



## **Thème du 6ème Challenge Culinaire du Président de la République**

Le jury composé de 24 Meilleurs Ouvriers de France  
sera présidé Par Mr Georges Blanc Chef du restaurant 3 étoiles Georges Blanc.

Chaque candidat doit proposer dans un dossier très soigné, sans nom (pour l'anonymat de sélection),  
une recette originale et créative :

- D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « Le Maigre Soufflé »
  - Le Maigre sera à traiter en une pièce ou en deux filets avec une farce à soufflé libre (maigre 3-4 kg, plat de service libre)
  - Accompagné d'un jus ou d'une sauce «zéro déchet» servit à part (A réaliser à base des éléments existants dans votre panier)
  - La première garniture individuelle (8 pièces) à base d'huitres, servie sur le plat
  - La deuxième garniture individuelle (8 pièces) à base de champignons, servie sur le plat
  - La garniture principale «la timbale de polenta aux fruits de mer» (8 pièces), servie à part. (plat de service libre) Diamètre du moule environ 12 cm et 7 cm de hauteur.
  
- D'un vin français (vin non fourni par l'organisation) accompagné d'un explicatif écrit à l'envoi du plat principal en accord avec «le Maigre ». Celui-ci sera servi (selon les consignes du candidat), dégusté et noté par des sommeliers professionnels.
  
- D'un dessert à l'assiette pour 8 personnes sur le thème Riz au Lait façon « île flottante» aux agrumes accompagné d'une crème ou d'une sauce libre en saucière (assiettes libres), décor libre.
  
- Fournir un mémoire relié, dactylographié, harmonieux et imagé d'un minimum de 3000 mots sur le Président de jury du 5<sup>ème</sup> CHALLENGE CULINAIRE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE M.O.F. **Monsieur Christophe Bacquié**