



7^{ème} édition du Concours Aoste Professionnel

« La charcuterie, façon bistro »

Accessible et traditionnel, le thème du concours de cette année permet à chacun d'exprimer sa créativité, dans sa spécialité. Dans cet univers bistro si convivial, la charcuterie est largement présente. Emblème de la tradition et de l'artisanat, des différents terroirs de France et d'Europe, elle s'invite naturellement sur les tables. Elle est un incontournable de l'apéritif, où elle peut se manger avec les doigts. Sa saveur puissante, en fait un ingrédient majeur pour réaliser soupes, salades, tartines, croque-monsieur, pâtes, viandes et poissons.

Un concours ouvert aux professionnels et aux étudiants jusqu'au 2 novembre 2021.

En plus des cuisiniers, restaurateurs et acteurs du snacking, le concours est désormais ouvert à tous les métiers de bouche, dont les boulanger et les charcutiers-traiteurs ; avec toujours deux collèges de participants : les professionnels et les étudiants. Les participants doivent réaliser une composition originale, chaude ou froide, qui comporte au moins deux produits de charcuterie, parmi les produits Aoste Professionnel. La composition doit privilégier la créativité, permettre de valoriser la charcuterie à la fois sur les plans gustatif et visuel et exprimer au mieux la notion de gourmandise (*règlement sur le site www.aostefoodservice.fr*).

Finale le 25 novembre 2021 à Paris [*Save the date !*]

La finale sera organisée à Paris le 25 novembre 2021 à l'Atelier des chefs (Paris).

Christian Têtedoie, président du Jury

Le chef lyonnais M.O.F. et étoilé Christian Têtedoie, nous fait, cette année encore, le plaisir de présider le jury de professionnels. Un jury qui sélectionnera sur dossier les meilleures recettes, puis départagera les candidats lors de la finale, sur la dégustation de leurs réalisations.

Des lots d'une valeur totale de plus de 4 600 €

De belles dotations à gagner et à partager entre les 6 finalistes des deux collèges ! Avec un prix de 1 500 € pour le vainqueur du concours professionnel. Il sera remis, en plus, à chaque lauréat, un jambon Aoste Scellé Or, d'une valeur marchande de 140 €.



« La charcuterie, façon bistro »

Ah ! la cuisine de bistro. Vivante, chaleureuse et authentique...

Une ambiance

On imagine un lieu plutôt simple, un cadre agréable. Un mélange de vieux meubles et de mobilier design. Un parquet rustique, quelques touches de couleurs vives et l'élégance de matières nobles : bois, cuir, zinc... Le patron accueille ses clients avec un grand sourire. Il a le mot juste et sait trouver une place à chacun. La salle est presque pleine. On sent les habitués, qui conversent d'une table à l'autre, entre quelques éclats de rire. Le bistro, c'est déjà une ambiance ! Et le meilleur reste à venir...

Le produit est la star de l'assiette

La carte du jour est inscrite sur l'ardoise. Un mélange de plats traditionnels, souvent inspirés du terroir et de saveurs créatives signées du chef. Les noms écrits à la craie, parlent de la saison. La cuisine est vivante, franche et sans prétention. Les plats sont simples mais parfaitement réussis. Le produit est la star de l'assiette, sans artifice. Les cuissons sont justes, les assaisonnements précis et les portions généreuses...

La charcuterie largement présente

Dans cet univers bistro si convivial, la charcuterie est largement présente. Emblème de la tradition, des différents terroirs de France et d'Europe, elle s'invite naturellement sur les tables et s'inscrit dans le plat du jour. Elle est un incontournable de l'apéro chic, où elle peut se manger avec les doigts. Sa saveur puissante en fait un ingrédient majeur pour réaliser les classiques comme le croque-monsieur ou agrémenter soupes, salades, pâtes, viandes et poissons.

Principe du concours 2021

Sur le thème « La Charcuterie façon bistro », les participants doivent réaliser une composition originale, chaude ou froide, qui doit comporter au moins deux produits de charcuterie, parmi les produits Aoste Professionnel suivants :

- Jambons crus : Aoste, Serrano, de Bayonne, de Savoie, Speck
- Chorizo (tranches, allumettes, cubes...)
- Viandes séchées : Coppa, Viande des grisons, tranches de bœuf séché
- Bacon
- Jambon italien cuit, rôti aux herbes ou à la truffe
- Spécialités italiennes : Mortadelle, Porchetta, Guanciale

La composition doit privilégier la créativité, permettre de valoriser la charcuterie à la fois sur les plans gustatif et visuel et exprimer au mieux la notion de gourmandise.

Règlement complet sur www.aostefoodservice.fr

Annexes

Quelques exemples de recettes de « charcuteries façon bistro »

Planches

- Terroir : jambon de Savoie, jambon cuit, tomme de pays et petits oignons au vinaigre
- Italienne : crème d'artichauts, olives, jambon de Parme, coppa et gressin
- Espagnole : pain à la tomate, patatas bravas, chorizo et jambon Serrano

Tartines, sandwichs et croque

- Le sandwich au jambon Serrano, tomate concassée, oignon rouge et huile d'olive
- La tartine raclette avec fromage fondu, viande des grisons, coppa et cornichons
- Le croque-monsieur au jambon Rostello à la truffe

Salades

- La « paysanne » avec jambon cru, croutons et œufs durs.
- La « montagnarde » avec jambon de Savoie, Beaufort et noix.
- « L'italienne » avec mozzarella, jambon de Parme, tomates séchées et capres

Pâtes

- Spaghettis carbonara. (Les vrais ! Avec du Guanciale et du jaune d'œuf).
- Ravioles de ricotta à la sauge et jambon de Parme
- Coquillettes jambon Rostello à la truffe, comté, truffe noire

Entrées

- Velouté de potimarron, chips de chorizo, noix et crème muscadée
- Œuf mollet frit, brioche en pain perdu au bacon, coulis de cresson
- Champignons des bois, bœuf séché, châtaigne, oseille

Viandes

- Suprême de volaille rôti au jus, pleurotes et Guanciale
- Poitrine de veau confite, purée de céleri, chips de speck
- Paleron de bœuf braisé, purée de courge, bresaola, noisettes torréfiées

Poissons

- Saint-Pierre rôti, purée de pois-cassé et bacon grillé...
- Dos de cabillaud et Guanciale à la plancha, légumes d'automne
- Encornets grillés au chorizo, purée de panais et feuilles de livèche