



71^{ème} Prix Culinaire Prosper Montagné



" On ne fait du bon qu'avec du très bon "

Sous le Haut-Patronage de
Monsieur Emmanuel Macron
Président de la République

71^{ème} PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Président du Jury :

Monsieur Christophe Marguin

Président des Toques Blanches Lyonnaises

Lauréat du Prix Culinaire Prosper Montagné 1996

Prix culinaire international Pierre Taittinger 1996

Le lauréat remportera un voyage d'une semaine au Japon offert par M. Hirofumi Masaki

Date du concours : lundi 31 Janvier 2022

Date limite de dépôt des dossiers : lundi 13 Décembre 2021

THÈME DU CONCOURS 2022



I – PLAT : Pintades de la Dombes traitées entières

Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50 x 70 cm), pour 8 personnes, (Plat fourni par le Comité d'Organisation)

Deux Pintades de la Dombes de 1,600 kg chacune. Elles seront traitées entières, servies chaudes, les filets piqués, tranchés et reconstitués sur coffre façon « chaud-froid », accompagnées d'une sauce « type » Salmis.

Ce plat sera accompagné :

- d'une garniture individuelle, libre, essentiellement composée d'un fruit de saison
 - d'un gâteau unique de foies de volaille moulé dans un moule à savarin Matfer Bourgeat de Ø 20, H 4,2 cm 75 cl, recette libre, garni en son centre d'un ragoût de légumes d'hiver. (joindre le comité d'organisation pour obtenir le contact partenaire)
 - Cette garniture principale sera dressée sur « serveur » (non fourni par l'organisation), lui-même disposé et stabilisé sur le plat rectangulaire.
 - d'une sauce « type » Salmis, en quantité suffisante (25cl), afin de remplir 2 saucières (fournies par le comité d'organisation)
- Le découpage et le dressage des pintades et garnitures seront assurés par le service en salle de l'établissement d'accueil, les mets seront disposés sur assiettes concours **Bernardaud** de 31 cm de diamètre, ultra plates, fournies par le comité d'organisation.

*Les fonds blancs et bruns **clairs** de volaille sont autorisés dans le bon d'économat.
L'utilisation du caviar, du foie gras et de la truffe n'est pas autorisée.*

II – DESSERT : Pâté en croûte Sucré au(x) chocolat(s)

Confectionner et présenter entier sur plat libre, pour 8 personnes, (Plat non fourni par le Comité d'Organisation)

Un pâté en croûte « Sucré » au(x) chocolat(s), libre d'interprétation

Ce dessert sera composé :

- Le dessert doit être présenté entier sur plat libre, il sera découpé en tranches par le service en salle et dressé sur assiettes (au choix de chaque candidat) préalablement garnies et décorées.
 - La pâte peut être préparée en amont, elle sera amenée crue, non abaissée et non chemisée dans le moule.
 - Le montage du pâté croûte sera réalisé dans un moule unique et amovible de la maison De Buyer 24 cm de longueur, 5 cm de largeur et 6 cm de hauteur. (joindre le comité d'organisation pour obtenir le contact partenaire.)
 - d'une sauce ou d'un coulis, en quantité suffisante (25 cl), afin de remplir 2 saucières (au choix de chaque candidat)
 - La Chocolaterie de l'Opéra fournira à chaque candidat, une sélection de chocolats de couvertures « Pures Plantations et Séquencia » pour travailler sur ce thème. (joindre le comité d'organisation pour obtenir le contact partenaire)
- Le comité d'organisation du Prix Culinaire Prosper Montagné fait savoir à tout candidat désireux de travailler le thème de cette édition, souhaitant un accompagnement technique, de joindre le comité d'organisation afin d'établir un contact avec un professionnel référent.**

*- Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande.

Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.

Siège Administratif : Club Prosper Montagné- 4rue de Gramont -75002 Paris-Tél. : 01 42 96 48 85

Siège social: Club Prosper Montagné-CCI,3bd Camille Pelletan-11000Carcassonne

Email: prosper.montagne@wanadoo.fr- Web: www.prosper-montagne.fr