

La FÊTE du
Crabe
ET DES SAVEURS CRÉOLES

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



MARDI
19
MARS 2024

L'URMA DE SAINT-CLAUDE ACCUEILLE LE

Boko d'Or

CONCOURS CULINAIRE AMATEURS

THÉMATIQUE : TERROIR, ENTRE CRÉATION ET TRADITION



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



CONCOURS CULINAIRE

AMATEURS

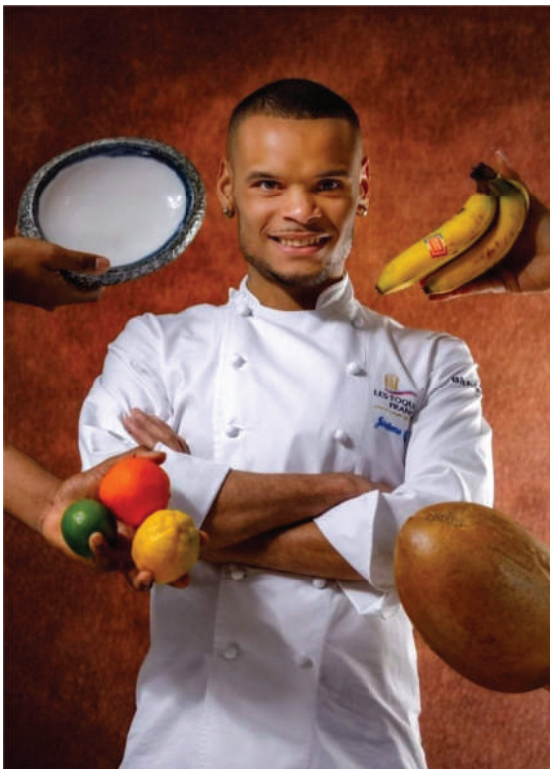


PRÉAMBULE

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 « Amateurs »

- TERROIR, ENTRE CRÉATION ET TRADITION -

LE MARDI 19 MARS 2024 À L'URMA DE SAINT-CLAUDE

Nom(s) : _____

Prénom(s) : _____

Adresse : _____

Portable : _____

Email : _____

Nom de la Réalisation : _____

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

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



PANIER DES INGRÉDIENTS - Bòkò d'Or Amateurs

TERROIR, ENTRE CRÉATION ET TRADITION

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.





BÒKÒ D'OR « Amateurs »

RÈGLEMENT DU CONCOURS

- TERROIR, ENTRE CRÉATION ET TRADITION -

LE MARDI 19 MARS 2024 À L'URMA, DE BASSE-TERRE

- Art. 1** Dans le cadre de la 32^{ème} 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 19 mars 2024, le concours culinaire intitulé : **BÒKÒ D'OR « AMATEURS » 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 avec impérativement en copie : promotion@cmguadeloupe.org
- Art. 3** Le concours s'adresse aux amateurs. 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 **un plat pour 4 personnes.**
- 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 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.
- 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 mardi 19 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 « AMATEURS » 2024.
- Art. 15** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « AMATEURS » 2024 implique une vidéo de candidature d'une minute maximum (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 « AMATEURS » 2024 implique le respect et l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Nom(s) : _____

Prénom(s) : _____

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 !

©KZCOM 2024

CONTACT : 0590 26 22 26 / 0690 26 59 29

