DES CHARGES DU CONCOURS : Vous devrez proposer une recette (1 plat) une recette originale de votre création à base de canard à foie gras du Sud-Ouest. Cette recette devra être élaborée en 1 heure. Cette recette devra également comporter deux produits du Lot sous signe officiels d'origine et de qualité :

- Vin de Cahors ou des Coteaux du Quercy
- Noix
- Safran

Contact Presse – Julie DELHOUME-GOURINAT – j.gourinat@giesbert-associes.com – 06 87 84 11 86

- Porc au grain
- Rocamadour
- Truffes
- Melon du Quercy
- Agneau fermier du Quercy

Le canard et les deux produits sélectionnés par le candidat seront fournis par l'organisateur. Il faudra donc bien préciser les ingrédients choisis dans la recette.

DEROULE DU CONCOURS :

Le concours se déroulera en deux temps :

Une première sélection des candidatures sur dossier selon les critères suivant :

1. Originalité et créativité de la recette. Sur 10 points
2. Respect du cahier des charges. Sur 5 points
3. Aspects esthétique (sur photo) : impression d'ensemble, équilibre de la présentation. Sur 3 points
4. La prestation technique (avec 5 photos jointes au dossier) et le respect du temps. Sur 2 points

Un premier jury composé du président du Jury, d'un chef des Bonnes Tables du Lot et du président du Comité de Promotion des Produits du Lot effectuera la sélection.

Les 5 candidats sélectionnés s'affronteront dans un second temps à Cahors à partir de la même recette qu'ils devront réaliser en direct en 1 heure. Le jury sélectionnera le meilleur candidat selon les critères suivant :

1. Impression gustative. Note sur 10
2. Respect de l'horaire. Note sur 4
3. Hygiène : Note sur 2
4. Présentation de l'assiette : Note sur 4

Jury :

Thierry MARX, président de Jury

Agnès JAOUÏ, marraine du festival

Jean-Marc VAYSSOUZE-FAURE, maire de Cahors et Président du Grand Cahors

Gilles MARRE, président des Bonnes Tables du Lot

RESULTATS :

Désignation du vainqueur : Le jury délibère sur la base de la grille d'évaluation. Le vainqueur sera celui qui aura la note la plus élevée (sur 20). Les résultats seront programmés à l'issue de l'épreuve « live » à Cahors

Prix

1er prix : un repas pour 2 personnes au « Sur Mesure » de Thierry Marx – Mandarin Oriental Hôtel Paris

2ème prix : un séjour dans le Lot pour 2 personnes : une nuit en hôtel de charme avec petit déjeuner et dîner gastronomique