

MER.
5
AVRIL

Boko d'Or



CONCOURS PROFESSIONNEL DE RECETTE CULINAIRE



©KZCOM 2023

La FÊTE du
CRABE
ET DES SAVEURS CRÉOLES

 FÊTE DU CRABE - INFOLINE : 0690 48 78 18 - www.feteducrabe.fr







PRÉAMBULE

Après plus de trois décennies on peut dire que la Fête du Crabe est une véritable institution. Ses organisateurs véhiculent à travers cette magnifique manifestation, les « us et coutumes » qui fondent la société Guadeloupéenne.

Un de leurs nombreux objectifs est **la transmission de nos valeurs, de nos savoirs, pour faire vivre à travers temps, notre culture plurielle.**

La gastronomie, la cuisine créole et plus singulièrement, celle de la Guadeloupe est un vecteur puissant de valorisation de notre patrimoine. Elle nous révèle, elle transporte, et nous dévoile ... Elle participe grandement à la découverte et au partage de notre histoire à travers plats. « Dis nous ce que tu manges et nous te dirons qui tu es ... »

C'est dans cette optique que les concours culinaires de la Fête du Crabe ont été conçus pour que vive la tradition.

Cette année 2023, les organisateurs pensent plus que jamais que la Fête du Crabe est un enjeu touristique incontournable, elle est enfin prête au partage avec l'ensemble des Guadeloupéens, elle ouvre donc ses ailes jusqu'à Basse-Terre, et c'est par l'art culinaire qu'elle le fait.

C'est dans ce contexte que **les concours apprenants et professionnels se dérouleront dans les laboratoires de l'URMA à la Chambre des Métiers à Basse-Terre.** La Chambre des Métiers mettra à profit non seulement l'infrastructure mais aussi les formateurs, qui ont la lourde tâche de former, de professionnaliser en d'autres termes, de garantir le savoir-faire des générations à venir.

Cette 31e anniversaire de la Fête du Crabe est l'occasion pour les élèves de l'institution de démontrer qu'ils sont les dignes héritiers de l'art culinaire Guadeloupéen, **le Bòkò d'or jeune 2023** aura une saveur particulière pour cette jeunesse dévoreuse d'avenir.

La Chambre des Métiers ouvrira tout aussi grand ses portes pour accueillir également les professionnels qui jouent le jeu et acceptent de parfaire leur savoir en concourant. Ils relèveront ce challenge qui leur sera bénéfique en terme de notoriété.

Alors que le meilleur gagne !



BULLETIN D'INSCRIPTION

Concours du BÒKÒ D'OR « Professionnels »

- SUBLIMER UN METS À BASE DE CRABE DE TERRE -

LE MERCREDI 05 AVRIL 2023 À L'URMA DE SAINT-CLAUDE

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Portable : _____

Email : _____

Appellation de la recette : _____

Se déclare candidat au concours de préparation culinaire du Boko d'Or « Professionnels » 2023, organisé par l'APRODECARM, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

En m'inscrivant, j'accepte les conditions et modalités de ce concours inscrites dans le règlement.

Fait à _____ Le ____/____/2023

APRODECARM
ASSOCIATION POUR LA PROTECTION ET LE DEVELOPPEMENT
DU CRABE ET DES AUTRES RESSOURCES DE LA MANGROVE

46 rue Achille René - Boisneuf 97111 MORNE A L'EAU
0690 64 82 95 - franck.garain@orange.fr





PANIER DES INGRÉDIENTS - Bòkò d'Or Professionnels

SUBLIMER UN METS À BASE DE TERRE

PRODUITS	CHOIX	QTÉ	PRODUITS	CHOIX	QTÉ
Crabe de Terre			Épicerie / Divers		
			Riz Basmati de luxe		
Crabe de terre	8	pièces	Feuilles de brick		
Fournis par l'organisateur			Gingembre frais		
			Salade mélangée		
Légumerie			Tomate		
Igname			Carotte		
Christophine			Bouquet garni		
Giraumon			Poivron rouge		
Concombre			Poivron vert		
Aubergine			Poivron jaune		
Courgette			Piment fort		
Banane plantain			Piment végétarien		
Madère			Citron vert		
Patate douce			Oignon		
Malanga			Ail		
Poyo			Cive		
Fruits			Sel fin		
Papaye			Gros sel		
Ananas			Poivre blanc		
Banane			Poivre noir		
Melon			Bâton de cannelle		
Orange			Girofle		
B.O.F			Menthe fraîche		
Beurre doux			Persil frais		
Crème cuisson			Thym frais		
Gruyère râpé			Basilic frais		
Œuf			Paprika		
Cave			Huile d'olive		
Vin rouge			Huile de pépin de raisins		
Vin rosé			Moutarde		
Vin blanc			Vinaigre blanc		
Rhum vieux			Vinaigre balsamique		
Rhum blanc			Assortiments de fonds lyophilisés		

J'ai pris connaissance de la fiche technique et m'engage à respecter les quantités choisies.



CONCOURS DU BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNELS »

RÈGLEMENT DU CONCOURS

- SUBLIMER UN METS À BASE DE CRABE DE TERRE -

LE MERCREDI 05 AVRIL 2023 À L'URMA, DE BASSE-TERRE

- Art. 1** Dans le cadre de la 31^{ème} édition de la Fête du Crabe, l'APRODECARM, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Guadeloupe, et son CFA à l'URMA de Saint-Claude organise, le 05 avril 2023, la première édition du concours culinaire intitulé : **BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNEL » 2023**
- Art. 2** Le bulletin d'inscription, la fiche technique et le présent règlement signés sont à renvoyer avant le 02 avril 2023, par courrier électronique à :
k2com.contact@gmail.com
avec impérativement en copie : promotion@cmguadeloupe.org
- Art. 3** Le concours s'adresse aux professionnels de la restauration inscrits au fichier de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.
- Art. 4** Une fiche technique sera remise aux candidats, détaillant les ingrédients mis à disposition par l'organisation pour la réalisation d'une recette à base de crabe de terre. Chaque candidat est libre d'apporter les ingrédients supplémentaires de son choix.
- Art. 5** Chaque candidat devra réaliser le plat suivant, pour 4 personnes :
**Un mets à base de crabe de terre,
dans lequel le crabe sera impérativement sublimé**
- Art. 6** Le dressage des différents plats se fait à l'assiette :
- 1 assiette pour le jury (l'assiette est fournie, mais il est possible d'apporter les assiettes ou supports de présentation de son choix : kwi, bol à deux lances, autres...)
- les 3 autres plats sont dressés dans les assiettes fournies.
- Art. 7** La durée de l'épreuve est de 3 heures et 30 minutes.
- Art. 8** La tenue professionnelle est obligatoire et doit être réglementaire. Chaque candidat devra se munir de son matériel personnel.
- Art. 9** Tous les plats devront être réalisés sur place, aucune mise en place à l'avance ne sera acceptée.
- Art. 10** Un panier sera présenté à chaque candidat avant le début de l'épreuve pour vérification. En l'absence de réclamation dans les 10 minutes suivantes, il sera certifié valide et conforme. Aucune modification ne pourra être faite par la suite.



- Art. 11** Les critères de notation sont basés sur 7 critères : l'originalité, la présentation, le goût, le respect des cuissons, le dressage, l'utilisation des produits de la fiche technique et la maîtrise de son poste de travail.
- Art. 12** Le jury sera composé de 4 à 7 membres, dont l'identité restera confidentielle jusqu'au jour du concours.
- Art. 13** La proclamation des résultats se fera le jour même, à savoir le mercredi 05 avril 2023.
- Art. 14** Tous les candidats recevront pour leur participation un diplôme ainsi que des lots divers. Le candidat ou binôme gagnant se verra remettre le Trophée de la première édition du BÒKÒ D'OR « Professionnels » des 31 ans de la Fête du Crabe.
- Art. 15** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNELS » 2023 implique l'autorisation d'exploitation du droit à l'image de chaque candidat.
- Art. 16** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNELS » 2023 implique le respect et l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Nom : _____

Prénom : _____

Je reconnais avoir pris connaissance du présent règlement du concours et m'engage à le respecter.

Fait à _____ Le ____/____/2023



La FÊTE du Crabe



ET DES SAVEURS CRÉOLES

CARIBÉENS D'ABORD !



CONTACTS : 0690 64 82 95 / 0690 21 11 01 / 0690 42 59 88

