



# Le défi des p'tits Chefs

## « Gâteau de Fête aux fraises »

Organisé par Florian Michel, professeur de cuisine, membre de l'Académie Culinaire de France et Cuisinier de la République française. Délégué régional de l'association « Les enfants cuisinent »

**Date : dimanche 15 juin 2024, 9h à 12h30**

**Lieu :** Pendant le Festival de la Gastronomie de Quintin (Côtes-d'Armor) dans le parc du Château sous le chapiteau dédié aux concours.

**Déroulement de la matinée Durée du défi : 2 heures**

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par un tirage au sort avant l'épreuve à 8h30.

1 <sup>er</sup> p'tit Chef	9h00 à 11h00	2 <sup>e</sup> p'tit Chef	9h15 à 11h15
3 <sup>e</sup> p'tit Chef	9h30 à 11h30	4 <sup>e</sup> p'tit Chef	9h45 à 11h45
5 <sup>e</sup> p'tit Chef	10h00 à 12h00	6 <sup>e</sup> p'tit Chef	10h15 à 12h15

Amplitude de travail : 9h00 à 12h15

Amplitude dégustation : 11h00 à 12h30

**Public visé** Maximum 6 binômes de candidats constitués d'un enfant âgé de 7 à 13 ans et accompagné par l'un de ses parents, oncle ou tante, grand-mère ou grand-père (En aucun cas ancien professionnel des métiers de bouches)

**Règlement** Le thème du concours : « Gâteau de Fête aux fraises »

Les belles fraises du mois de Juin sont toujours un régal pour les papilles des petits et grands. Il s'agit ici lors de ce défi, de remettre la transmission au cœur de nos pratiques et la communication intergénérationnelle.

Il s'agira de préparer 1 gâteau de fête, avec obligatoirement des fraises et une jolie décoration pour 6 à 8 personnes qui sera apporté au jury. Chaque binôme de candidats présentera son œuvre avant qu'elle ne soit dégustée. Les produits entrant dans la composition du dessert sont à la charge des candidats. Vous apporterez les pesées nécessaires à vos réalisations. Il sera nécessaire d'être original dans cette composition libre et que la fabrication soit principalement réalisée par l'enfant.

### **Espace concours et matériel**

Le concours se déroule dans le parc du Château de Quintin. Un espace y est installé, sous chapiteau avec parquet. Vous aurez à votre disposition un espace de travail individuel de 2 mètres par 2 mètres.

Ainsi que le matériel suivant :

**Par candidat :** - 1 table inox 180x70 - 1 batteur mélangeur 5 l - 1 plaque induction

**Pour l'ensemble des candidats :** - 1 bac plonge - 1 armoire réfrigérée  
- 1 four Polycuiseur (10 niveaux)

Le reste du matériel et petit matériel dont vous aurez besoin devra être apporté par vos soins.

Vérifiez la compatibilité de vos accessoires de cuisson avec les plaques induction. Ne seront pas acceptés les gros matériels (four, plancha...)

# Le défi des P'tits Chefs « Gâteau de Fête aux fraises »

## Participation Gratuite

Fiche à remplir ci-dessous accompagné du déroulé détaillé de votre recette + Photos du dressage (non obligatoire)

**Candidature à envoyer avant le 15/05/25 par mail ou en courrier postal**

**Festival de la Gastronomie, CONCOURS, Hôtel de Ville, 22800 QUINTIN**  
[Festivaldelagastronomie22@gmail.com](mailto:Festivaldelagastronomie22@gmail.com)

La sélection, qui permettra de retenir 6 binômes, s'appuiera uniquement sur le **déroulé de votre recette**.

**Intitulé du Gâteau :** .....

**NOM de L'enfant :** ..... **Prénom de l'enfant :** .....

**NOM de l'accompagnant (e) :** ..... **Prénom de l'accompagnant (e) :** .....

**Adresse :** ..... **CP Ville :** .....

**Mail :** ..... **Tél :** .....

Vous certifiez par votre engagement que l'accompagnant n'est pas un ancien professionnel des métiers de bouche.

Par ailleurs, vous autorisez le festival de la gastronomie de Quintin, par la présente, à reproduire et exploiter votre image prises dans le cadre de photographies ou vidéos pour la prestation de la promotion et la communication de l'évènement.

**Joindre le déroulement de la recette (+ Photos en option) :**