



Grand prix « C'est moi le Chef ! »

Un événement de l'Union des Français de l'Étranger (UFE Japon)

<http://ufe-japon.org/>

Chers adhérents,

Afin de marquer cette fin d'année 2011 d'un événement particulier, et ce de manière festive, l'UFE Monde a décidé d'organiser un grand prix gastronomique, intitulé « C'est moi le Chef ! ». Désireuse de valoriser la culture française à l'étranger, notre association, au travers de ses représentations, a choisi de mettre la cuisine à l'honneur.

*Le concept est simple : vous devez imaginer une **recette originale**, fondée sur un **grand classique de la gastronomie française** et revisitée avec une **inspiration et des produits locaux**.*

Choucroute, coq au vin, canard à l'orange, blanquette de veau, bœuf bourguignon, poule au pot, cassoulet, bar en croûte de sel, confit de canard, bouillabaisse, lapin en gibelotte, sole meunière, gigot de sept heures ou poulet fermier... Vous devrez laisser place à votre imagination pour réinterpréter les recettes traditionnelles de nos terroirs et, au travers de votre cuisine, faire voyager entre la France et le Japon.

*Attention, la recette proposée doit être un **plat de résistance**, et non une entrée ou un dessert ! De plus, les participants doivent être **cuisiniers amateurs** et non professionnels.*

*Vous avez jusqu'au **30 novembre 2011** pour nous envoyer vos recettes originales titrées, rédigées, détaillées et accompagnées d'une photographie du plat fini.*

Soyez simples, créatifs et pratiques ! Il faut que la recette soit réalisable et savoureuse. Et n'oubliez pas que le premier plaisir de la table est le plaisir des yeux...

Vous serez ensuite jugés par un jury composé de 5 personnalités dont un chef des Toques Blanches et un chef français local qui a lui même contribué à faire connaître la cuisine française au Japon.

Nous désignerons les deux meilleures recettes au plus tard le **7 décembre 2011**.

Puis, vous serez tous conviés à notre grande soirée Adhérents le **9 décembre**, qui se déroulera à l'école de cuisine Le Cordon Bleu à Daikanyama, durant laquelle un prix sera remis à la recette jugée la plus originale.

Cette soirée sera par ailleurs précédée d'une conférence sur la gastronomie française au Japon.

Nous devons alors envoyer le dossier de notre lauréat ou lauréate, validé par le chef local, au siège de l'UFE Monde à Paris au plus tard le **15 décembre 2011**.

Ce dossier sera examiné par un grand jury français, composé du Président de l'UFE Monde Gérard Péliçon, du Président des Toques Blanches Christophe Marguin et de personnalités extérieures. Le lauréat (ou la lauréate) aura peut-être la chance d'être sélectionné et d'aller à Paris pour disputer la grande finale, défendre sa recette lors de la prochaine Assemblée Générale de l'UFE en mars 2012 et tenter de remporter un prix d'exception.

Alors à vos spatules ! Etonnez-nous avec des idées créatives et des saveurs surprenantes et devenez le chef UFE de l'année 2012.

Nous espérons que vous serez inspirés par ce beau projet et nous attendons avec impatience vos recettes !

Patrick Hochster
Président de l'UFE Japon

A vos agendas ! Les dates clés à ne pas oublier :

· **Du 15 au 30 novembre 2011**

Envoi de vos recettes titrées, détaillées (**merci de bien indiquer les temps de préparation et de cuisson**) et accompagnées d'une photographie par courriel à infos@ufe-japon.org

· **Du 1er au 7 décembre 2011**

Présélection : choix des deux meilleures recettes par notre jury local

· **Le 9 décembre 2011**

Grande soirée Adhérents, précédée d'une conférence sur la gastronomie française au Japon et remise d'un prix au lauréat ou à la lauréate (*dîner pour deux personnes offert dans un grand restaurant étoilé de Tokyo*)

· **Le 15 décembre 2011**

Envoi du dossier complet du lauréat au siège de l'UFE Monde à Paris

· **Le 31 janvier 2012**

Annnonce des deux finalistes désignés par le jury français

· **Lors de l'Assemblée Générale UFE Monde en mars 2012**

Grande finale du concours et remise du prix au vainqueur