

TROPHEES CULINAIRES FRANCE – QUEBEC

Finale Nationale le mardi 2 avril 2015

à FERRANDI Paris

Président du Jury : Christopher HACHE (Hôtel de Crillon 3*)

POINTS IMPORTANTS

- Durée totale de l'épreuve : **4 heures et 30 minutes**, présence des candidats dès 7 h.
- Début de l'épreuve : 8 heures pour le 1er candidat, puis toutes les 15 minutes pour les candidats suivants.
- Envoi du plat principal pour le 1er candidat à 12 heures, puis toutes les 15 minutes pour les candidats suivants.
- Envoi du dessert à 12 heures 30 pour le 1er candidat, puis toutes les 15 minutes pour

Éléments principaux	Techniques imposées	Conception personnelle
CANETTES aux 3 garnitures	<ul style="list-style-type: none"> • Poêlage • Canettes portions sur 8 assiettes (grandes rondes fournies) • Utiliser le sirop d'érable • Réaliser un jus ou une sauce à base d'une gastrique 	<ul style="list-style-type: none"> • Servi chaud • Confectionner une garniture à base d'asperges vertes Provence • Confectionner deux autres garnitures libres
Fraises	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des biscuits battus • Utiliser le cidre de glace • Utiliser un chocolat grand cru • Dressage : 8 portions sur <u>assiettes apportées</u> par le candidat 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation • Dressage • Décoration au gré du candidat

- Chaque candidat travaille pour 8 personnes.
- Il est impératif d'utiliser les produits québécois suivants : sirop d'érable, cidre de glace.

Remarque importante : le candidat devra apporter l'intégralité du petit matériel pour réaliser ces deux recettes (cercles, moules, petit mixer, verrines, siphon, silpat, etc...)