

# CONCOURS DE « LA MIREPOIX » 2016

LE ou LA mirepoix Kezako ?

La mirepoix de légumes est un mélange de carotte, céleri et oignon coupés en dés d'un centimètre de côté. Agrémentée d'aromates et rissolée, elle sert de base à une sauce ou à une garniture aromatique. Ainsi, elle peut prendre le nom de « Matignon » lorsqu'on y ajoute du lard maigre ou du jambon cru taillé en dés.

Cette sauce mirepoix fut créée vers 1788 par le cuisinier de Gabrielle Marguerite de Beauvau-Craon. Veuve de Gaston Pierre Charles de Lévis, Duc de Levis-Mirepoix, Maréchal de France, ambassadeur de Louis XV, elle était connue à la cour de Versailles en tant que « maréchale de Mirepoix ».

La mirepoix est utilisée par les cuisiniers du monde entier, elle représente une taille de légumes et une sauce fondamentale sur le plan gastronomique car elle sert de base à de nombreuses préparations

## Objectif du concours :



Dans le cadre du Festival Gastronomique « Mirepoix met le couvert » qui aura lieu les 22 et 23 Octobre 2016 à Mirepoix, Azinat.com, en partenariat avec les promoteurs et partenaires du Festival, organise le quatrième concours de « LA MIREPOIX », concours amateur de cuisine de préparation de la mirepoix.

Ce concours est réservé aux familles et amateurs de cuisine, qui souhaitent s'initier ou faire partager leur recette et leur façon de faire cette recette bien connue des cuisiniers professionnels et qui porte le nom de la Bastide médiévale du Pays des Pyrénées Cathares.

Le concours fera participer un maximum de 8 équipes.

En tant qu'équipe participante, vous serez chargé de réaliser sur place, le dimanche 23 Octobre 2016, entre 10h00 à 12h00, une mirepoix de légumes.

Chaque « Mirepoix » sera notée par un Jury de cuisiniers professionnels de personnalités Ariégeoises membres du Who's Who ariégeois.

En plus des ingrédients originaux nécessaires à la préparation de la recette, vous aurez à introduire un ingrédient surprise, qui pourra être salé ou sucré, et qui devra obligatoirement figurer dans le plat de présentation pour la dégustation du Jury.

Vous pourrez faire preuve d'imagination en préparant une mirepoix version sucrée ou sucrée/salée, la seule contrainte à votre imagination étant de rester fidèle à l'esprit de la mirepoix par la taille de la découpe des légumes et la présence des 3 ingrédients de base : carotte, céleri et oignon

Les critères d'appréciation et de notation seront les suivants :

- goût de la préparation (assaisonnement, ..)
- Présentation générale (aspect visuel de la préparation après cuisson)
- Taille des légumes (respect des dimensions, régularité, ..)
- Cuisson de la préparation
- Temps d'exécution (chronométrage du temps d'exécution de la taille des légumes à la cuisson finale)

Ces 5 critères donneront une note finale sur 100 (20 points par critère)

Un critère supplémentaire sera attribué pour juger de l'originalité de la préparation par rapport à la recette traditionnelle, 4 prix seront décernés :

- Mirepoix d'Or
- Mirepoix d'argent
- Mirepoix de Bronze
- Et un prix spécial du jury de l'Originalité

La préparation sera effectuée en public, sous la halle de la ville, et vous pourrez être amené à partager et discuter sur votre réalisation tout au long de sa préparation avec le public venu découvrir ou redécouvrir cette recette

**Qui peut concourir :**

Le concours est ouvert à toute personne amateur /amatrice de cuisine *Les professionnels de la restauration en activité ne sont pas autorisés à concourir.*

**Composition des équipes :**

Les équipes sont composées de 2 personnes ; un responsable d'équipe et un assistant de cuisine.

## Le matériel fourni :

- Réchaud Gaz pour cuisson
- 1 table de préparation
- 1 Poubelle avec Tri sélectif
- Un point d'eau sera à disposition

## Les ingrédients fournis :

- carottes
- oignons
- céleri
- Huile, sel, poivre
- Ingrédient surprise

## A apporter par chaque équipe :

Tout le matériel de cuisine nécessaire : couteaux, planche à découper, poêle, cocotte, essoreuse, tablier, en bref tout le petit matériel de cuisine qui vous sera nécessaire pour la préparation...

+ Ingrédients apportés par chacun en sus.

+ plat de présentation

Chaque équipe pourra amener un ou plusieurs ingrédients "secrets" **pour personnaliser sa recette et faire preuve d'originalité.**

**La découpe doit se faire uniquement au couteau, les appareils de découpe sont interdits.**

## Engagement des équipes :

L'engagement est confirmé après remise du Bulletin d'inscription

Date limite le 17 octobre 2016

Bulletin à remettre ou retourner à : Communauté de communes du Pays de Mirepoix

1 chemin de la Mestrise – BP70136 – 09500 Mirepoix

05 61 68 13 02

## Déroulement le 23 octobre 2016 :

- 9h30 : Accueil des équipes
- Distribution des ingrédients et rappel des consignes
- 10h00 : Début de la préparation et compte à rebours
- 12h00 : Fin du concours (élimination des équipes qui n'auront pas présenté leur plat.
- La Présentation des préparations au Jury se fait dès la cuisson terminée
- 12h15 : Nettoyage des stands cuisine
- 13h00 : Remise des Prix