

CONCOURS DALMERAN 2012, RÉVÉLATEUR DE TALENTS

DOSSIER D'INSCRIPTION

À nous retourner au plus tard le 15 février 2012

Par courrier Prix Dalmeran
45 avenue N. D. du Château
13103 St Étienne du Grès

Par email : Objet : Prix Dalmeran
info@dalmeran.fr

LE CANDIDAT

Nom et Prénom du Candidat	
Date de naissance	
Adresse personnelle	
N° Tel personnel	
Email	
Expérience Professionnelle depuis 2006	

LE RESTAURANT DANS LEQUEL TRAVAILLE LE CANDIDAT

Nom de l'établissement	
Nom et Prénom du CHEF	
Fonction exercée par le candidat dans l'établissement	
ADRESSE Tel Email	

Pièce jointe :

Règlement du concours 2012 dont le candidat reconnaît avoir pris connaissance.

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du concours de la sixième édition du Prix Dalmeran 2012, je vous adresse mon bulletin de participation.

Fait à _____ Le _____

Nom et prénom du candidat _____

Signature du candidat _____

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »

Date de réception du dossier
par le DOMAINE DALMERAN _____

Pièce N°1 jointe au dossier d'inscription

Prix DALMERAN – Edition 2012

REGLEMENT DU CONCOURS

Dalmeran, révélateur de talents

La coutume veut que le vin soit toujours choisi après le plat.

Et si le vin devenait la première source d'inspiration de la création culinaire ?

Une bravade augurant un concours gastronomique, c'est le défi que lance Dalmeran depuis 2007.

Les candidats sont invités à sortir des sentiers battus et à révéler, par cette gageure, toutes les dimensions de leur talent et de leur imagination.

- Lieu du concours : CFA Médéric, 20 Rue Médéric - 75017 PARIS

- Date du concours : LUNDI 19 MARS 2012

- À qui s'adresse ce concours ?

Aux cuisiniers âgés de 35 ans maximum ayant une expérience minimum de 5 ans et travaillant déjà exclusivement dans les cuisines d'une Table reconnue de la Région Provence ou de Paris ou de la Région Parisienne.

Seront exclus :

- les candidats ayant déjà remporté le 1^{er} Prix lors des éditions précédentes du concours Dalmeran

- les candidats travaillant dans un restaurant qui serait présent au concours en tant que membre du Jury.

- Comment s'inscrire au concours ?

Contactez le DOMAINE DALMERAN pour obtenir par mail ou par fax un dossier d'inscription : Tél. : 04 90 49 04 04 – Fax : 04 90 49 15 39

Mail : info@dalmeran.fr - www.dalmeran.fr

- Date limite d'inscription : MARDI 15 FEVRIER 2012

Date à laquelle le dossier d'inscription signé et complété devra être envoyé au DOMAINE DALMERAN.

- **Date limite d'envoi des recettes :**

Au plus tard le **SAMEDI 10 MARS 2012** chaque candidat inscrit devra faire parvenir par courrier ou email ou fax ses 2 recettes pour 6 personnes détaillées (bon d'économat et progression).

Chacune des deux recettes doit être écrite lisiblement, porter un titre et être accompagnée d'une photo du mets que vous avez réalisé.

Les recettes proposées peuvent être une entrée et un plat ou un plat et un dessert.

- **Confirmation des sélections :**

La présélection sera effectuée à la lecture des recettes proposées.

Les **candidats retenus** seront informés personnellement par mail ou téléphone au plus tard le **JEUDI 15 MARS 2012** par le domaine Dalmeran et recevront par écrit tous les détails de l'organisation de la journée, les horaires et les conditions d'accès pour le Concours.

Les candidats dont les dossiers n'auront pas été retenus pour la sélection finale seront informés de la même façon avant le 15 mars 2012.

Le jury du Concours Dalmeran sera composé d'au moins dix membres avec un Président.

Déroulement de l'épreuve

Le Domaine Dalmeran vend ses vins quand ils sont prêts à boire et les candidats devront marier deux de leurs vins devant être commercialisés en 2012 avec deux mets de leur création (l'un pour le vin rouge et l'autre pour le vin rosé).

Les deux vins choisis pour l'édition 2012 sont:

la cuvée **Château Dalmeran Rouge 2007**

la cuvée **Château Dalmeran Rosé 2011** dont la mise en bouteille au domaine est prévue fin janvier 2012.

Un échantillon de ces deux vins sera envoyé ou remis aux candidats retenus **à partir du 16 FEVRIER 2012** afin qu'un travail d'équipe puisse être envisagé avec le restaurant qu'il représente et dans lequel il travaille.

Le candidat dispose le jour du concours de **quatre heures pour réaliser ses deux recettes**.

Le premier mets étant présenté aux membres du jury 3 heures 40 après le démarrage de son travail et le second mets 20 minutes plus tard.

Il apportera les ingrédients culinaires de son choix, nécessaires à l'élaboration de ses recettes ainsi que les petits matériels spécifiques dont il pourrait avoir l'utilité.

Toute l'élaboration des recettes doit être exclusivement faite sur place.

Ne seront acceptés au contrôle des produits que les légumes épluchés et lavés non taillés , ainsi que les fonds de base tel que, fumet , fond blanc , fond brun.....

Toute décoration non comestible est interdite.

La présentation de chaque recette se fera sur 6 assiettes mises à disposition par l'Organisateur.

Le coût de revient de chaque plat doit être en adéquation avec le prix de vente moyen dans un restaurant gastronomique.

Les assiettes de l'ensemble des participants seront photographiées par un photographe professionnel et intégrées dans un livret ainsi que dans l'une des rubriques du site Dalmeran avec le nom de l'auteur et l'adresse de son établissement.

Les prix

Premier Prix : un chèque de 2 000 € et un trophée, pièce unique dont l'original sera déposé pour une année dans le Restaurant dans lequel officie le candidat.

Le vainqueur se verra remettre une copie gravée du trophée.

Deuxième Prix : un chèque de 1 000 €

Troisième Prix : un chèque de 500 €

La remise de prix sera faite par le président du jury, sur place, à l'issue de cette journée.

L'Organisateur se réserve le droit de filmer, photographier et d'éditer les recettes de chaque candidat et de les faire passer par voie de presse ou tout autre média y compris internet.