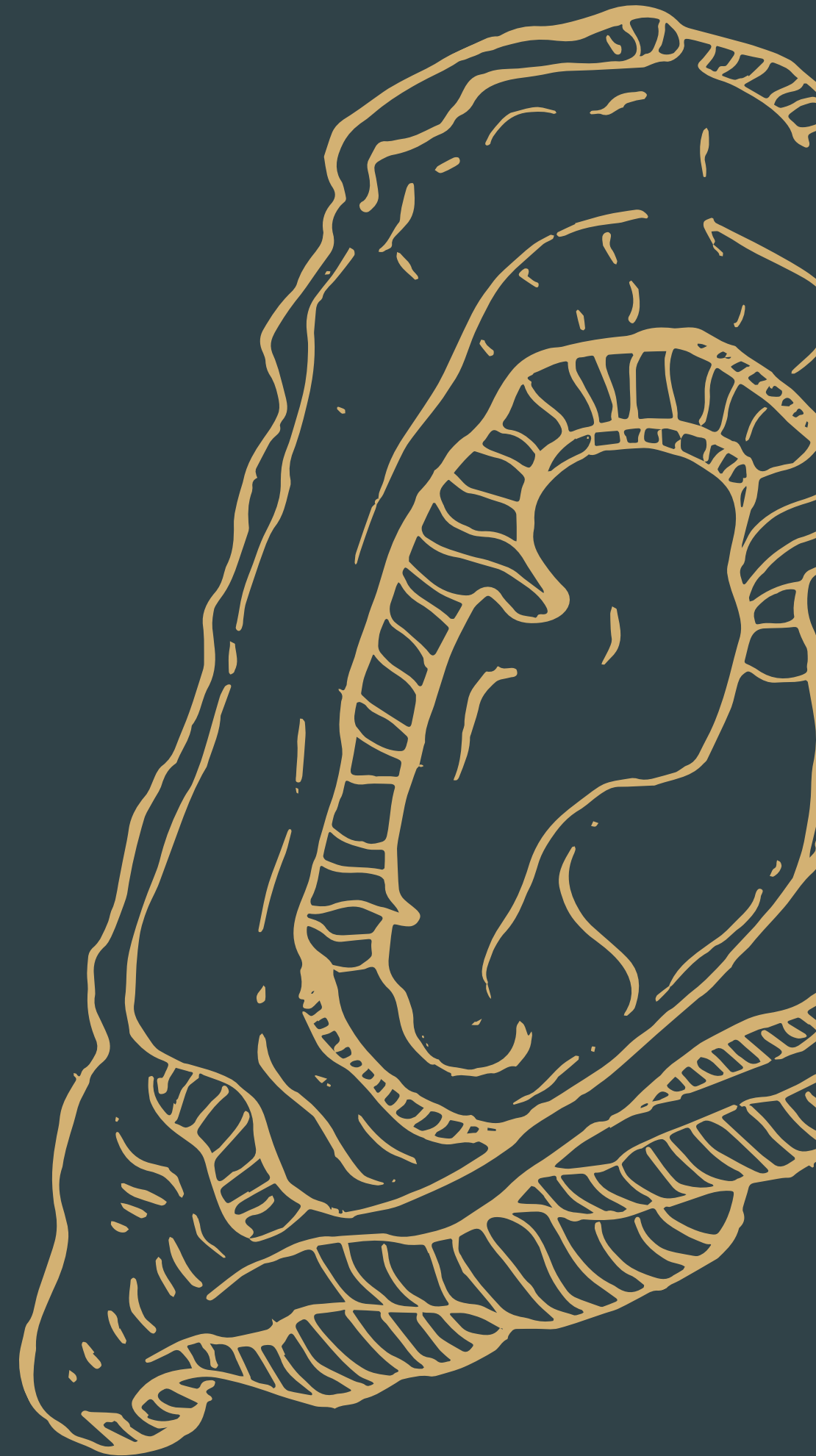


 | OYSTER CHEF
HUÎTRES MARENNES OLÉRON
Challenge

EXP'HOTEL 2023

BORDEAUX

Mardi 21 NOVEMBRE 2023



SOMMAIRE



Les Huîtres Marennes Oléron IGP.....	page 1
EXP'HOTEL 2023.....	page 2
Le concours en quelques chiffres.....	page 3
Le jury et la notation.....	page 4
L'inscription et les candidats.....	page 5
Les épreuves et le déroulé.....	pages 6 à 11
Les modalités.....	page 12
Les récompenses.....	page 13
Le droit à l'image et les mesures sanitaires.....	page 14
Les contacts.....	page 15

Un produit de renom : Les Huîtres Marennes Oléron IGP



Produits emblématiques de la gastronomie française, les Huîtres Marennes Oléron sont enregistrées par l'Union Européenne comme Indication Géographique Protégée pour l'ensemble de sa gamme et certifiées Label Rouge par la France pour la Fine de Claire Verte et la Pousse en Claire.

La spécificité de ces huîtres est obtenue grâce à l'affinage en claires, étape ultime qui consiste à disposer les huîtres dans des bassins naturels creusés dans l'argile (claires), utilisés autrefois pour la

production de sel. Cette étape « bonifie » les qualités gustatives de l'huître. Le savoir-faire des 215 ostréiculteurs, associé à cette mosaïque de claires si particulière, permet de proposer au consommateur une gamme complète d'huîtres qui représente à ce jour plus de 20 000 tonnes d'huîtres soit le ¼ de la production française.



EXP'HOTEL 2023



Exp'Hôtel, c'est 3 jours, du 19 au 21 novembre 2023 où tous les professionnels passionnés se retrouvent !

C'est aujourd'hui devenu un rendez-vous incontournable rassemblant des professionnels animés par une même passion : l'art de vivre à la française. Hôtellerie, restauration, métiers de bouche : Exp'Hôtel est une vitrine de savoir-faire et d'innovation, de tendances et de traditions, qui permet de prendre le pouls d'un secteur en pleine ébullition.

C'est un immense terrain de jeu, animé par des valeurs fortes d'esprit d'équipe, de passion, de solidarité.

Cette année, le salon attend près de 380 exposants (restauration, déco et aménagement, services, nouvelles-technologies, véhicules) et 20 000 professionnels du secteur CHR.

Le Concours en quelques chiffres



- 6 candidats (Bac et Bac +)
- 1 Président de jury également Chef parrain du concours culinaire
- 5 binômes de jurés (professionnels de la gastronomie et professionnels de l'ostréiculture)
- 1 évaluation sur la connaissance des Huîtres Marennes Oléron
- 1 épreuve créative : réalisation d'une recette créée par le candidat sur la thématique du concours donnée par le Chef parrain

Le jury et la notation



Le jury sera composé :

- de représentants des professions de la mer
- d'ostréiculteurs
- de chefs cuisiniers

Ce jury sélectionné par le Groupement Qualité pour leurs compétences professionnelles, sera chargé de départager les participants, notés sur des critères gustatifs et visuels.

En cas d'égalité, c'est la meilleure note obtenue sur l'aspect gustatif qui départagera les candidats. S'il y a de nouveau égalité, c'est la note sur l'aspect visuel qui les départagera. Les décisions du jury sont sans appel.

Aucune réclamation de candidat ou de toute autre personne ne sera admise. Les candidats s'engagent à respecter le règlement du concours et les consignes d'organisation.

Seront éliminatoires : toute blessure survenue pendant les épreuves, l'abandon du candidat ou tout comportement répréhensible et non conforme à l'esprit du concours.

L'inscription et les candidats

- Le concours est ouvert à tous les étudiants des écoles de cuisine ou hôtelières ayant participé à la formation Huîtres Marennes Oléron.
- Le nombre d'inscription est limité à 1 ou 2 étudiants de niveau Bac à Bac + par école.
- Les bulletins d'inscription devront être remplis et envoyés au plus tard le 15 septembre 2023 :

Pour vous inscrire [cliquez ici](#)

à l'attention de :

Aglaée Saumonneau

communication@gqhmo.com

06 59 02 11 35

Responsable Communication

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron,
Rue Sergent Lecêtre – CS 60 002, 17320 MARENNES

Les 2 épreuves



En amont de la journée de concours :

L'épreuve théorique

Les étudiants devront effectuer une journée de formation aux Huîtres Marennes Oléron, suivi d'un test de connaissances.

Lors de la journée du concours :

L'épreuve pratique

Création d'une recette : élaborer une recette libre à base d'Huîtres Marennes Oléron respectant la thématique du concours culinaire : Huîtres Marennes Oléron en terre/mer avec utilisation du veau français et jus de crustacés.

Le déroulé



Epreuve de création

Date : mardi 21 novembre 2023

Lieu : EXP'HOTEL Bordeaux 2023

Evaluation : sur 150 points

Durée préparation / dressage : 1h30

Pour la recette :

Chaque participant se verra remettre : 36 huîtres Marennes Oléron Spéciales de Claire IGP N°2 et pourra choisir 10 ingrédients (max) pour réaliser et présenter une recette originale et surprenante.

Elle devra tout de même correspondre au dossier de présentation et à la fiche technique remplie et envoyée au préalable (voir info en suivant). Il n'y a pas de produit imposé hormis l'huître et le respect de la thématique choisie par le Chef parrain du concours.

Six assiettes devront être présentées au jury.

Le déroulé



Epreuve de création (suite)

Ordre de passage :

Un tirage au sort sera effectué pour déterminer l'ordre de passage devant le jury.

Evaluation dégustation :

Note /10 pour la présentation générale du plat

Note /20 pour la mise en avant de l'huître

Note /20 pour la justesse de la cuisson

Note /10 pour l'harmonie des textures

Note /10 pour l'assaisonnement général

Note /10 pour l'harmonie du goût

Note /20 pour l'originalité

Evaluation cuisine :

Note /15 pour l'hygiène, la tenue du poste et du fourneau

Note /15 pour le respect des techniques culinaires

Note /10 pour l'organisation du travail

Note /10 pour l'utilisation des produits et le gaspillage

Matériel :

Un plan de travail, un plan de cuisson et du matériel standard de cuisine seront mis à disposition de chaque candidat.

Le déroulé



Notes importantes pour cette épreuve :

- Les ingrédients nécessaires à cette recette devront être listés et quantifiés sous forme de bon économat. Cette liste devra être remise en même temps que le dossier descriptif de la recette thématique.
- Toutes les préparations des recettes seront réalisées sur place. Au vu du temps de l'épreuve, les aliments peuvent être pelés en amont mais **NON** taillés.
- Il est demandé aux candidats d'apporter leurs propres assiettes pour dresser leur plat afin d'assurer la mise en valeur et l'harmonie visuelle de leur recette.

La recette devra :

- être limitée à un nombre de 10 ingrédients maximum pour sa réalisation (les assaisonnements comme le sel, le poivre et les condiments primaires ne comptent pas pour des ingrédients).
- réalisée avec des produits de saison et certifiés, dans la mesure du possible.
- **être d'un coût raisonnable.**

Afin de compléter votre dossier de candidature, nous vous transmettrons, après validation de votre inscription au concours (date limite au 15 septembre 2023), les documents nécessaires à la prise en compte de votre recette thématique :

- Fiche technique
- Bon économat

A réception de ces éléments, remplissez les et renvoyez les par mail avant le 30 octobre 2023 à l'adresse suivante :

communication@gqhmo.com

Les modalités



Les candidats devront se présenter à 13h00 pour le briefing, munis d'une pièce d'identité valide pour finaliser l'inscription.

Les outillages, équipements et protections individuels seront à apporter par les candidats (couteaux, tenues vestimentaires professionnelles ...).

Seront fournis à chaque candidat une veste de cuisine, une toque, un tablier, un torchon, un couteau à huître.

Les candidats pourront également apporter leurs propres vestes de cuisine mais elles devront être non marquées (pas de logo, de nom d'établissement, ou autre) pour toute égalité et neutralité auprès du jury.

Les récompenses



Le 21 novembre 2023 à partir de 16h45 aura lieu la remise des prix.

Le candidat ayant obtenu la meilleure note se verra attribuer « le Trophée d'or OYSTER CHEF CHALLENGE 2023 », le second « Trophée d'argent » et le troisième « Trophée de bronze ».

Tous les candidats recevront un lot.

Un diplôme sera remis à chaque participant non éliminé avec le titre de « Finaliste du Concours OYSTER CHEF CHALLENGE 2023 ».

Les vainqueurs recevront des lots conséquents :

500€ pour le 1er prix

300€ pour le 2ème prix

100€ pour le 3ème prix

Le droit à l'image et les mesures sanitaires



A l'issu du concours, les recettes seront la propriété du Groupement Qualité qui se réserve le droit de créer des outils de promotion avec celles-ci et de citer le nom et prénom ainsi que le lycée/école du futur chef concerné.

En fonction des mesures gouvernementales encore en vigueur à la date du concours, des précautions particulières pourront vous être demandées.



Contacts

Aglaée Saumonneau

Responsable Communication

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

—

06 59 02 11 35

communication@gqhmo.com

 | OYSTER CHEF
HUÎTRES MARENNES OLÉRON
Challenge

