

LES TOQUES BAULOISES

L'ÉVÉNEMENT

La Baule

groupe **pomona**

PARTENAIRE OFFICIEL DE TOPCHEF

LES TOQUES BAULOISES **2021**

LE CONCOURS DES CHEFS

Règles du concours

La coque sublimée

Les recettes devront être envoyées par email au plus tard le 23 août au service commerce accompagnées d'une photo du plat réalisé. Les règles suivantes ont été édictées par Eric Mignard chef étoilé de La baule restaurant Castel Marie-Louise et Samuel Albert lauréat de l'édition TOP CHEF 2019 afin de valoriser et départager les candidats.

- Le plat présenté doit permettre de sublimer la coque.
- La coque pourra être associée au merlu, au lieu jaune ou à la viande de Brière (paleron et faux filet)
- Les chefs pourront également utiliser d'autres produits et condiments qui resteront accessoires.
- Le temps de réalisation ne devra pas excéder 1h30 et les recettes seront réalisées en direct devant le jury

L'événement sera filmé et diffusé sur les réseaux sociaux. Les recettes seront également présentées en amont sur les réseaux sociaux. Ainsi une recette sera sélectionnée par les internautes, quatre autres recettes seront sélectionnées par Eric Mignard et Samuel Albert.

Les 5 recettes sélectionnées seront réalisées par leur chef respectif le samedi 25 septembre à 15h devant le jury composé de 3 personnes Eric Mignard, Samuel Albert et un internaute.

Pour cela 5 postes de travail seront à disposition des chefs.

Chaque chef sera assisté de son second et 5 jeunes de l'école hôtelière Sainte Anne seront en soutien.

Les produits nécessaires à la réalisation de chaque recette seront mis à disposition des candidats.

Les critères d'évaluation des recettes seront les suivantes :

- Valorisation de la coque
- Créativité et originalité
- Présentation du plat
- Justesse de l'association des différents produits

LES TOQUES BAULOISES 2021 LE CONCOURS DES CHEFS

Règles du concours

Afin de communiquer sur l'événement dans sa globalité et tous les restaurants partenaires de l'opération :

- Une vidéo d'Eric Mignard et une de Samuel Albert seront diffusées sur les réseaux sociaux valorisant l'événement Les toques Bauloises.
- une vidéo de chaque chef qui concourra sera tournée par nos soins et diffusée sur les réseaux sociaux au mois de septembre en amont du concours.
- Une vidéo plus globale présentant les restaurants participant à l'événement au-delà du concours et les animations dans les établissements sera également réalisée et diffusée sur les réseaux sociaux.

A vous de jouer !

LES TOQUES BAULOISES
L A M A S T E R C L A S S

LES TOQUES BAULOISES
LES P'TITS CHEFS EN CUISINE

LES TOQUES BAULOISES
L E S A N I M A T I O N S