

# MYCO

RENDEZ—VOUS  
DE LA GASTRONOMIE  
2025 FORESTIÈRE

## CONCOURS CULINAIRE ENTRE CHEFS

### THÉMATIQUE :

**ÉCLAT DE SAVEURS D'UNE FORÊT VIVANTE - UNE AVENTURE CULINAIRE INTUITIVE**

### 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 :

- Encourager l'expression intuitive et personnelle de chaque chef et établissement;
- Mettre en valeur les comestibles forestiers comme identité culinaire forte de la Mauricie;
- Favoriser la création de plats signatures à partir de catégories culinaires distinctes;
- Permettre une exploration sensorielle et narrative à travers la cuisine;
- Renforcer la notoriété de la Mauricie comme destination gourmande forestière.

### 2- Concours culinaire

#### Concept du concours :

Les chefs participants.es doivent créer trois créations qui incarnent l'une des cinq catégories culinaires suivantes :

- **Bistronomie sauvage créative**
  - *Signature*: Cuisine d'aujourd'hui, équilibre de rusticité, tradition avec l'élégance, avant-garde.
  - *Ingrédients vedettes* : Champignons, herbes, baies, noix, travaillés avec créativité et audace.
  - *Techniques* : Dressages soignés, associations inattendues, présentation raffinée mais accessible, etc.
- **Gastronomie ouvrière**
  - *Signature*: Saveurs robustes et salées revisitées des camps forestiers, sauces riches et onctueuses, confort, générosité, souvenirs réconfortants.
  - *Ingrédients vedettes* : Viandes braisées ou confites, légumes-racines, légumineuses, herbes forestières.
  - *Techniques* : Mijotés, tourtières, gratins, ragoûts, cuisson lente en cocotte ou au four, braisages, etc.

- **Cuisine boréale**
  - *Signature* : Saveurs fraîches, odeur d'épinette, notes résineuses et acidulées.
  - *Ingrédients vedettes* : champignons sauvages, baies boréales, épinettes, lichens, pousses, gibier, poisson d'eau douce.
  - *Techniques* : Fumage à froid, infusion d'herbes boréales, marinades végétales, cuisson douce, etc.
- **Gourmandises rurales**
  - *Signature*: Cuisine familiale et champêtre, sucré-salé réconfortant, parfums de fruits cuits, caramel
  - *Ingrédients vedettes* : Comestibles forestiers avec les produits de la ferme : fromages, fruits du verger, confiture maison, miel, noix, oeufs, sirop d'érable, sarrasin, légumes du jardin.
  - *Techniques* : Pâtisseries rustiques, tartes salées, pain de campagne, soupe-repas, gâteau, confitures et compotes, etc.
- **Cuisine de feu et de braises**
  - *Signature* : Fumé intense, croûtes caramélisées, textures contrastées, saveurs profondes et fumées
  - *Ingrédients vedettes* : Pièces de viande ou poissons travaillés sur le grill, rehaussées avec des comestibles forestiers.
  - *Techniques* : Grillades, cuisson à la flamme vive, fumage rustique, etc.

#### Les créations doivent :

- Mettre en valeur les comestibles forestiers et produits agroalimentaires de la Mauricie;
- S'inscrire clairement dans une seule catégorie, tant par les techniques, les ingrédients que la signature;
- Refléter l'identité du restaurant ou du chef;
- Exprimer de manière intuitive la thématique principale de l'édition 2025.

### 3- Finale entre chefs

Les chefs présenteront leur création choisie respectivement pour le concours, lors de la finale sur le site des Délices d'automne (amphithéâtre Trois-Rivières), **le 12 octobre 2025 entre 13h et 16h**. Chaque chef disposera de 20 minutes pour finaliser son montage, présenter son assiette au jury et commenter sa création.

La Filière fournira, une fois les inscriptions terminées, l'horaire à laquelle chaque chef devra se présenter.

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

La composition du jury sera annoncé en septembre.

### **Déroulement du concours**

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

| Critères    | Sous-critères                                                                                                                                                                               | Points | Total      |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| Dégustation | Fidélité à la catégorie choisie (techniques, ingrédients, signature)                                                                                                                        | 20     |            |
|             | Narration du chef et présentation – Cohérence des explications du ou de la chef sur la signification du plat au regard de sa signature culinaire personnelle ou de celle de l'établissement | 20     |            |
|             | Saveurs, équilibre, texture et qualité de l'exécution                                                                                                                                       | 25     |            |
|             | <b>Utilisation de comestibles forestiers de la Mauricie</b>                                                                                                                                 | 35     |            |
| Total       |                                                                                                                                                                                             |        | <b>100</b> |

### Disqualification

Tout candidat sera exclu s'il y a fraude sur l'identité du chef, non-respect de la provenance des produits, ou usage de produits extérieurs à la Mauricie sans autorisation.

### **Note sur la provenance des produits**

Les produits qui ne peuvent être cultivés ou récoltés en Mauricie, comme le café, le chocolat ou les agrumes, ne sont pas soumis à l'obligation de provenance régionale. Toutefois, leur transformation, emballage ou conditionnement réalisés en Mauricie sont fortement encouragés. À défaut, une provenance québécoise est privilégiée, dans une logique de soutien aux filières locales et de réduction des impacts environnementaux liés au transport.

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

## **4- Participants**

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

- Complété et transmis le formulaire d'inscription confirmant l'inscription au concours;
- Payé les frais d'inscription;
- Détenir 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.

## **5- Droit à l'image**

Les participants autorisent les prises de photos et l'utilisation de celles-ci par La Filière et ses partenaires. L'accord est implicite par l'inscription.

## 6- 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 500 \$):**

Le ou la chef gagnant.e se méritera un prix d'une valeur de 500 \$ en comestibles forestiers, provenant exclusivement de la Mauricie;

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 fait foi de toutes les conditions. Toute participation suppose son acceptation pleine et entière. L'organisation se réserve le droit de le modifier en tout temps.

### **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](mailto:patrick.lupien@mycomauricie.com)