



CONCOURS DE CHEFS

– 2023 –

8^{ème} édition du Concours Aoste Professionnel

CHARCUTERIE & BOWLS

Explorez un nouveau territoire de créations gourmandes !

"La cuisine française est toujours à l'affût d'intégrer des nouvelles tendances dans sa culture, le bowl en est un bel exemple" - **Christian Têtedoie**

Depuis quelques années, le bowl connaît un vif succès ! D'inspiration japonaise, vietnamienne, brésilienne, californienne ou hawaïenne... Il gagne nos tables en déclinant des repas simples, complets, colorés et très tendance. L'occasion pour les chefs de s'approprier ce nouveau format et de laisser s'exprimer toute leur inventivité. Dans cet espace de création, la charcuterie, avec ses saveurs typées, la simplicité de son usage et sa couleur, devient un ingrédient très inspirant ! Original et bien dans l'air du temps, le thème du concours de cette année permet à un large nombre, d'exprimer sa créativité.

Un concours ouvert du 14 novembre 2022 jusqu'au 28 février 2023.

Cuisiniers, restaurateurs, acteurs du snacking, charcutiers-traiteurs, boulanger... Le concours est ouvert à tous les métiers de bouche, avec toujours deux collèges de participants : les professionnels et les étudiants. Les concurrents doivent réaliser une composition originale, qui comporte au moins deux produits de charcuterie, à choisir parmi les produits Aoste Professionnel. La composition doit privilégier la créativité et l'esthétique, valoriser la charcuterie à la fois sur les plans gustatif et visuel en exprimant au mieux la notion de gourmandise (*règlement sur le site www.aostefoodservice.fr*).

Finale à Paris [*Save the date !*]

La finale sera organisée à Paris, le 30 mars 2023, à l'Atelier des Chefs (10, rue de Penthièvre -75008)

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 de la catégorie professionnel. Il sera également remis, à chaque lauréat, un jambon Aoste Scellé Or, d'une valeur marchande de 140 €.

Règlement complet et inscriptions en ligne sur : www.aostefoodservice.fr

Pour toute information complémentaire

Gaëlle LEFEBVRE – AOSTE Professionnel/ Tel. : 06 30 51 26 33

E-mail : gaelle.lefebvre@campofrio.com

Rémy LUCAS - CATE Marketing / Tel. : 06 12 71 08 01

E-mail : remy.lucas@catemarketing.com



Le « Tbowl ». La suggestion gourmande de Christian Têteedoie : sur une base de riz cuit au bouillon, du jambon cuit truffé, de la Viande des Grisons, des figues fraîches, des mûres, des fraises, des pickles de potimarron, de la salicorne crue et un assaisonnement à base d'huile d'olive, vinaigre de figue, ponzu, sauce teriyaki, wasabi et graines de sésame.

LE BOWL, UN SUCCÈS PLANETAIRE

Le bowl arrive en restauration ! A l'origine, le « *poke bowl* » est un plat issu de la cuisine hawaïenne, composé de poisson cru en dés, de gingembre, d'oignons et de légumes... Depuis une dizaine d'années cette recette a gagné en popularité et s'est peu à peu transformée, en passant par la Californie, la côte Est des USA avant d'arriver en Europe. Aujourd'hui la tendance du « *all in a bowl* » confirme son succès, en restauration rapide, comme dans les établissements plus traditionnels.

DE NOMBREUX ATOUTS

Le bowl a tous les atouts pour séduire. Contenant idéal pour consommer des plats complets, il donne la juste taille d'une ration individuelle. Sa forme induit une nourriture simple à manger, pré découpée (sans utilisation du couteau) et pratique à transporter...

Sa force ? La couleur ! Des fruits ou légumes frais, des poissons crus, de la charcuterie et des toppings gourmands... Ces bowls joliment agencés mettent nos pupilles et nos papilles en émoi. Leurs images ont d'ailleurs rapidement envahi les réseaux sociaux.

LA CHARCUTERIE AU CENTRE DE CET ESPACE DE CRÉATION

Aujourd'hui, le bowl est une grande source d'inspiration. Les chefs français ont cette capacité à s'approprier des recettes nouvelles et à les transformer en plats d'excellence ! Recettes fusion, créatives et saines...

Dans cet univers de création gourmande, la charcuterie s'impose comme une évidence pour la réalisation des bowls ! Tout d'abord, sa puissance aromatique, « *booste* » l'assortiment des ingrédients qui compose la recette. Qu'elle soit d'inspiration rustique, espagnole, italienne ou carrément exotique... Viande froide, la charcuterie est facile à dresser et a une bonne tenue dans le temps. Et bien sûr, sa tonalité colorée, du rose clair au rouge sombre, fait merveille pour donner à la composition son esthétique attrrante !

CHARCUTERIE & BOWLS

Explorez un nouveau territoire de créations gourmandes !



Le chef Christian Têtedoie, Président du jury, nous donne sa vision du thème de cette année

Quel regard portez-vous sur les bowls dans la restauration française ?

Christian Têtedoie : « C'est un plat qui a pris une place importante. Il s'est inscrit dans le patrimoine culinaire, est devenu populaire. C'est un plat inspirant, mais qui est toujours le même partout, c'est dommage. On reste toujours cantonné au poisson, c'est dommage... »

La thématique du concours de cette année va permettre de faire évoluer les habitudes...

C.T. : « Oui, il sera intéressant de s'intéresser à la charcuterie pour proposer de nouvelles associations... Travailler un bowl avec de la charcuterie, va permettre d'aller vers davantage d'innovation... De lui donner un côté plus élaboré et gastronomique. »

La charcuterie vous inspire ?

C.T. : « La charcuterie c'est un élément de partage, de convivialité... avec elle la création culinaire vient naturellement et spontanément. Comme je dis toujours : le produit c'est le patron ! C'est la magie de la cuisine, quand on a des produits de qualité l'inspiration vient toute seule... Les chefs sont très gourmands, ils pensent à eux et à faire plaisir... »

Vous avez souhaité que les bowls soient froids. Pourquoi ?

C.T. : « Je trouve que la mise en valeur de la charcuterie est plus intéressante à froid qu'à chaud, à part dans les croques. Pour moi Le bowl est meilleur froid, on sent mieux les goûts. L'exercice de la cuisine froide n'est pas si simple... Cela nécessite un assaisonnement plus précis qu'à chaud. »

Vous avez quelques conseils pour un bowl réussi, à donner aux concurrents ?

C.T. : « D'abord la bonne cuisson du riz ou de la céréale. Après, il faut qu'il y ait des légumes cuits et crus. On peut aussi apporter des légumineuses, pour renforcer la palette végétale. Il est très important de veiller au bon équilibre des saveurs. J'imagine des pickles, pour apporter un peu d'acidité qui vient compenser le côté doux du riz. La charcuterie apporte le côté salé et épice... Enfin, la dimension esthétique est très importante. Il faut d'abord régaler l'œil avant le palais ! »

Principe du concours 2023

Sur le thème « bowls & charcuterie », les participants doivent réaliser une composition originale, froide, qui doit comporter au moins deux produits, parmi les produits Aoste Professionnel suivants :

- Jambon cuit (Rostello), rôti aux herbes ou à la truffe
- Jambons crus : Jambon Aoste, Jambon Serrano, Jambon de Parme
- Jambon fumé : speck
- Chorizo (tranches, allumettes, cubes...)
- Spécialités de bœuf : noix de bœuf séchée, Viande des Grisons, bresaola
- Spécialités de porc : coppa, 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