

Le concours de cuisine « Chefs en Herbe » aura lieu le **Samedi 6 Novembre 2010** dans les cuisines de l'Institut Paul Bocuse. Il est organisé par l'association « Les Goût'R'Mets », un des chefs de l'Institut Monsieur Bertrand Esnault et le BDE de l'Institut Paul Bocuse.

Ce concours vise à valoriser des qualités telles que **la créativité, la curiosité, la passion, le goût du challenge et la diversité.**



Le Château et les cuisines de l'Institut Paul Bocuse

La sélection des équipes

Elle aura lieu le **13 octobre 2010**. Vous préparerez à deux des verrines à base d'aubergine que vous ramènerez au local des Goût'R'Mets. Elles seront ensuite goûtées par le chef M. Esnault à l'Institut Paul Bocuse.

Pour ceux qui sont seuls, nous vous mettrons en contact les uns avec les autres pour que vous choisissiez votre binôme.

Préparation du concours en équipe

Il y aura 7 équipes de trois personnes : deux EMLiens et un étudiant de l'Institut Paul Bocuse. L'étudiant de l'Institut sera une sorte de « coach ». Le but est qu'il vous transmette au maximum son savoir-faire et sa passion de la cuisine.

Vous recevrez **le 18 octobre 2010** : le nom de votre troisième équipier de l'Institut et la liste des ingrédients du concours que vous devrez cuisiner le jour J. A partir de cette liste, vous concocterez une entrée et un plat, certains ingrédients seront obligatoires, d'autres non... A vous, de vous entraîner d'ici le 6 novembre !!!

Le 4 novembre 2010: remise des recettes et de l'accord mets-vins au chef.

Remarque : Aucun entraînement possible au sein des cuisines de l'Institut Paul Bocuse.

Jour J : le concours !

Un amphi de bienvenue aura lieu avec le chef Mr ESNAULT. Ensuite, tirage au sort des numéros des équipes, qui déterminera l'heure d'entrée et de passage en cuisine. Vous avez 3h pour cuisiner une entrée et un plat à partir du panier fourni.

L'ensemble du matériel sera prêté par l'Institut mais une tenue correcte sera demandée.

A la fin de ces trois heures, vous devrez envoyer vos plats à un jury de professionnels composé de chefs, membres administratifs de l'EMLyon et sponsors.

Le cocktail

La matinée sera close par l'annonce des résultats et la remise des lots lors d'un cocktail avec l'ensemble des membres du jury et la presse régionale.

En espérant t'avoir donné l'envie de participer à notre aventure culinaire cette année !

Inscris toi dès maintenant et ceux jusqu'au **8 octobre 2010** !!!

Justine JAOUEN et Isabeau GUIBOUD-RIBAUD
Responsables du concours « Chefs en Herbe »