



# CONCOURS «ROGER VERGÉ»

## Promotion Jacques Maximin 2020

Concours international organisé dans le cadre de la  
14<sup>ème</sup> édition du Festival International de la Gastronomie  
LES ETOILES DE MOUGINS 13 & 14 JUIN 2020

## ORGANISATION CHRONOLOGIQUE

	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
Arrivée des candidats, vérification de l'identité	<b>8h30</b>			
Tirage au sort des postes de travail, et tirage au sort des commis	<b>8h45</b>			
Installation denrées et matériels dans les postes par les candidats	<b>8h50 à 9h05</b>	<b>9h05 à 9h20</b>	<b>9h20 à 9h35</b>	<b>9h35 à 9h50</b>
Vérification des denrées et matériels par le jury cuisine	<b>9h05</b>	<b>9h20</b>	<b>9h35</b>	<b>9h50</b>
Début de l'épreuve	<b>10h00</b>	<b>10h15</b>	<b>10h30</b>	<b>10h45</b>
Sortie du 1 <sup>er</sup> plat (jury plat)	<b>14h35</b>	<b>14h50</b>	<b>15h05</b>	<b>15h20</b>
Sortie du 2 <sup>e</sup> plat - Fin de l'épreuve (jury dessert)	<b>15h00</b>	<b>15h15</b>	<b>15h30</b>	<b>15h45</b>
<b>Délibération du jury</b>	<b>16h30-17h</b>			
<b>Proclamation des résultats Espace concours</b>	<b>17h</b>			



# CONCOURS «ROGER VERGÉ»

## Promotion Jacques Maximin 2020

Concours international organisé dans le cadre de la  
14<sup>ème</sup> édition du Festival International de la Gastronomie  
LES ETOILES DE MOUGINS 13 & 14 JUIN 2020

## DÉROULEMENT

Dans le temps imparti de 5h00, aidé par un commis, le candidat doit produire et dresser :

**Plat :** Huit savarins individuels de légumes verts, garnis chacun d'un bouquet de légumes, accompagnés de huit artichauts farcis « façon barigoule », jus, sauce ou coulis de légume(s) libre

Le plat dans sa globalité doit comporter au total un minimum de 5 légumes différents.

Il doit être composé de 8 savarins de légumes verts individuels, servis chauds.

Chaque savarin de légumes verts doit être accompagné :

- d'un petit artichaut farci « à la barigoule » (sans lardons, ni barde),
- d'un bouquet de petits légumes primeurs en son centre,
- d'un jus ou sauce ou coulis à base de légume(s) d'interprétation libre.

Les moules à savarin individuels utilisés doivent être ouverts en leur centre, de 10,5 cm de diamètre et 2,5 cm de haut (moules apportés par le candidat).

L'utilisation de produits laitiers et d'œufs est autorisée.

Les savarins et leurs garnitures doivent être dressés sur 8 assiettes individuelles (apportées par le candidat).

Le jus ou la sauce ou le coulis de légume(s) doit être servi à part, en saucières multi-portions ou en pichets individuels (apportés par le candidat).

Le plat sera envoyé après 4h35 d'épreuve.

**Dessert :** Tourte de blettes accompagnée d'un sabayon au marc de Provence (1 tourte pour 8 personnes)

Le dessert est une interprétation libre de la tourte de blettes. Elle doit toutefois inclure une pâte et une garniture comportant des blettes.

Le dessert, réalisé pour 8 personnes, doit être dressé non découpé sur un plat (apporté par le candidat).

Le sabayon au marc de Provence, chaud ou froid, doit être dressé en saucières multi-portions.

Le dessert sera envoyé après 5h00 d'épreuve.