





# CONFRERIE DU HOMARD EN COTE DES ILES

## REGLEMENT DU 15<sup>ème</sup> CONCOURS NATIONAL DE HOMARD CUISINE

EEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEEE

REMISE DES PRIX LUNDI 10 JUIN 2013 à 16 H 00 à la Salle des Fêtes de Saint – Georges de la rivière - 50270

Date du rendez-vous : ..... Heure : .....

### **ARTICLE 01:**

Le homard européen dit « petit bleu » est la base du plat de ce concours, la composition de la recette reste libre.

### **ARTICLE 02:**

Le bulletin d'inscription ci-joint devra être envoyé (ou remis en main propre) pour le 6 mai 2013 dernier délai à la Confrérie du Homard :

#### **Confrérie du Homard en Côte des Îles :**

Monsieur CHARRUAULT Bernard - 85, Rue de la Corderie - 50270 Barneville-Carteret  
Tél : 02.33.53.84.08 Email : [lucile.charruault@wanadoo.fr](mailto:lucile.charruault@wanadoo.fr)

### **ARTICLE 03:**

Le droit d'inscription est fixé à 52 € par plat présenté (**maximum deux plats différents**) par chef pour les professionnels et 40 € pour les apprentis.

Cette somme sera jointe à l'envoi du bulletin d'inscription.

**La Confrérie ne fournit pas le homard.**

Les droits versés resteront, dans tous les cas, acquis à la Confrérie.

### **ARTICLE 04:**

Le homard bleu doit être la base de ce plat, la texture de la chaire doit être intacte, mais une partie peut être mixée. Les accompagnements eux restent totalement libres.

### **ARTICLE 05:**

Les concurrents présenteront aux jurats leur recette à la date et à l'heure retenues au moment de l'inscription.

**Le homard sera présenté dans une assiette individuelle  
pour chacun des jurats, soit 4 assiettes comme pour 4 clients**

La présentation faisant partie des notes attribuées : les plats, ainsi que la présentation de la recette simplement sur deux assiettes seront un élément de disqualification

### **ARTICLE 06:**

Le jury sera composé de deux membres de la Confrérie et de deux personnes extérieures. Il aura la tâche de sélectionner la meilleure recette culinaire de maître Homard.

### **ARTICLE 07:**

L'évaluation de la recette repose sur les critères suivants :

#### **Présentation du plat :**

- Impression générale (respect des règles du dressage, originalité...) couleurs.
- Dispositions, Harmonie (brillance, volumes, formes...).
- Qualité des finitions (netteté des bordures...).

#### **Dégustation :**

- Température des mets.
- Appoints des cuissons (texture en bouche).
- Assaisonnements.

### **ARTICLE 08:**

Sera décerné les récompenses suivantes :

- 1) TROPHEE DU GRAND PRIX NATIONAL (diplôme et coupe).
- 2) PRIX NATIONAL D'EXCELLENCE (diplôme et coupe).
- 3) PRIX NATIONAL D'HONNEUR (diplôme et coupe).
- 4) PRIX NATIONAL (diplôme et coupe).

Le chef qui obtiendra le Trophée trois années consécutivement ou quatre années non consécutives le gardera définitivement et sera hors concours pendant trois ans.

### **ARTICLE 09:**

La remise des prix aura lieu le **lundi 10 juin 2013 à 16h00, Salle des Fêtes de Saint – Georges de la rivière - 50270** en présence de personnalités et de la Confrérie.

### **ARTICLE 10:**

L'engagement d'un concurrent est soumis à l'ensemble du présent règlement. Les décisions du jury sont sans appel. Une infraction à l'un des articles ci-dessus provoquera la disqualification du concurrent.

Site de la Confrérie : [www.confrerieduhomard.com](http://www.confrerieduhomard.com)

Site de l'Académie : [www.normandieconfreries.com](http://www.normandieconfreries.com)

### **ARTICLE 11 :**

Tout concurrent s'engage et s'oblige à respecter scrupuleusement et sans réserve les conditions de ce présent document. La récompense étant personnelle, seul le lauréat peut en faire état. La confrérie décline toute responsabilité en l'hypothèse du cas fortuit ou de force majeure mettant obstacle au déroulement du concours.

