

14 octobre 2023


20 ans!



l'assiette gourm'hand

Concours culinaire dédié aux professionnels porteurs d'un handicap



DOSSIER DE **CANDIDATURE**



HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA **GASTRONOMIE**
2023

19^e
édition

Lycée professionnel
Sainte-Marie, Bailleul

l'assiette gourm'hand    



Michael DESMAZURES, candidat
& Nadia Elbir, formatrice
Lauréats de L'Assiette Gourm'Hand 2022

Le concours culinaire dédié aux professionnels porteurs d'un handicap psychique ou mental.



EN CETTE ANNÉE 2023, LE CONCOURS DE L'ASSIETTE GOURM'HAND FÊTE SES 20 ANS !

Pour ce concours dédié aux professionnels porteurs d'un handicap mental ou psychique, c'est 20 ans de moments inoubliables où candidats et lauréats ont goûté le bénéfice de la lumière et de l'exception, de la fierté et de l'excellence. Une expérience forte et marquante, touchante aussi, qui constitue dans leur parcours une véritable articulation.

Née en 2003 sur l'impulsion de Benoît FLAHAULT sous une forme confidentielle et locale avec le timide soutien de quelques chefs et marques, L'Assiette Gourm'Hand est désormais bel et bien un des grands rendez-vous du calendrier gastronomique français.

À l'occasion de ce rendez-vous exceptionnel, L'Assiette Gourm'Hand est ravie de vous soumettre le Dossier de Candidature 2023. L'envie de vous lancer bouillonne sous la toque ? Alors on dirait bien que vous n'avez plus qu'à compléter ce formulaire ! :)

En restant à votre entière disposition.

**Événement inscrit à l'agenda
des Hauts de France
Région Européenne
de la Gastronomie 2023**



LE MOT DU PRÉSIDENT

Madame, Monsieur,

L'association L'Assiette Gourm'Hand, en partenariat avec le Lycée Professionnel Sainte-Marie de Bailleul (Hauts-de-France), organise la 19^{ème} édition du concours qui porte son nom depuis 2003 !

Ce concours a été créé pour mettre en lumière le travail des adultes porteurs d'un handicap mental ou psychique assurant des tâches de restauration dans des structures de travail protégé ou dans le cadre d'un projet d'insertion par le travail.

Il est aussi l'occasion de valoriser les produits régionaux

Pour cette année 2023, une couverture médiatique étendue autour des 20 ans du concours permettra d'accroître la portée des valeurs et du message du concours et de donner une plus juste et meilleure image du handicap en contribuant à donner une autre idée de nos différences.

Ce concours pionnier et unique en son genre cherche également à provoquer des rencontres internationales, rappelons ici que des équipes étrangères y participent depuis 2010.

Le rendez-vous est fixé au samedi 14 octobre 2023 de 07h00 à 18h00 au Lycée Professionnel Sainte-Marie de Bailleul. Comme chaque année, c'est un jury de professionnels des métiers de bouche et du monde du médico-social qui départagera les équipes, celui-ci bénéficie du soutien de l'Académie Nationale de Cuisine, de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France et de nombreuses autres associations culinaires.

Un adulte porteur d'un handicap mental ou psychique, coaché par le chef formateur cuisinier de votre établissement devront réaliser un plat à base de suprême et de haut de cuisse de volaille de Licques préparés en deux cuissons différentes et de crevettes Label Rouge de Madagascar. Deux garnitures seront réalisées : l'une à base de la pomme de terre Prunelle de chez BAYARD® (à disposition dans le panier commun), l'autre, à base de butternut porteur du label 'Je suis de Flandre' (1 par équipe).

En outre, un des trois produits CHEF® de notre partenaire NESTLÉ PROFESSIONAL® devra être obligatoirement mis en œuvre dans votre recette. Du miel de fleurs d'été, également, porteur du label "Je suis de Flandre", du beurre de cacao Mycryo de CACAO BARRY®, du Grué de Cacao de CACAO BARRY® de la Crème 35 % et du Beurre (doux et/ou ½ sel) PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®, de la Pâte feuilletée au Beurre d'Isigny Sainte-Mer de chez COUP DE PÂTES®, du poivre Malabar noir & du poivre Malabar blanc du COMPTOIR COLONIAL, du sel rose d'Himalaya seront à la libre disposition des candidats.

Ces produits sont présentés en annexe.

La recette proposée, dans le cadre de ce concours, devra avoir un aspect représentatif de la région ou du pays du candidat.
L'utilisation de truffes, de caviar, de fleurs comestibles de feuilles d'or ou d'argent est strictement interdite.

Toute l'équipe sera ravie de vous voir participer à ce grand rendez-vous qui sera aussi une grande fête : les 20 ans du concours de L'Assiette Gourm'Hand.

POUR VOUS INSCRIRE :

Nous vous remercions de renvoyer le bulletin de candidature complété, accompagné de la lettre de motivation du candidat avant le 16 juin 2023.

BULLETIN DE CANDIDATURE À ENVOYER À :

**Concours L'Assiette Gourm'Hand / M^{me} Sophie Houssin
74, rue du Mont des Cats - 59270 GODEWAERSVELDE**

La sélection des équipes vous sera confirmée au plus tard le 2 juillet 2023. Les équipes retenues devront alors nous faire parvenir la fiche d'inscription définitive avant le 16 juillet 2023. Les frais de participation pour ce concours s'élèvent à 20 €.

Une facture sera adressée à chaque équipe qui en fera la demande.

Dans l'attente de votre réponse, veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

CONTACTS :

Mme Sophie Houssin	07 83 40 69 05	> pour l'inscription
Mme Marianne Dufour	06 23 79 99 77	> pour la partie technique
M. Roland Vollebout	06 95 11 68 97	> pour la partie technique

Le Président,
Benoît Flahault



BULLETIN DE CANDIDATURE

MONITEUR : Mme, M.

CANDIDAT : Mme, M.

de la structure :

Adresse :

Tél fixe : Mobile :

Mail :

Souhaite participer à la 19^{ème} édition de l'Assiette Gourm'Hand



RATIONAL

gourm'hand
Guillaume

BRAGARD

gourm'hand

RÈGLEMENT DU CONCOURS L'ASSIETTE GOURM'HAND

14 octobre 2023 • 19ème Édition

1 • OUVERTURE DU CONCOURS

Le concours est uniquement réservé aux personnes porteuses d'un handicap mental ou psychique accompagnées d'un chef de cuisine travaillant dans une structure d'accueil spécialisée.

> 20 demandes d'inscription seront retenues (+ 2 mises en liste d'attente).

Une courte note rédigée par le candidat sur ses motivations à participer à ce concours sera jointe au dossier.

(Pourquoi voulez-vous participer au concours ? Qu'aimez-vous dans la cuisine ? Quel est votre rêve plus tard ?...).

Tout dossier retourné incomplet sera considéré comme irrecevable.

2 • DATE ET LIEU DU CONCOURS

Le concours se déroulera le samedi 14 octobre 2023 de 07h00 à 17 h 00 dans les locaux du Lycée Professionnel Sainte Marie à Bailleul.

3 • THÈME DU CONCOURS

Le thème du concours choisi est : un plat à base de suprême et de haut de cuisse de volaille de Licques préparés en deux cuissons différentes et de crevettes Label Rouge. Deux garnitures seront réalisées : l'une à base de pomme de terre Prunelle l'autre, à base de butternut porteur du label "Je suis de Flandre". En outre, un des trois produits CHEF® de notre partenaire NESTLÉ PROFESSIONAL® (*Fonds de Volaille Naturel, Fumet de Crustacés Naturel, Réduction de Vin Blanc en pâte*) devra être obligatoirement mis en œuvre dans votre recette. Du miel de fleurs d'été, également, porteur du label "Je suis de Flandre", du Beurre de Cacao Mycryo™ de chez CACAO BARRY®, du grué de cacao de CACAO BARRY®, de la crème 35 % et du Beurre (*doux et/ou ½ sel*) PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®, de la Pâte Feuilletée au beurre d'Isigny Sainte-Mère de chez COUP DE PÂTES®, du poivre Malabar noir & du poivre Malabar blanc du COMP-TOIR COLONIAL, du sel rose d'Himalaya seront à la libre disposition des candidats. La notation prendra en compte l'utilisation judicieuse d'au moins deux de ces produits partenaires. Ces produits sont présentés en annexe.

La recette proposée, dans le cadre de ce concours, devra avoir un aspect représentatif de la région ou du pays du candidat.

L'utilisation de truffes, de caviar, de fleurs comestibles de feuilles d'or ou d'argent est strictement interdite.

4 • PARTICIPATION AU CONCOURS

La clôture des inscriptions pour ce concours est fixée au 16 juin 2023. 20 inscrits seront sélectionnés pour le concours (la sélection vous sera confirmée par courriel). La structure participante s'engage à verser la somme de 20 € à L'Assiette Gourm'Hand pour les frais d'organisation, par chèque bancaire, ou par virement en précisant le nom du candidat et de sa structure

IBAN de L'Assiette Gourm'Hand :

FR76 1027 8026 8800 0486 7810 170 / BIC : CMCCIFR2A

Une facture sera adressée à chaque équipe qui en fera la demande. **Il ne sera pas accepté de modification du binôme.** Les équipes s'engagent à ce que le formateur inscrit sur la fiche de candidature soit présent le jour du concours. Le non-respect de cette clause entraînera l'élimination de l'équipe concernée.

5 • HÉBERGEMENT

Sur entente préalable, uniquement pour le candidat et son accompagnateur, l'hébergement est possible les vendredi soir et samedi soir.

Pour tout renseignement, contactez Élodie Masson au 06 09 26 69 98 ou elodie.masson@lassiettegourmhand.com

Les repas du vendredi soir, samedi matin et samedi midi sont pris en charge pour le candidat et son accompagnateur par les organisateurs. Le transport reste à la charge des structures. Possibilité de réserver des nuitées supplémentaires (*jeudi à vendredi*) : 25 €/personne.

Si vous souhaitez réserver un hébergement, pour un départ ultérieur à la nuitée du samedi au dimanche, nous vous invitons à prendre contact avec l'Office de Tourisme Destination Cœur de Flandre de Bailleul au 03 28 49 23 79.

6 • PRÉPARATION

La préparation doit être chaude.

Chaque duo candidat dispose du gros matériel sur place (*four, plaques...*) ainsi que des produits de base (*sel, poivre, huile...*).

Le jour du concours 6 suprêmes et 11 hauts de cuisse de volaille de Licques, 500 g de crevettes Label Rouge de Madagascar et 1 butter-nut porteur du label "Je suis de Flandre" par équipe, les pommes de terre Prunelle seront mises à disposition en quantité suffisante pour chaque équipe.

Les produits de la gamme CHEF® de NESTLÉ PROFESSIONAL® seront fournis également (*Fonds de Volaille, Fumet de Crustacés, Réduction de Vin blanc en pâte*). Du miel de fleurs d'été, également, porteur du label "Je suis de Flandre", du beurre de cacao Mycryo de chez CACAO BARRY®, du gruë de cacao de CACAO BARRY® de la crème 35 % et du beurre (*doux et/ou ½ sel*) PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®, de la pâte feuilletée au beurre d'Isigny Sainte-Mère de chez COUP DE PÂTES®, du poivre Malabar noir & du poivre Malabar blanc du COMPTOIR COLONIAL, du sel rose d'Himalaya seront à la libre disposition des candidats, mais non obligatoires.

Les autres ingrédients et les ustensiles personnels (*petits matériels spécifiques, couteaux...*) seront amenés par les participants.

Pour tout renseignement contacter Marianne Dufour au 06 23 79 99 77 ou marianne.dufour@lassiettegourmhand.com et/ou Roland Vollebout au 06 95 11 68 97 ou roland.vollebout@lassiettegourmhand.com

Chaque équipe dispose d'une heure trente pour préparer le plat de son choix qu'elle présentera au jury à l'assiette (1 portion qui doit être dressée uniquement par le candidat en situation de handicap sur assiette neutre blanche de 28,5 cm, le reste présenté et servi sur 10 assiettes).

La première assiette sera utilisée pour les photos, et pour présentation à la presse et au public. Elle sera composée d'un suprême de volaille et un haut de cuisse, de crevettes Label Rouge de Madagascar et des garnitures.

Les 10 assiettes destinées au jury de dégustation seront composées d'un demi suprême de volaille, d'un haut de cuisse et de crevettes Label Rouge de Madagascar et des garnitures.

Les assiettes seront mises à disposition par le lycée. L'ensemble de la préparation, la finalisation du plat et sa présentation doivent impérativement être réalisées sur place dans le délai d'une heure trente (*par exemple, il est exclu de ne travailler qu'un quart d'heure sur place*).

Une attention particulière sera portée sur le travail et l'autonomie de la personne porteuse d'un handicap mental ou psychique. Après leur prestation, les candidats sont tenus de nettoyer leur poste de travail et le matériel commun afin de permettre aux candidats suivant de travailler dans de bonnes conditions. Chaque équipe participante doit se présenter au restaurant d'application du Lycée Professionnel Sainte-Marie au moins 30 minutes avant l'heure de passage qui lui sera indiquée dans la semaine précédant le concours.

**Présence obligatoire le vendredi 13 octobre 2023,
pour entreposer son matériel en cuisine,
et pour l'ouverture officielle de la 19^{ème} édition
à 20h00 à la Mairie de Bailleul.**

7 • NOTATION

- 30 points : note de présentation (*à l'assiette*) et de dégustation (*sur le produit, sur l'accompagnement et sur l'harmonie des deux*)
 - 20 points : note de production,
 - 30 points : note sur l'autonomie du candidat en cuisine,
 - 10 points : note pour la démarche environnementale,
 - 10 points : note pour l'optimisation du panier.
-

8 • COMPOSITION DU JURY

Le jury sera constitué de personnalités de l'univers de la restauration (*MOF, Bocuse d'Or, Membres des associations culinaires et gastronomiques et de nos partenaires*) ainsi que de personnalités du monde médico-social.

9. DÉROULEMENT DU CONCOURS

- 06 h 30 : accueil des 1ères équipes en tenue
- 07 h 00 : début du concours
- 09 h 00 : service du premier plat
- 17 h 00 : proclamation des résultats suivie d'un cocktail

Toutes les 15 minutes, une équipe commencera sa préparation.

Un nouveau plat sera donc présenté toutes les 15 minutes au jury.

10 • EXPLOITATION DES RECETTES ET DES PHOTOS

Chaque participant accepte que les organisateurs du concours utilisent les recettes et les photos faites à cette occasion à des fins de promotion, de diffusion sur les réseaux sociaux et de transmission à la presse écrite et audiovisuelle.

11 • PRIX

- 1^{er} prix : Trophée qui sera remis en jeu chaque année, stage et divers lots
- 2^{ème} prix : Trophée, stage et divers lots
- 3^{ème} prix : Trophée, stage et divers lots
- Un prix spécial de la transmission "Prix Jean-Marc Mompach" sera décerné au binôme ayant la meilleure cohésion d'équipe
- Un prix spécial sera décerné au binôme ayant les meilleures garnitures
- Un prix spécial Développement durable au binôme ayant la meilleure démarche environnementale lors du concours
- Des lots seront offerts à chaque binôme participant.

LISTE DES PRODUITS DISPONIBLES



PRODUITS OBLIGATOIRES

Au moins 1 des 3 produits ci-dessous

Fonds de Volaille Naturel CHEF® de NESTLÉ PROFESSIONAL®
Fumet de Crustacés Naturel CHEF® de NESTLÉ PROFESSIONAL®
Réduction de Vin blanc en pâte CHEF® de NESTLÉ PROFESSIONAL®
&

Suprême de Volaille de Licques
Haut de Cuisse de Volaille de Licques
Crevettes Label Rouge de Madagascar
Pommes de terre prune de la Maison BAYARD
Butternut labellisée "Je suis de Flandre"

PRODUITS FACULTATIFS

Miel de fleurs d'été, labellisé "Je suis de Flandre"
Beurre doux PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®
Beurre ½ sel PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®
Crème fraîche 35 % PRÉSIDENT PROFESSIONNEL®
Beurre de Mycryo® CACAO BARRY®
Grué de cacao CACAO BARRY®
Pâte feuilletée au beurre d'Isigny Sainte-Mère® COUP DE PÂTE
Poivre Malabar noir COMPTOIR COLONIAL
Poivre Malabar blanc COMPTOIR COLONIAL
Sel rose d'Himalaya COMPTOIR COLONIAL

Cette liste est non exhaustive.
Elle peut encore évoluer en fonction des partenaires
qui se joindront à la 19^{ème} édition.



Let's go, hand in hand!*

***“C'est un moment d'échange formidable et fabuleux,
on apprend autant qu'on donne sur ce concours.”***

Guillaume GOMEZ
Parrain du concours & Président du jury

RELATION AVEC LES ÉQUIPES

Sophie HOUSSIN-BOUCHEZ, Responsable des relations avec les équipes
07 83 40 69 05 • sophie.houssin@lassiettegourmhand.com

Patrick POTTIER, Secrétaire adjoint & Responsable des relations avec les équipes
06 45 79 29 43 • patrick.pottier@lassiettegourmhand.com

ORGANISATION CUISINE

Marianne DUFOUR
06 23 79 99 77 • marianne.dufour@lassiettegourmhand.com

Roland VOLLEBOUT
06 95 11 68 97 • roland.vollebout@lassiettegourmhand.com

TRÉSORIER

Laurent RACHESBŒUF
06 71 77 98 89 • laurent.rachesboeuf@lassiettegourmhand.com
