

Aoste

PROFESSIONNEL

AOSTE PROFESSIONNEL LANCE LE CONCOURS CHARCUTERIE *à la carte* 2025

CONCOURS
CHARCUTERIE
à la carte
AOSTE PROFESSIONNEL
LE BRUNCH**THÈME : LE BRUNCH**

**UN CONCOURS CULINAIRE INÉDIT
POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
ET DES MÉTIERS DE BOUCHE.**



Christian Têtedoie
**CHEF ÉTOILÉ ET MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE**



Martin Feragus
**CANDIDAT TOP CHEF 2020
ET CHEF EXÉCUTIF LES OLIVIERS
À BANDOL**

*Christian Têtedoie
et Martin Feragus,*

des ambassadeurs de renom
pour un concours culinaire d'exception

Figure emblématique de la gastronomie Lyonnaise, Christian Têtedoie est un **Chef étoilé** connu et reconnu pour son talent et son exigence. **Meilleur Ouvrier de France**, il a obtenu une étoile au guide Michelin et est membre Maîtres Cuisiniers de France. Sa cuisine, ancrée dans la tradition, revisite avec brio les produits du terroir.

Jeune chef talentueux, Martin Feragus est le chef exécutif du restaurant Les Oliviers de l'hôtel Thalazur Bandol. **Ancien candidat Top Chef saison 11**, Martin Feragus est également le **chef partenaire et ambassadeur d'Aoste Professionnel** depuis 2024.

Ces **deux chefs de renom** auront le plaisir de découvrir les créations culinaires des participants et de sélectionner les six recettes les plus audacieuses. Lors de la grande finale, ils seront aux côtés des candidats pour les accompagner, partager leurs conseils et leurs expertises pour ainsi les aider à perfectionner leurs réalisations.

Qui sera le grand gagnant ?

Afin de promouvoir son expertise charcutière, Aoste Professionnel, **acteur majeur de la charcuterie**, propose aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche de participer à son concours unique, le **Concours Charcuterie à la Carte 2025**.

En lien avec une des tendances food de 2025, **le brunch**, ce **défi inédit challenge tous les professionnels du secteur de la restauration** à travailler une **recette de brunch gourmande et innovante** en y intégrant la charcuterie Aoste Professionnel.

Véritable tendance culinaire, le brunch est fortement apprécié des consommateurs. Offrant un moment convivial et gourmand, cet instant de consommation rassemble autant de mets sucrés que salés. Le succès du brunch repose sur sa capacité à concilier plaisir gustatif, convivialité et innovation.

Le brunch est LE terrain de jeu idéal pour exprimer la créativité culinaire des restaurateurs et chefs cuisiniers !



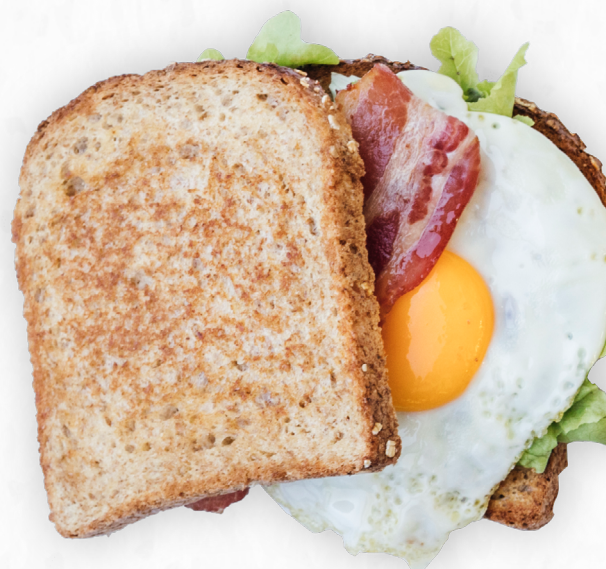


Un concours culinaire

pour tous les passionnés de la restauration

Que vous soyez restaurateurs, **professionnels des métiers de bouche, boulangers ou encore traiteurs**, le Concours Charcuterie à la Carte vous invite à révéler votre créativité et vos compétences culinaires autour d'une **recette de brunch audacieuse** conçue à partir des charcuteries Aoste Professionnel. Laissez place à votre imagination, personnalité et originalité !

Les 6 meilleures recettes seront sélectionnées par le **président du concours, Christian Têtedoie**, accompagné par le **Chef ambassadeur d'Aoste Professionnel, Martin Feragus**. Ces six finalistes accèderont à la grande finale du Concours Charcuterie à la Carte le **lundi 24 mars 2025 à l'université culinaire Chaud Devant ! en Île de France**.



Les modalités de participation

Jusqu'au 14 février 2025, les candidats sont invités à suivre ces étapes pour tenter leur chance au Concours Charcuterie à la Carte.



1^{ère} étape **IMAGINEZ**

Explorez **les saveurs, les textures et les formes**, pour **créer une recette de brunch unique et audacieuse**. Inspirez-vous des différentes gammes Aoste Professionnel pour élaborer une recette gourmande.



2^{ème} étape **CUISINEZ**

Mettez en œuvre tout votre **savoir-faire pour réaliser une recette innovante**. Soignez chaque étape de votre création : sélection de produits de qualité, association de saveurs, préparation...



3^{ème} étape **DRESSEZ**

Créez une **composition esthétique et appétissante** qui met en valeur votre recette. Accordez une attention particulière à votre dressage, c'est la première impression que les Chefs auront de votre plat.



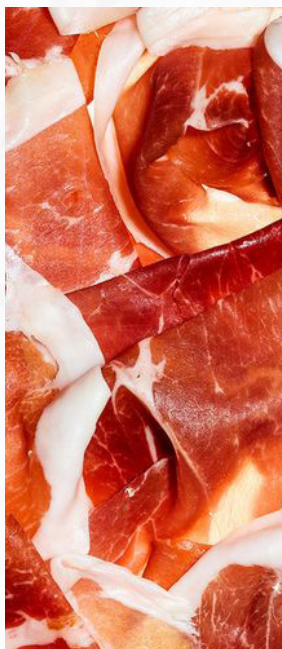
4^{ème} étape **PHOTOGRAPHIEZ**

Soignez votre cadrage et privilégiez un éclairage naturel. Soignez le décor et veillez à bien **mettre en avant la charcuterie** sur la photo.



5^{ème} étape **CONCOURS**

Les six finalistes sélectionnés auront le privilège de cuisiner leur recette lors de la grande finale, le **lundi 24 mars à l'université culinaire Chaud Devant ! en Île de France**. Une occasion exceptionnelle de vous challenger autour de votre interprétation du brunch, apprendre des Chefs renommés et partager une expérience culinaire inédite.



Des lots remarquables pour des candidats talentueux

À la suite de l'épreuve, les **trois premiers gagnants seront récompensés** pour leur création culinaire mais également pour leur contribution à l'univers du brunch. Aoste Professionnel souhaite mettre en lumière la diversité des talents !

1^{er} PRIX

- Un chèque de 1 500 euros
- Des produits et accessoires Aoste Professionnel
- De la visibilité sur les réseaux sociaux (interviews, réels...)

2^{ème} PRIX

- Un chèque de 1 000 euros
- Des produits et accessoires Aoste Professionnel
- De la visibilité sur les réseaux sociaux (interviews, réels...)

3^{ème} PRIX

- Un chèque de 500 euros
- Des produits et accessoires Aoste Professionnel
- De la visibilité sur les réseaux sociaux (interviews, réels...)



PARTICIPEZ du concours

CHARCUTERIE À LA CARTE 2025 PAR AOSTE PROFESSIONNEL
OÙ LA COMPÉTITION ET LA CRÉATIVITÉ SONT À L'HONNEUR
AUTOUR D'UN SEUL THÈME : LE BRUNCH.



#AOSTEPROFESSIONNEL
#CONCOURSCHARCUTERIEALACARTE
#BRUNCH