



CONCOURS «ROGER VERGÉ»

Promotion Jacques Maximin 2022

Dimanche 18 septembre 2022

Concours international organisé dans le cadre de la
14^{ème} édition du Festival International de la Gastronomie
LES ETOILES DE MOUGINS 17 & 18 SEPTEMBRE 2022

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 12,5 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 saucière multi-portions ou en pichet individuel (apportés par le candidat).

Le plat sera envoyé après 4h30 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 saucière multi-portions.

Le dessert sera envoyé après 5h00 d'épreuve.