

DOSSIER

DE PRÉSENTATION

CONCOURS CULINAIRE DES P'TITS CHEFS DU VAI

COMPRENDRE DÉCOUVRIR PARTAGER RESPECTER





POUR LE PLAISIR DES PAPILLES & LA DÉCOUVERTE DE PÉPITES

Le Concours culinaire des « P'tits chefs du VAI » est devenu un incontournable des animations du Village. Et il sera d'autant plus inspirant cette année que la 3^{ème} édition du VAI vient interroger en profondeur le consommateur sur la façon dont il perçoit, conçoit l'avenir de son alimentation. Que mangerons-nous demain ? Et comment ?

De quoi ravir et surprendre les papilles du Jury !

Ce concours est une belle occasion **de mettre en avant le talent de nos petits chefs en herbe locaux**, de redonner ses lettres de noblesse au « fait-maison », à la **créativité culinaire**, et de **transmettre aux jeunes générations le plaisir de cuisiner** et de consommer des produits de qualité.

C'est notamment à travers ce concours que **la valeur et la richesse des produits du fenua prennent tout leur sens**. C'est en effet une merveilleuse façon d'**encourager les enfants à consommer et à apprécier les produits locaux**, en les cuisinant et en partageant avec le public et le jury, les recettes que ces produits leur auront inspirées...

Ainsi, ce sont à nouveau de **belles découvertes** que nous réserve, une fois encore, **le Concours des « P'tits chefs du VAI »**, dont la finale se déroulera au Village le samedi 02 avril 2022.

Et cette année, le thème du VAI 2022 ne pourra que confirmer qu'il est possible de réaliser et d'apprécier au quotidien, une cuisine simple, saine, durable et locale.





RÈGLEMENT DU CONCOURS (1/2)

OBJECTIF DU CONCOURS : Mettre en valeur les produits locaux et le talent de jeunes « chefs en herbe » du fenua.

DATE DU CONCOURS : Inscriptions du 1^{er} mars au 26 mars 2022 – Finale le Samedi 02 avril 2022 à 14h.

LIEU DU CONCOURS : Maison de la Culture - Te Fare Tauhiti Nui (sous le grand chapiteau, près du paepae a Hiro).

CONCOURS RÉSERVÉ AUX ENFANTS : enfants âgés de 9 ans à 12 ans.

THÈME 2022 : Réaliser un plat innovant et « futuriste »

La recette doit surprendre par les associations de saveurs qu'elle propose, et/ou par la « forme » sous laquelle les aliments qui la composent seront présentés. Elle doit pouvoir d'une certaine manière refléter une nouvelle façon de cuisiner les aliments couramment utilisés, afin d'illustrer ce que pourrait bien être la cuisine de demain. La présentation et/ou le contenant choisi pourront contribuer à créer le caractère « futuriste » de la proposition et attiser ainsi la curiosité du goûteur. La recette devra privilégier les produits locaux (fruits, légumes, tubercules) bruts ou transformés. La proposition devra être réalisée par le candidat, chez lui et être présentée dans un contenant, appartenant à celui-ci et garantissant la fraîcheur de la préparation, sur le lieu du concours, si ce dernier est sélectionné pour participer à la finale.

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

Présentation écrite et illustrée de la recette (originalité, créativité, etc.)	10 pts
Respect des consignes (utilisation de produits locaux, thème)	10 pts
Qualité de la présentation (visuel, forme, volume, harmonie, etc.)	20 pts
Qualité gustative (goût, saveur, équilibre, etc.)	40 pts
Équilibres alimentaire et nutritionnel	20 pts



RÈGLEMENT DU CONCOURS (2/2)

MEMBRES DU JURY :

Jean-Pierre DESPERIERS, «Troubadour de la cuisine polynésienne»

Christian FRECHEDE, Professeur de cuisine au Lycée hôtelier de Tahiti, Président des Disciples d'Escoffier Tahiti/Polynésie Française

Morgane RICHARD, Cheffe chocolatière, Propriétaire de la Chocolaterie by M et Fondatrice de Tahiti Origin by M

2 invités du VAI

SÉLECTION :

La sélection des 10 recettes les plus surprenantes, qui seront présentées lors de la finale aux membres du jury du concours, sera effectuée après la clôture des inscriptions (26 mars 2022 à minuit). Les candidats retenus, et donc finalistes du concours, seront contactés par téléphone ou par mail **le lundi 28 mars 2022** et devront apporter leur préparation **le samedi 02 avril 2022 à 14h**, au Village de l'Alimentation et de l'Innovation, à la Maison de la Culture.

Le jury délibèrera dès la fin de la dégustation des propositions des finalistes, et l'annonce des résultats et la remise des prix seront programmés pour 16h30.

INSCRIPTIONS :

Pour s'inscrire au concours culinaire des «P'tits chefs du VAI», il suffit d'envoyer par mail à l'adresse suivante : vai.concoursculinaire@gmail.com avant le samedi 26 mars 2022 à minuit :

- votre recette illustrée (présentation des différentes étapes de préparation, avec au moins une illustration du rendu final),
- le bulletin d'inscription dûment complété,
- l'autorisation parentale renseignée et signée.

=> Bulletin d'inscription et règlement disponibles par mail à vai.concoursculinaire@gmail.com



PRIX DU CONCOURS

1^{ER} PRIX :

- 1 dîner gastronomique offert pour 4 personnes dans un restaurant renommé de la place
- 1 matinée «Découverte du métier de chocolatière» avec Morgane RICHARD (La Chocolaterie by M)
- 1 Guide «Passeport Gourmand»
- 1 lot d'ustensiles de cuisine

2^{ÈME} PRIX :

- 1 dîner gastronomique offert pour 4 personnes au restaurant TAINA du Lycée hôtelier de Tahiti à Punaauia
- 1 matinée «Découverte du métier de pâtissière» avec Heimataiki CONTIOS (NOA Atelier pâtissier)
- 1 Guide «Passeport Gourmand»
- 1 lot d'ustensiles de cuisine

3^{ÈME} PRIX :

- 1 atelier culinaire dédié aux produits locaux
- 1 Guide «Passeport Gourmand»
- 1 lot d'ustensiles de cuisine

POUR TOUS LES FINALISTES :

- 1 tablier personnalisé
- 1 livre de recettes
- 1 panier garni de produits du Marché du VAI 2022

VILLAGE

DE L'ALIMENTATION
& DE L'INNOVATION



PARTENAIRES DU CONCOURS



AU VENT DES ÎLES



INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez le Village de l'Alimentation & de l'Innovation sur :

www.vaitahiti.com

Facebook : village de l'alimentation et de l'innovation

Instagram : @village_vai

Accès

La Maison de la Culture

Parking à proximité

Tarif

Accès Gratuit

CONTACTS



FONDATRICE

Manihi Lefoc — ASAE CONSEIL

Tél : +689 87 76 22 56

Mail : manihilefoc.asae@gmail.com



CO-PRODUCTRICE

Linda Temzi — ARTNOW AGENCY

Tél : +689 87 73 27 27

Mail : linda@artnowagency.com