

# REGLEMENT

## DU TROPHEE DES RESTAURATEURS DES ILES DE GUADELOUPE 2022

### **ART 1 ORGANISATEUR ET DATE DU CONCOURS**

L'Association des Restaurateurs des Iles de Guadeloupe en collaboration avec l'Institut Culinaire Caribbean Food représenté par Vanessa Kichenin et Joël Kichenin organise le **mardi 06 décembre 2022** en Guadeloupe Le Trophée des restaurateurs des îles de Guadeloupe

### **ART 2 INSCRIPTION**

Les inscriptions sont accessibles sur le site [www.restaurateursdesilesdeguadeloupe.com](http://www.restaurateursdesilesdeguadeloupe.com) rubrique **inscription 2022**. Les inscriptions seront closes **au plus tard le 22 novembre 2022**.

### **ART 3 PROFILS DES CANDIDATS**

Le concours s'adresse aux chefs ou second de cuisine d'un restaurant ou Hôtel-restaurant des îles de Guadeloupe.

### **ART 4 SELECTION**

8 candidats seront sélectionnés pour le concours.

### **ART 5 DEMANDE DE CANDIDATURE**

Toutes les demandes devront respecter les modalités suivantes et fournir : la fiche d'inscription dûment remplie.

### **ART 6 MODALITES DE L'EPREUVE**

Le thème de cette édition est Terroir Guadeloupe : Alliance du rhum et du poisson

Chaque candidat devra réaliser 1 plat avec sa garniture (3 garnitures maximum).

Un plat à base exclusivement de produits locaux issus de la production guadeloupéenne légumes et racines.

Un plateau du marché du jour sera présenté aux candidats. Le poisson sera imposé.

### **ART 7 PRÉSENTATION DES PLATS**

Le dressage : 1 assiette de présentation, amenée au choix par le candidat et 3 assiettes de dégustation fournie par l'organisateur.

### **ART 8 DURÉE DE L'ÉPREUVE**

Début des épreuves à 09h00.

Durée : 15 minutes pour la découverte du panier, 20 minutes pour la rédaction de la fiche technique et l'appellation du plat, 2h30 pour la réalisation du plat sur les postes de cuisson.

### **ART 9 TENUE PROFESSIONNELLE ET MATÉRIEL NÉCESSAIRE :**

**La tenue professionnelle est obligatoire et réglementaire.** Chaque candidat devra se munir de son petit matériel professionnel et de son assiette de présentation principale. Une veste personnalisée vous sera remise qui devra être portée pour la remise des prix.

### **ART 10 MEMBRES DU JURY**

Les membres du jury seront des chefs de renom, influenceurs culinaires et personnalités.

### **ART 11 RÉALISATION DES PLATS**

Tous les plats seront réalisés au sein des postes de cuisson à disposition. Vous êtes autorisé à amener vos épices et décor spécifique.

### **ART 12 CRITÈRES DE NOTATION**

Ils sont basés sur l'utilisation des produits du terroir, l'originalité, la mise en valeur des produits locaux, la justesse des cuissons, le goût et les saveurs. Le jury veillera à la propreté de votre plan de travail et l'utilisation des produits sans gaspillage.

### **ART 13 RÉCOMPENSES ET PRIX**

**Tous les candidats recevront :** Médaille, diplôme et des lots cadeaux de nos partenaires.

Le lauréat recevra le **Trophée des restaurateurs des îles de Guadeloupe 2022**.

### **ART 14 PROCLAMATION DES RÉSULTATS**

Elle se fera lors d'un cocktail de remise des prix juste après les épreuves.

### **ART 15 LIEU**

Lieu du Concours : WTC JARRY

### **ART 16 RESPECT DU RÈGLEMENT**

La participation au concours du **Trophée des restaurateurs des îles de Guadeloupe 2022**, implique le respect et l'acceptation du présent règlement du concours.