



BATTLE D'ARTICHAUTS À LA BARIGOULE



Un concours d'artichauts à la Barigoule provençal aura lieu, le lundi 5 mai à 10h45 opposant 4 candidats étant tous cuisinier de restaurant.

Chaque candidat devra réaliser seul des artichauts à la barigoule, dresser 5 assiettes pour le jury et 10 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 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. Voir le plan ci-joint indiquant les 4 postes de travail.

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

Le jury :

Le jury sera composé de 5 à 7 personnes dont un sera désigné président du jury, garantissant la bonne conduite des règles et le bon déroulement du concours.

Les membres du jury ne devront avoir aucun liens professionnels ou familiaux avec les candidats.

La notation :

Le jury dégustera et notera selon ces critères :

1/ présentation de l'assiette : 10 points

2/ goût du plat : 20 points

3/ originalité de la recette : 20 points

Chaque jury notera en toute impartialité, l'addition des notes sera effectuée par l'organisation et le candidat qui totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur