

# 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 LES PARTICIPANTS

mardi 6 février 2024 / AGEHOTEL 2024



DOSSIER  
PARTICIPANTS



[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)



[www.lesetoiledemougins.com](http://www.lesetoiledemougins.com)



[www.pomweb.fr](http://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



DOSSIER  
PARTICIPANTS



### 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.



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 :

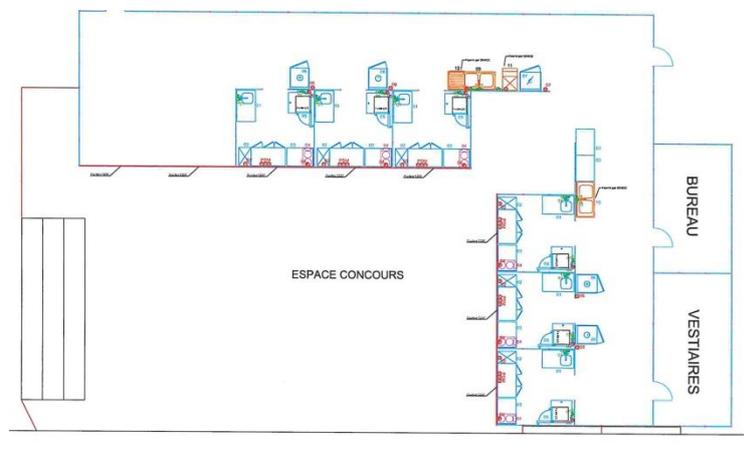
- 1 cellule de refroidissement
- 2 armoires positives
- 2 éviers
- 1 lave-vaisselle

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  
PARTICIPANTS



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 Boites 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  
PARTICIPANTS

### 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



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



**5**  
DOSSIER  
PARTICIPANTS



**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](http://www.laurentpoulet.com)

# LES ÉTOILES DE MOUGINS

*Since 2006*

[www.lesetoilesdemougins.com](http://www.lesetoilesdemougins.com)



[www.pomweb.fr](http://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  
PARTICIPANTS



[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)



[www.lesetoiledemougins.com](http://www.lesetoiledemougins.com)



[www.pomweb.fr](http://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  
PARTICIPANTS



[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)



[www.lesetoilesdemougins.com](http://www.lesetoilesdemougins.com)



[www.pomweb.fr](http://www.pomweb.fr)