



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

72^{ÈME} PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Date du concours : lundi 30 janvier 2023

Dans les cuisines de l'École de gastronomie Ferrandi Paris

Date limite de dépôt des dossiers : vendredi 02 décembre 2022

PRÉSIDENTE DU CONCOURS

Madame Dominique Loiseau

Présidente de Bernard Loiseau SA, Chevalier de la Légion d'honneur
Vice-Présidente du jury du concours « Un des meilleurs ouvriers de France »
Classe maître d'hôtel, du service et des arts de la table - Depuis 2008



Le QRcode ci-dessus, permet d'accéder au thème du concours 2023.

Le 72^{ème} Lauréat du Prix Culinaire Prosper Montagné se verra remettre un vase de Sèvres par la Présidence de la république, il sera invité au Japon par Monsieur Hirofumi Masaki, pâtisserie Masaki à Tokyo pour un séjour d'une semaine.



ENTRÉE : le poulpe

Cuisiner et dresser sur assiette ou contenant approprié, 8 entrées individuelles

CETTE ENTRÉE SERA CHAUDE OU FROIDE.

Valoriser un poulpe entier de 2,5 à 3 kg environ (à cuire sur place) et sera totalement libre d'interprétation. Les assiettes ou tous autres supports de dressages « non siglés » seront apportés par chaque candidat finaliste du concours. Si toutefois le candidat ne souhaite pas utiliser de supports spécifiques, l'organisation du concours lui fournira, **à sa demande**, la platerie Bernardaud Prix culinaire PM, ultra plate Domus blanche et or diamètre 31 cm, pour dresser son entrée signature.

PLAT PRINCIPAL : la truite de Banka

Truites élevées dans un cadre magnifique et sauvage, niché au cœur du Pays Basque, avec une qualité exceptionnelle de l'eau et la passion des hommes qui travaillent quotidiennement auprès de la famille Goicoechea.

Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50x70 cm), pour 8 personnes (plat fourni par le Comité d'organisation)

- une Truite de Banka (pièce de 3 à 3,500 kg) traitée à la convenance du candidat, entière ou piécée.

CE PLAT SERA ACCOMPAGNÉ :

- d'un jus ou d'une sauce servi(e) en saucière : la sauce devra être de quantité suffisante (50 cl) pour remplir 2 saucières (fournies par l'Organisation) ;

- d'une première garniture unique composée essentiellement de champignons de Paris, pouvant être portionnée en 8 parts égales par le service en salle tout en gardant un niveau de présentation soigné.

Cette garniture sera dressée entière sur un serviteur de votre choix (non fourni par le Comité d'Organisation) et positionné, stabilisé, sur le plat rectangulaire ou présenté à part ;

- d'une seconde garniture individuelle, composée d'une pâte alimentaire et de légumes de saison ;

- d'une troisième garniture individuelle, libre dans sa composition, cohérente et en harmonie avec l'ensemble du plat.

Le plat sera présenté au jury par le service de salle. Il sera découpé et dressé sur assiette ronde ultra plate Domus blanche et or Prix culinaire PM de 31 cm de diamètre de la maison Bernardaud accompagné de deux saucières en porcelaine blanche. Cette platerie sera mise à disposition par l'organisation.

L'utilisation du caviar, du foie gras et de la truffe n'est pas autorisée.

* 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.