



## ⇒ BATTLE D'ARTICHAUX A LA BARIGOULE ⇐

Un concours d'artichauts à la Barigoule provençal aura lieu, **le lundi 4 mai à 11h** opposant 4 à 6 candidats étant tous cuisiniers de restaurant.

### Le règlement candidat :

Chaque candidat devra réaliser seul des artichauts à la barigoule, dresser 5 assiettes pour le jury (à partager) ainsi que quelques petites assiettes ou verrines de dégustations pour le public.

La recette originelle pourra être adaptée à la sensibilité des candidats, mais la trame provençale de la recette devra être préservée. Que la Barigoule soit moderne, classique, original ou traditionnel et l'artichaut devra rester l'élément principal de la recette.

Le candidat pourra porter des éléments préparés, mais les artichauts devront être obligatoirement tournés et cuits sur place. Toutes les denrées alimentaires devront être apportées par le candidat, ainsi que les assiettes de dressage. Les petits contenants de dégustation seront fournis par l'organisation ainsi que les couverts de dégustation.

Le candidat pourra apporter le matériel de son choix pour réaliser sa recette. L'organisation fournit un plan de travail et un espace de cuisine. La liste du matériel et le plan des postes de travail sont accessibles sur demande mais le candidat ne choisira pas son box.

Tous les candidats cuisineront en même temps et auront 45 minutes pour réaliser leur plat.  
Toute tricherie sera éliminatoire.

### Le jury :

Le jury sera composé de 8 à 10 personnes : chefs, institutionnels, directeurs et/ou producteurs présent à l'événement. Un membre sera désigné président du jury, garantissant la bonne conduite des règles et le bon déroulement du concours.

### Le règlement jury :

Les membres du jury ne devront avoir aucun lien professionnel ou familial avec les candidats.

Chaque membre du jury s'engage à noter en toute impartialité le travail des candidats sans autre considération que le plat réalisé.

Si cette battle ne représente pas un concours de haute volée, il est important pour nous que le meilleur gagne, pas celui qui aurait le plus de connaissance ou de relation directe ou indirecte avec le jury.

Le comité d'organisation se réserve le droit d'éliminer un juré en cas de non-respect des règles.

### La notation :

Chaque juré dégustera et notera selon ces critères :

1/ présentation de l'assiette : 10 points

2/ goût du plat : 20 points

3/ originalité de la recette et cohérence avec le thème: 20 points

La somme des notes des notes sera effectuée par l'organisation et le président du jury, le candidat qui totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur.