

**CONCOURS MEILLEUR CREPIER DE BRETAGNE 2017**

**Le 7 MARS 2017**

**Au CFA**

**LA CROIX FRESCHE BLANC AUCALEUC**

**22103 DINAN**

Les candidats devront envoyer : (fiche jointe) la composition des deux crêpes composées afin que l'on puisse contrôler le panier de chaque candidat avant le démarrage du concours.

Chaque crêpe devra être **nommé** et décrite succinctement en vue de la présenter au jury

**CAHIER DES CHARGES**

**PARTICIPANT :**

Exploitant ou salarié de l'entreprise

**GAIN :**

Premier prix : un week-end relais et château + trophée

Deuxième prix : un bon achat d'une valeur de 100 euros + trophée

Troisième prix : un bon achat d'une valeur de 50 euros + trophée

Un trophée sera remis également à chaque meilleur crêpier par département

**INSCRIPTION :**

Date limite : **21 février 2017.**

L'inscription est payante pour les crêperies non adhérentes à la fédération du département concerné : 50 euros (chèque joint à l'inscription. (Déductible de la prochaine cotisation)

**MATERIELS :**

Billigs électriques fournies par l'organisation.

Les assiettes de présentation seront apportées par les candidats (assiette neutre sans logo)

## **DEROULEMENT DU CONCOURS :**

**Afin d'être dans les conditions optimum, (fermentation de la pâte), chaque candidat arrivera avec la pâte à crêpe nature déjà fabriquée.**

**Matériel fourni : four électrique, micro ondes, bain marie, plaque , 2 feux nus)**

Le candidat devra réaliser le jour du concours :

Une crêpe de blé noir nature,

Une crêpe de froment nature,

Deux crêpes de blé noir composées avec les aliments du panier,

Deux crêpes de froment composées avec les aliments du panier,

Chaque participant aura **1 H** pour faire sa mise en place et **1/2H** pour réaliser leurs crêpes.

Chaque candidat sera convoqué à une heure précise afin d'étaler les dégustations du jury.

( convocation suivant le nombre de participants)

Le candidat devra envoyer les galettes ou crêpes 2 par 2

## **NOTATION :**

Le jury notera sur une grille de **0 à 10** :

### **Jury cuisine :**

Il notera la propreté, l'hygiène, la technicité de réalisation, le respect du timing et la tenue.

Attention : pénalité de 1 point, toutes les 5 mn de dépassement.

### **Jury salle :**

La présentation de la crêpe, le dressage dans l'assiette, l'aspect visuel.

La texture, la cuisson

Le goût, l'assaisonnement

L'originalité, le mariage des produits.

### **PANIER :**

Le candidat devra réaliser une recette salée et sucrée avec les ingrédients de son choix prix dans le panier qui se compose comme suit :

coquille st jacques, joue de porc cuites ou confites, poireaux, butternut, ail  
, oignons, échalottes, carottes , choux fleur, tomate, tomate cerise, persil plat , sel, poivre,  
artichaut, ciboulette, basilic , estragon , vin blanc, vin rouge, oeufs, beurre, creme uht ou  
fraiche, pommeau , lambig , moutarde, salade verte, ( huile d'olive, noix, arachide), vinaigre  
d'alcool , citron jaune, poire, miel, poudre d'amande, vanille en gousse, sucre, farine de  
froment, farine de blé noir.

**Remarques : en raison des capacités limitées d'accueil, possible présélection des candidats si le nombre de celui ci est trop important.**

**FEDERATION DE LA CREPERIE**  
**Siège social : 15 AVENUE LEON BLUM**  
**Cs 72012**  
**29108 QUIMPER CEDEX**  
**Tél. : 02.98 56 20 21**