

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

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



JEUDI  
**21**  
MARS 2024

L'URMA DE SAINT-CLAUDE ACCUEILLE LE

# Boko d'Or

**CONCOURS CULINAIRE PROFESSIONNELS**

THÉMATIQUE : VOYAGE GUSTATIF DANS L'UNIVERS DU CRABE



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





The background of the entire image is a close-up photograph of green leaves and a branch, tinted with a teal or cyan color. The leaves are large and have some small holes, suggesting they might be from a plant like a bay leaf. The lighting is soft, creating a natural and organic feel.

# CONCOURS CULINAIRE

---

PROFESSIONNELS

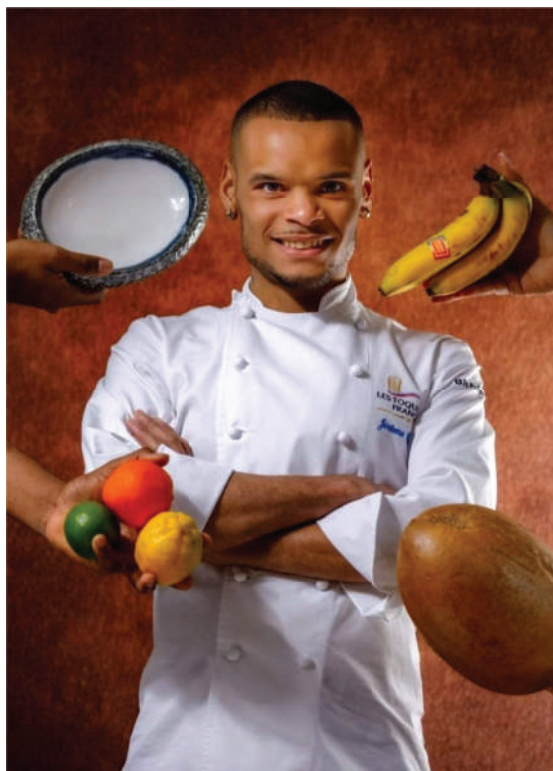


# PRÉAMBULE

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 « Professionnels »

#### - CUISINE MOLÉCULAIRE -

**LE JEUDI 21 MARS 2024 À L'URMA DE SAINT-CLAUDE**

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

Prénom(s) : \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

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

**Nom de la Réalisation (Entrée) :** \_\_\_\_\_

**Nom de la Réalisation (Plat) :** \_\_\_\_\_

Se déclare candidat au concours de préparation culinaire du Bòkò d'Or « Professionnels » 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 Professionnels

## VOYAGE GUSTATIF DANS L'UNIVERS DU CRABE

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		
Kit cuisine moléculaire					
Siphon			Chlorure de calcium		
Cartouches pour siphon			Lécithine de soja		
Agar agar			Seringue en silicone		
Alginate de sodium			Tube en silicone		

☐ 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

### - CUISINE MOLÉCULAIRE -

**LE JEUDI 21 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'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 21 Mars 2024, la première édition du concours culinaire intitulé : **BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNEL » 2024**
- Art. 2** Le bulletin d'inscription, la fiche technique et le présent règlement signés sont à renvoyer avant le **08 Mars 2024**, par courrier électronique à : [k2com.contact@gmail.com](mailto:k2com.contact@gmail.com) avec impérativement en copie : [promotion@cmguadeloupe.org](mailto:promotion@cmguadeloupe.org)
- Art. 3** Le concours s'adresse aux professionnels de la restauration.
- 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 **une entrée et 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 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 jeudi 21 Mars 2024.
- Art. 14** Tous les candidats recevront pour leur participation un diplôme ainsi que des lots divers. Le candidat gagnant se verra remettre le Trophée de la deuxième édition du BÒKÒ D'OR « Professionnels » des 32 ans de la Fête du Crabe.
- Art. 15** La participation au concours du BÒKÒ D'OR « PROFESSIONNELS » 2024 implique 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 « PROFESSIONNELS » 2024 implique le respect et l'acceptation pleine et entière du présent règlement.
- Art. 17** Chaque candidature sélectionnée doit être accompagnée d'une vidéo de présentation.

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

Prénom : \_\_\_\_\_

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

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







# La FÊTE du Crabe

ET DES SAVEURS CRÉOLES

*Agir ensemble !*

OK2COM 2024

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

