

La FÊTE du  
**Crabe**  
ET DES SAVEURS CRÉOLES

**MA**  
Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
GUADELOUPE



LUNDI  
**18**  
MARS 2024

L'URMA DE SAINT-CLAUDE ACCUEILLE LE

# Boko d'Or

CONCOURS CULINAIRE APPRENANTS

THÉMATIQUE : RÉALISATION DE VERRINES À BASE DE CRABE



FÊTE DU CRABE - INFOLINE : 0690 48 78 18 - [www.feteducrabe.fr](http://www.feteducrabe.fr)





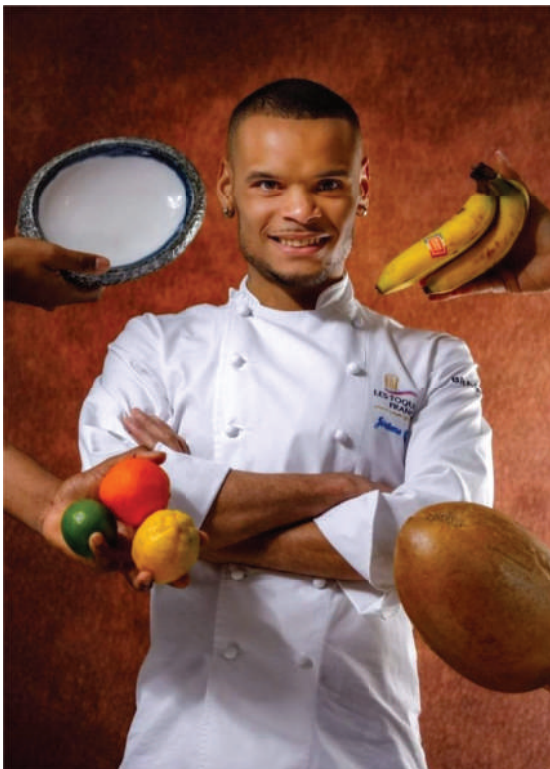


# PRÉAMBULE

Le **Boko d'Or** est une célébration profondément enracinée dans la culture locale, mettant en **surbrillance** non seulement la **gastronomie**, mais aussi la **Fête du crabe**. Il est organisé par l'association **APRODECARM** et l'agence de communication **K2COM** en partenariat avec la **Chambre des métiers et de l'Artisanat**, et joue un **rôle crucial dans la préservation et la transmission du patrimoine culinaire de la région**.

Les concours apprentis, amateurs et professionnels se dérouleront dans les laboratoires de l'URMA à la Chambre des Métiers à Basse-Terre. Ceux-ci soulignent l'importance de la formation et de la professionnalisation dans le domaine de la cuisine et offrent l'opportunité unique de mettre en avant les talents culinaires de la jeunesse guadeloupéenne, renforçant ainsi l'héritage de l'art culinaire.

En mettant l'accent sur la notoriété des participants, la Chambre des Métiers encourage les candidats à relever le défi et à perfectionner leurs compétences, sous le regard aiguisé de superviseurs prestigieux et d'un parrain au service du patrimoine culinaire créole.



Nommé le 14 Janvier 2023 en tant que Délégué Outre-Mer des Toques françaises, **Jérôme BERTIN**, originaire de la Guadeloupe, fonde en 2015 le concept de Kreyol Fusion et devient Lauréat du Trophée d'Honneur de l'Académie Culinaire du Monde Créole cette même année. Avec une dizaine d'années d'expériences à son actif, Jérôme Bertin figure parmi les grands talents de l'art culinaire des Antilles. Son but est de faire valoir ses origines, sa culture, son patrimoine dans ses assiettes en mêlant tradition et innovation. Enfin, sa nouvelle fonction l'amène à accompagner la jeunesse ultramarine dans leur ascension professionnelle.

Cette **compétition** contribue non seulement à **promouvoir la cuisine locale**, mais aussi à **créer une dynamique positive autour de l'industrie alimentaire** en Guadeloupe.





# BULLETIN D'INSCRIPTION

## Concours du BÒKÒ D'OR « Apprenants » (Jeunes)

**- RÉALISATION DE VERRINES À BASE DE CRABE -**

**LE LUNDI 18 MARS 2024 À L'URMA DE SAINT-CLAUDE**

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom(s) : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Portable : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Se déclare candidat au concours de préparation culinaire du Bòkò d'Or « Apprenants » 2024, organisé par K2COM', en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Accord des conditions et modalités du concours inscrites dans le règlement.

Fait à \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_/\_\_\_\_/2024

**K2COM'**

**AGENCE DE COMMUNICATION**

4 Lot Ti Bambou, 97122 Baie-Mahault

0590 26 22 26 - agence







## RECETTES VERRINES - Bòkò d'Or Apprenants



### COMMENT ÉMIETTER LE CRABE ?

- Insérez la lame d'un couteau entre les yeux du crabe.
- Nettoyez le crabe en les brossant à l'eau clair.
- Enlevez les griffes ou ongles du crabe.
- Séparez les crabes de leur carapace.
- Pressez le citron dans un bol avec de l'ail râpé.
- Versez dans le bol le « toumalin » ou graisse du crabe.
- Nettoyez à nouveau le crabe (passez le sous l'eau).
- Assaisonnez le.
- Faites revenir le crabe dans un faitout avec l'huile de Roucou.
- Arrosez de temps en temps, avec l'assaisonnement et la sauce qui est dans le bol.
- Goûtez et rectifiez si besoin.

### VERRINES LÉGÈRES AU CONCOMBRE, CRABE, FROMAGE FRAIS ET ÉPICES

#### Ingrédients (pour 10 verrines)

- 1 concombre péyi
- 330g de fromage frais
- 330g miettes de crabe
- Cives
- Piment végétarien
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

#### Préparation

- Lavez et pelez le concombre péyi.
- Découpez-le en petits cubes.
- Dans un bol, mettez le fromage frais et battez-le pour le détendre.
- Ajoutez le sel, le poivre, les cives, l'ail et des piments végétariens.
- Dans une verrine, mettez une couche de concombre péyi, une cuillère à soupe du mélange de fromage frais et cives.
- Puis recouvrez avec des miettes de crabe.
- Mettez au frais pendant 30 minutes

### SALADE DE CRABE EN VERRINES

#### Ingrédients (pour 10 verrines)

- 1 tasse de crème fraîche
- 2,5 cuil. à s. de cives fraîches hachées
- 1/2 poivron
- 1/3 de tasse d'olives vertes dénoyautées
- 300g de chair de crabe

#### Préparation

- Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec les cives et le piment végétarien. Salez et poivrez.
- Coupez le poivron en dés.
- Dans le bol contenant la crème fraîche, ajoutez les dés de légumes, les olives, la chair de crabe et le jus de citron. Remuez.



## RECETTES VERRINES - Bòkò d'Or Apprenants

### VERRINES DE CRABE À LA MANGUE

#### Ingrédients (pour 10 verrines)

- 250g de chair de crabe
- 1 mangue
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 citron vert
- 2,5 cuil. à s. d'huile
- Piment végétarien
- Persil
- Tabasco
- Sel

#### Préparation

- Éépépinez la tomate et détaillez la chair de crabe en petits cubes.
- Pelez la mangue et la coupez en petits cubes de même taille.
- Émincez très finement l'oignon.
- Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le jus d'un citron vert, quelques gouttes de tabasco, un peu de sel, d'ail et du piment végétarien.
- Mettez les dés de tomates et l'oignon dans le saladier et mélangez.
- Ajoutez le crabe et les dés de mangue, mélangez puis répartir dans des verrines.
- Ciselez finement le persil et en mettre un peu au dessus de chaque verrine.
- Placez au frais 1 heure minimum avant de servir.

### VERRINES CRABE, AVOCAT ET CACAHUËTES

#### Ingrédients (pour 10 verrines)

- 330g de chair de crabe
- 1 pot de fromage frais nature
- 1 avocat bien mûr
- 1/2 citron
- 1 sachet de cacahuètes grillées non salées
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

#### Préparation

- Épluchez et coupez l'avocat en petits dés d'1 cm de côté environ.
- Mélangez avec le jus d'1/2 citron pour éviter l'oxydation de l'avocat.
- Concassez grossièrement les cacahuètes.
- Dans un bol, mélangez la chair le crabe, le fromage frais et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Assaisonnez et épicez.
- Remplissez les verrines à mi-hauteur avec le mélange de crabe / fromage frais, puis complétez la verrine avec les dés d'avocats et terminez avec les morceaux de cacahuètes.

### VERRINES DE PATATE DOUCE, ROUGAIL DE CRABE AUX ÉPICES DOUCES

#### Ingrédients (pour 10 verrines)

- 800g de patates douces
- 200g de chair de crabe
- 2,5 avocats
- Poudre de curry, de Cayenne, et de cardamome
- 90g de farine
- 10 gressins de cumin

#### Préparation

- Faites cuire les patates douces à l'eau salée. Ecrasez-les à chaud à la fourchette avec l'huile parfumée.
- Mélangez l'émietté de crabe avec les épices ( curry, piment végétarien, etc ) et les dés d'avocats. Mélangez la farine et 1dl d'eau, salez.
- À l'aide d'une poche à douille, créez vos éventails sur papier sulfurisé huilé.
- Mettez-les au four à 180° pour 5 minutes pour obtenir une couleur ambrée.
- Dans les verrines, disposez une couche de patate douce et une couche de crabe aux épices.
- Terminez par un éventail.

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





## BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » (JEUNES)

### RÈGLEMENT DU CONCOURS

#### - RÉALISATION DE VERRINES À BASE DE CRABE-

#### LE LUNDI 18 MARS 2024 À L'URMA, DE BASSE-TERRE

- Art. 1** Dans le cadre de la 32<sup>ème</sup> édition de la Fête du Crabe, l'agence K2COM et 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 18 mars 2024, le concours culinaire intitulé : **BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » 2024.**
- Art. 2** Le bulletin d'inscription, la fiche technique et le présent règlement signés sont à renvoyer avant le **8 Mars 2024**, par courrier électronique à : [bokodor.contact@gmail.com](mailto:bokodor.contact@gmail.com) avec impérativement en copie : [promotion@cmguadeloupe.org](mailto:promotion@cmguadeloupe.org)
- Art. 3** Le concours s'adresse aux étudiants en BP Arts de la cuisine et CAP Cuisine en 2<sup>ème</sup> année du CFA de l'URMA et autres établissements de formation hôtelière. Les candidats doivent concourir seuls.
- Art. 4** La fiche technique est imposée aux candidats. Les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette sont fournis par les organisateurs.
- Art. 5** Chaque candidat devra réaliser **50 verrines de 5 saveurs différentes à base de crabe.**
- Art. 6** Le dressage des différentes verrines se fait de la manière suivante :  
- 10 verrines de 5 saveurs pour le jury (le plateau est fourni, mais il est possible d'apporter des supports de présentation de son choix : assiettes, plateaux, autres...)  
- les 40 autres verrines sont dressés dans les plateaux fournies, qui seront proposés aux invités.
- Art. 7** La durée de l'épreuve est de 3 heures et 30 minutes, avec un bonus point pour le « challenger » de l'épreuve, soit celui qui aura réalisé toutes ses verrines en un temps record.
- 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 8 critères : l'originalité, la présentation, le goût, le respect des cuissons, le dressage, l'utilisation des produits de la fiche technique, la maîtrise de son poste de travail et le respect du temps réglementaire.
- 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 lundi 18 mars 2024.
- Art. 14** Tous les candidats recevront pour leur participation un diplôme. Le candidat gagnant se verra remettre le Trophée du BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » 2024.
- Art. 15** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » 2024 implique une vidéo de candidature (mettant en avant les motivations du candidat) ainsi que l'autorisation d'exploitation du droit à l'image de chaque candidat et des plats réalisés lors du concours.
- Art. 16** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « APPRENANTS 2024 » implique le respect et l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Nom(s) : \_\_\_\_\_

Prénom(s) : \_\_\_\_\_

Formation suivie : \_\_\_\_\_

Etablissement scolaire : \_\_\_\_\_

Je certifie avoir pris connaissance du règlement du présent concours et m'engage à en respecter toutes les clauses.

Fait à \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_/\_\_\_\_/2024



**CERM**  
CENTRE D'ETUDES ET DE RECHERCHES  
SUR L'EAU ET LA SÉCHÉRESSE



**UDM**

# La FÊTE du Crabe

ET DES SAVEURS CRÉOLES

*Agir ensemble !*

©K2COM 2024

**CONTACT : 0590 26 22 26 / 0690 26 59 29**

