

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024

DOSSIER POUR L'ORGANISATION

mardi 6 février 2024 / AGEHOTEL 2024



DOSSIER
ORGANISATION



www.laurentpoulet.com



www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024



La Philosophie du Challenge

Nous avons souhaité que cet événement culinaire soit un moment convivial empreint d'un esprit de partage plus que de compétition. Voilà pourquoi le Chef Laurent POULET a nommé ce rendez-vous : « CHALLENGE », et non pas concours. L'idée est d'instaurer un moment d'échanges entre un professionnel des fourneaux et un passionné de Cuisine, et de partager les créations qui émaneront de leur rencontre avec le jury et le public du salon AGECOTEL, le tout, dans la bonne humeur ! Le Challenge : réaliser un plat salé ou sucré autour d'un seul et même Produit.



Les grandes lignes du Challenge : 1 Produit = 1 Plat

► Le Produit-Challenge

Il s'agit d'un Produit de Saison issu de la Région, qui servira d'ingrédient principal et secondaire au plat à réaliser. Il pourra être agrémenté d'autres Produits mais ne devra pas être accompagné d'autres Produits. Le plat créé pourra être salé ou sucré. Le Produit choisi sera tenu secret jusqu'au moment de l'épreuve. (1 seule personne au courant.)

► Les autres ingrédients

Outre ce « Produit-Challenge », chaque box, donc chaque duo, aura exactement les mêmes Produits à disposition, dans des quantités identiques (Farine, Sel, Fruits, Légumes, etc...). Il n'y aura cependant aucune obligation d'utiliser l'ensemble de ces Produits.

► Les Participants

Six duos pourront participer. Dans chaque duo : 1 chef avec 1 fournisseur-partenaire.

► L'épreuve / durée

L'épreuve durera 1h30. Dans ce temps imparti, les participants devront réaliser 5 assiettes (3 assiettes jury + 1 assiette photo + 1 assiette organisation) et avoir réalisé le nettoyage ainsi que le rangement. Les participants devront également présenter oralement leur plat, en racontant la genèse et le cheminement qui les auront menés à imaginer et à réaliser leur création culinaire.

► Horaires mardi 6 février 2024

Arrivée des participants :	13h15
Début du challenge :	13h30
Fin du challenge :	16h00 (échelonnement des envois toutes les 10 minutes)
Résultats :	16h30



Objectif de ce Challenge :

Mettre en valeur 1 Produit et en exacerber tous ses parfums et toutes ses possibilités.



Le jury :

Le jury sera composé de 3 Chefs (Cuisine et/ou Pâtisserie) + 3 élèves d'école hôtelière. Les 6 jurés seront à la fois : Le jury technique et Le jury dégustation.



2

DOSSIER
ORGANISATION



www.laurentpoulet.com



www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024



**LISTE DU MATÉRIEL AGEHOTEL POUR CHAQUE DUO
ET SEUL MATÉRIEL AUTORISÉ**

Liste du matériel équipant chaque box :

- 1 desserte réfrigérée
- 1 plonge
- 1 table inox
- 1 plaque à induction 2 foyers
- 1 four
- 2 prises pour branchements complémentaires



Liste du matériel commun à tous les boxes :

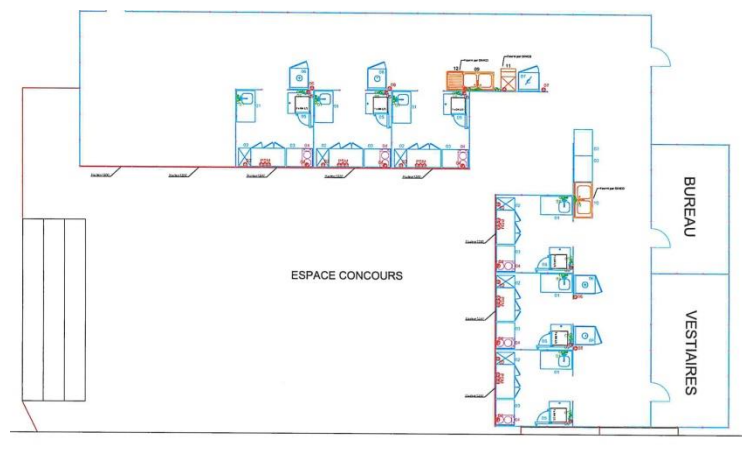
- 1 cellule de refroidissement
- 2 armoires positives
- 2 éviers
- 1 lave-vaisselle

Dans les coulisses :

2 bureaux fermants à clefs :

→ un à destination des candidats et jurés pour le vestiaire (incluant portant et cintres).

→ un à destination de l'organisateur du Challenge des Étoiles de Mougins (incluant 2 tables, 4 chaises, 1 meuble de rangement et une imprimante).



DOSSIER
ORGANISATION



www.laurentpoulet.com

**LES ÉTOILES
DE MOUGINS**
Since 2006

www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024

LISTE DU MATÉRIEL ÉTOILES DE MOUGINS POUR CHAQUE DUO ET SEUL MATÉRIEL AUTORISÉ

Matériel mis à disposition dans chaque box

Liste du petit matériel :

2 planches
2 éminceurs
2 couteaux d'office
2 économès
1 spatule inox 15 cm
2 fouets 20 cm
1 mixeur plongeant girafe, type bamix (tête DIAM 4 à 6 cm)
1 rouleau à pâtisserie
1 spatule
1 maryse
1 corne
6 cuillères à soupe
2 fourchettes
1 écumoire DIAM 12 cm
1 pochon
1 louche DIAM 8 cm
1 chinois fin
1 tamis
1 paire de ciseaux
10 poches jetables
Gants jetables (taille L)

1 moulin à poivre (rempli poivre blanc grain)

Liste du moyen matériel :

1 balance 5kg
1 robot coupe R402 (pour 2 box)
1 Q de poule rond DIAM 30 cm
1 Q de poule rond DIAM 20 cm
1 Q de poule plat DIAM 20 cm
1 russe DIAM 16 cm
1 russe DIAM 24 cm
1 russe DIAM 40 cm avec couvercle
1 poêle DIAM 30 cm
2 plaques tefal 60 x 30
1 plaques gastro 60x30x6,5
1 silpat 60x30
2 Boîtes plastiques pour stockage préparations
(L15cm x 18 cm x H8cm / environ)
30 bols jetables DIAM 12cm pour stockage préparations

Liste du matériel de nettoyage et divers :

1 Rouleau papier
1 Film 45mm
1 Aluminium 30mm
10 feuilles Papier sulfurisé 60x30
1 Éponge avec grattoir vert
Produit vaisselle
2 Torchons vaisselle
2 Tabliers de cuisine
2 Torchons de cuisine

 **4**
DOSSIER
ORGANISATION

LISTE DU MATÉRIEL À APPORTER PAR CHAQUE PARTICIPANT ET SEUL MATÉRIEL AUTORISÉ

1 veste de cuisine

1 sac de motivation
1 sac de persévérance
1 sac de bonne humeur

LISTE DU MATÉRIEL À PRÉVOIR POUR LE JURY

6 stylos
7 couteaux
7 fourchettes
7 cuillères
30 assiettes
6 petites bouteilles d'eau



www.laurentpoulet.com

**LES ÉTOILES
DE MOUGINS**
Since 2006

www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024



LISTE DES MARCHANDISES POUR CHAQUE DUO
ET SEULES MARCHANDISES AUTORISÉES

200 g Sel fin
200 g Poivre blanc moulu
100 g Fleur de sel
4 kg gros Sel

1 kg Farine blanche
1 kg Farine de Sarrasin
2 kg de Sucre blanc en poudre
1 kg de Sucre Cassonade

3 kg de Beurre

1 L huile de Tournesol
1 L huile de Pépins de Raisins
1 L huile d'Olive assaisonnement
5 L huile d'Olive cuisson

1/2 L vinaigre Balsamique
1/2 L vinaigre de Xérès

30 Oeufs

3 L de Lait demi-écrémé
3 L de Crème liquide 35%

2 kg de Miel d'Acacia

2 bouteilles d'eau plate

1 botte de Basilic
1 botte de Persil Plat
1 botte de Ciboulette
1/2 botte de Romarin
1/2 botte de Thym frais

5 têtes d'Ail
5 pièces Oignons rouges
5 pièces Oignons blancs
5 pièces Oignons jaunes
10 pièces échalotes longues

1 kg Pomme de terre Bintje
1 kg Betteraves crues
2 pièces Concombres
2 pièces Céleris rave
1 kg Panais
1 kg Butternut
1 kg Topinambours

5 pièces Pommes Grany-Smith
5 pièces Pommes Golden
5 pièces Poires Abates
10 pièces Citrons jaunes de Menton



5

DOSSIER
ORGANISATION

[!] Il faudra que le partenaire pour ces marchandises ait déjà fait la répartition en x6 de ces quantités.



www.laurentpoulet.com

LES ÉTOILES
DE MOUGINS
Since 2006

www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024



MERCI AUX PARTENAIRES

BALICCO



DOSSIER
ORGANISATION



MERCI AUX ÉQUIPES

Car rien ne serait possible sans le travail et l'enthousiasme de chacune et chacun, un Grand Merci à :

Muriel GRANDJEAN, Nina NAGEL, Olivier THÉVENIAUT, Florence BUADES, Hazar GARAMPON.



www.laurentpoulet.com



www.lesetoilesdemougins.com



www.pomweb.fr

CHALLENGE DES ÉTOILES DE MOUGINS

Imaginé par le Chef Laurent POULET pour LES ÉTOILES DE MOUGINS

Mis en musique par le Chef Laurent POULET avec toutes les équipes DES ÉTOILES DE MOUGINS

1 Produit = 1 Plat *salé ou sucré*

dernière mise à jour le 31 janvier 2024



VOS PRISES DE NOTES :



DOSSIER
ORGANISATION



www.laurentpoulet.com



www.lesetoiledemougins.com



www.pomweb.fr