

Le 4^{ème} Concours d'art culinaire japonais

◆ Objectifs du concours ◆

1. Défendre le principe de la « production locale, consommation locale » qui s'appuie sur la richesse des quatre saisons et sur les produits de la terre et de la mer, et susciter l'intérêt pour la culture culinaire unique du Japon en se fondant sur la cuisine japonaise et sur la culture gastronomique locale.
2. Fournir des opportunités aux chefs d'interagir et d'entrer en compétition au niveau national, afin d'affiner leurs connaissances et compétences spécialisées et d'augmenter leur savoir-faire de professionnels.
3. À travers le développement de nouvelles méthodes de cuisine et la promotion d'une nouvelle culture culinaire et d'un éveil gastronomique autour de la cuisine japonaise, contribuer à la création d'une nouvelle valeur pour la cuisine japonaise, qui serait en quelque sorte une « marque japonaise ».
4. Faire connaître la formidable cuisine japonaise dans le monde entier et créer une norme internationale de la cuisine japonaise pour la nouvelle génération, suscitant ainsi l'intérêt pour le métier de chef et donc des vocations.

◆ Règlement du quatrième Concours d'art culinaire japonais ◆

◎ Qualifications pour la candidature

- Au moins cinq années d'expérience en tant que chef professionnel.
- Pas de restriction d'âge ni de nationalité.
- Les résidents du Japon devront être en possession d'une licence de chef.
- Les participants étrangers doivent tout d'abord envoyer les documents, puis s'ils sont retenus après inspection, il devront détenir un passeport valide jusqu'en mars 2014.

◎ Sélection sur documents

1. Une sélection sur documents sera mise en place à l'aide de recettes et de photos. Veuillez proposer trois éléments: *shirumono(nimono-wan)*, *yakimono* et *nimono(takiawase)*.
2. Les ingrédients du thème retenu sont les crevettes (jusqu'à 30 g/pers.), la daurade (jusqu'à 1 kg/pers.) et le tofu. Proposez trois menus, comportant un maximum de 15 plats chacun, y compris trois qui font appel aux ingrédients du thème retenu.
3. Le coût des ingrédients pour quatre personnes ne doit pas dépasser 5 000 yens. Prenez comme référence les prix de l'endroit où vous vivez.
4. Veuillez fournir une photo de chaque plat réalisé (pour les trois). Afin de garantir l'impartialité du jugement les informations personnelles des concurrents ne seront pas communiquées aux juges. Ainsi, veuillez-vous assurer que les photos ne comportent pas le nom du restaurant sur les assiettes ni d'autres moyens de vous identifier.
5. Veuillez envoyer le formulaire d'inscription, le formulaire des recettes ainsi que les photos des plats réalisés au secrétariat de l'Académie culinaire japonaise avant le 31 mai 2013. Les résultats de la sélection sur documents seront annoncés à la mi-juillet.
6. Les menus et recettes présentés ne devront jamais avoir été utilisés dans d'autres concours culinaires ou similaires.

7. Les menus et les photos des plats préparés qui nous ont été envoyés, ne seront pas restitués, quelle que soit l'issue de l'épreuve régionale.
8. Si le menu soumis est retenu lors de l'épreuve régionale, les droits des recettes deviendront automatiquement la propriété de l'Académie culinaire japonaise.

◎ Épreuves régionales

*Les participants étrangers n'ont pas besoin de participer aux épreuves régionales.

1. Lors des épreuves régionales, les concurrents devront recréer les recettes qu'ils ont soumises. Chaque menu doit être préparé pour quatre personnes et réalisé en trois heures.
2. Les ingrédients nécessaires seront fournis sur le lieu du concours conformément aux recettes soumises. Les participants devront apporter leurs propres ingrédients en ce qui concerne les denrées onéreuses utilisées en petites quantités ou les ingrédients difficiles à se procurer en raison de leur spécificité locale ou de leur difficulté à les transporter. Le coût de ces ingrédients ne sera pas remboursé. En outre, sachez qu'en raison de la météo ou pour d'autres raisons, il pourra être nécessaire de les remplacer par d'autres ingrédients.
3. Les ingrédients secs nécessitant une préparation longue pourront être préparés à l'avance selon les besoins de la recette, à condition d'avoir obtenu la permission préalable.
4. Veuillez utiliser la vaisselle fournie sur le lieu du concours. Les participants aux épreuves régionales seront informés de ces conditions à l'avance. Les feuilles de chrysanthème, le nandina, le papier pour tempura ou autres décorations pour le service (kaishiki) pourront également être fournis sur demande.
5. Les participants seront informés à l'avance des ustensiles et du matériel fournis sur le lieu du concours. Du matériel spécialisé pourra être amené au concours à condition d'avoir obtenu la permission préalable. Un assistant familial avec le matériel et son utilisation sera mis à disposition pour deux participants afin de les aider dans les activités extra-culinaires.
6. Veuillez amener le matériel suivant le jour du concours.
Un uniforme de chef blanc (y compris un tablier et une toque), des chaussures de travail, des couteaux et une copie de votre licence de chef.
Konbu, copeaux de bonite et autres ingrédients à utiliser pour le bouillon de dashi.
D'autres ingrédients ou du matériel spécialisé à condition d'avoir obtenu une autorisation préalable.
7. Les frais de déplacement pour se rendre sur le lieu du concours et d'hébergement sur place, ainsi que le coût des ingrédients apportés personnellement seront à la charge des participants.
8. La cuisine, ainsi que la présentation et le goût seront jugés avec impartialité par les juges pour chaque candidat et les résultats seront proclamés le même jour.

◎ Finale de Kyoto

1. La finale de Kyoto sera au format boîte noire et les participants devront proposer un pique-nique pour shokado bento (boîte à repas bento carrée) en utilisant les ingrédients fournis le jour même. Chaque menu sera préparé pour quatre personnes et prêt à servir dans les quatre heures (y compris le temps de composition du menu).
2. Tous les ingrédients et la vaisselle utilisés seront mis à disposition sur le lieu du concours.
3. Les participants seront informés à l'avance des ustensiles et de la vaisselle à disposition. Du matériel spécialisé pourra être amené au concours à condition d'avoir obtenu la permission préalable. Un assistant familial avec le matériel et son utilisation sera mis à disposition de chaque participant afin de les aider dans les activités extra-culinaires. Un interprète sera également mis à disposition de chaque concurrent souhaitant avoir recours à ses services.

4. Veuillez amener le matériel suivant le jour du concours.

Un uniforme de chef blanc (y compris un tablier et une toque), des chaussures de travail, et des couteaux.

Autre équipement spécialisé pour lequel une autorisation préalable a été obtenue.

5. Les frais de déplacement pour se rendre sur le lieu du concours et d'hébergement sur place seront à la charge des organisateurs du concours.

6. La cuisine, ainsi que la présentation et le goût seront jugés avec impartialité par les juges pour chaque candidat et les résultats seront proclamés le même jour lors de la cérémonie de remise de prix.

◎ Droits concernant les photos

Les participants devront consentir à ce que les principaux sponsors du Concours d'art culinaire japonais et leurs partenaires utilisent leurs images dans les médias (comme Internet, les journaux, les magazines, la télévision et la radio) ainsi que pour des activités promotionnelles liées au concours.

◎ Assurance

Le sponsor principal est couvert par une assurance responsabilité d'entreprise adaptée afin de faire face à tout imprévu susceptible de se produire pendant le déroulement du concours.

Découvrez!

Viser le meilleur de la cuisine japonaise

la cuisine japonaise.



by 日本料理アカデミー L'Académie culinaire japonaise