

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

CONCOURS CULINAIRE ENTRE CHEFS

THÉMATIQUE : FORÊTS ET CONSERVES GOURMANDES

1- Objectifs de la thématique

Ce concours entre chefs des restaurants participants est organisé par La Filière. Le but est de mettre en valeur l'utilisation gastronomique des comestibles forestiers et des produits agroalimentaires de la Mauricie dans une optique de développement durable.

Objectifs :

- Mise en valeur de la conservation comme outil pour la consommation de comestibles forestiers après la saison d'abondance;
- Opportunités de diversification des revenus des restaurateurs et développement de produits signatures Mauricie;
- Clin d'œil aux traditions familiales des québécois.es;
- Être un exemple concret d'un événement mettant l'accent sur les avantages de la conserverie vs le développement durable :
 - o Réduction du gaspillage alimentaire, accès et valorisation des produits locaux hors saison, économie locale bonifiée (période de vente plus longue), facilités de stockage et matériel réutilisable.

2- Concours culinaire

Concept du concours :

Les chefs participants(es) au concours doivent créer une conserve qui met en valeur les produits forestiers comestibles, tant pour des plats salés ou sucrés. Le produit doit pouvoir être utilisé comme élément vedette ou comme accompagnement dans un repas gastronomique. Ce produit, de type conserve prêt à manger, **doit pouvoir valoriser les aliments bruts par une transformation** et doit pouvoir être mis en contenant (pot, sac sous vide ou autres), en respect des règles de bonnes pratiques émises par le [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation \(MAPAQ\)](#) et les [règles du permis de restauration et de vente au détail](#), afin d'offrir au restaurateur la possibilité de vendre ce produit individuellement aux consommateurs par la suite.

Différentes options de conservation pouvant être utilisées et mettant en valeur un produit prêt à manger : Le salage en saumure, le fumage, le vinaigre, la lactofermentation, la pasteurisation, la mise en confiture, en gelée, en marmelade, en marinage, en sirop, en alcool, etc.

La seule mise dans un contenant, la réfrigération, la congélation ne sont pas considérées comme des techniques de conservation qui valorisent les aliments bruts.

3- Finale entre chefs

Les chefs doivent présenter au jury leur conserve de création déjà préparée avec le plat offert aux consommateurs pendant MYCO, lors de la finale des chefs sur le site des **Délices d'automne, le 14 octobre 2024 entre 13h et 16h**. Le temps alloué par chef est de 20 minutes.

La Filière fournira, une fois les inscriptions terminées, l'horaire à laquelle chaque chef devra se présenter pour réaliser son plat et le lieu exact de cette présentation.

Cette présentation sera faite à l'assiette et possiblement devant public. L'équipement disponible sur le site des Délices d'automne est le suivant :

BBQ électrique	Kit de chaudrons et poêles
Four grille-pain	Couteaux, mesures
Pied mélangeur	Tous autres petits ustensiles
Friteuse et plaques de cuisson	Réfrigération
Bouilloire	Ninja - mélangeur

Le reste des équipements et les aliments sont de la responsabilité du (de la) participant(e).

Composition du jury

Le jury sera composé de Madame Martine Lefebvre du Bedon Gourmand et Bobby Grégoire chef consultant.

Déroulement du concours

Les chefs participants.es seront notés.es sur les critères suivants :

Critères	Sous-critères	Points	Total
Dégustation	Originalité – présentation et conditionnement pour la vente aux consommateurs et potentiel commercial expliqué par le(la) chef	20	
	Goût- saveurs et équilibre entre les aliments	20	
	Polyvalence du produit et choix de la technique de conservation utilisée vs le produit promu	15	
	Utilisation de comestibles forestiers de la Mauricie	45	
		Total	100

Fraude et disqualification

Tout concurrent sera disqualifié si :

- Il y a tromperie sur l'identité du chef inscrit et que celui-ci n'est pas celui qui réalise le plat présenté aux membres du jury;
- Les produits demandés ne sont pas utilisés, ne proviennent pas de la Mauricie ou s'il y a tromperie sur la provenance des produits.*

* La Filière procédera à la vérification de la provenance des produits auprès des fournisseurs

3- Participants

Ces concours, est réservé aux restaurants et leur personnel ayant:

- a) Complétés et transmis le formulaire d'inscription et ayant sélectionné **Oui** pour la participation du (de la) chef au concours culinaire;
- b) Payé les frais d'inscription de 300 \$ en totalité;
- c) Une assurance en responsabilité civile. La Filière/SPBM décline toute responsabilité pour tout incident ou accident qui pourrait survenir lors du concours. L'assurance des candidats(es) est à la charge de leurs établissements respectifs.

4- Droit à l'image

Les chefs et les restaurants participants au concours autorisent les prises de photos et leur utilisation par La Filière et les partenaires de l'édition 2024.

L'accord des participants pour ces photos est accepté lors de l'inscription.

5- Récompense

Prix pour le(la) chef gagnant(e) :

Prix pour tous les participants (valeur de 25\$ l'unité) :

Chaque restaurateur participant recevra gracieusement une bouteille d'huile à la saveur de truffe des Appalaches – Les Truffettes

GRAND PRIX (Valeur de 1 000 \$):

Le ou la chef gagnant.e se méritera un accompagnement d'appui pour la mise en marché de son produit avec La Filière, incluant une valeur de 750 \$ en comestibles forestiers, provenant exclusivement de la Mauricie;

La diffusion du ou de la chef gagnant(e) se fera lors de la soirée **MYCO – La grande réjouissance**

Cette activité réservée pour les chefs participants, les cueilleurs, les guides mycologiques et les partenaires se réalisera au mois de novembre 2024.

L'annonce se fera sous la supervision de monsieur Patrick Lupien, coordonnateur de La Filière et du jury.

6- Portées du règlement

Le présent règlement définit les objectifs et le cadre du concours gastronomique. En cas de modification du règlement, aucune contestation ne sera acceptée. Préalablement à toute participation au concours, le(la) candidat(e) doit en prendre connaissance et l'accepter sans aucune réserve.

L'organisation se réserve le droit de modifier le présent règlement avant chaque nouvelle édition du concours.

Pour toutes informations complémentaires :

Patrick Lupien, ing.f. Coordonnateur de La Filière - 2410, rue de l'Industrie, Trois-Rivières (Québec) G8Z 4R5 . Tél.: (819) 370-8368, poste 223 Courriel: patrick.lupien@mycomauricie.com

