Toque Foire Première

Le déroulé du concours

L'épreuve se vivra comme une véritable montée en puissance, rythmée par des sélections, des quarts et demi-finales, puis une grande finale pleine de suspense.

Les épreuves de sélection

Amateurs

Quatre journées leur seront dédiées, avec six candidats en lice à chaque fois.
Samedi 1er, dimanche 2, mercredi 5 et jeudi 6 novembre.
À l'issue de chaque journée, un seul talent amateur sera retenu.

Concours « classiques » de la Foire

Les compétitions historiques de la Foire deviennent des portes d'entrée vers le grand concours. Ici aussi, un sélectionné par concours accèdera à la suite.
- Dimanche 2 novembre : Défi Élus/Chefs
- Lundi 3 novembre : Concours des Jeunes Espoirs
- Mercredi 5 novembre : Rencontres Féminines Hôtelières
- Jeudi 6 novembre : Défi Personnes en situation de handicap/Chefs

Les quarts de finale – Samedi 8 novembre

Deux groupes s'affronteront :
• Les 4 amateurs sélectionnés s'opposeront pour n'en garder que 2.
• Les 4 candidats issus des concours classiques (Élu, Jeune Espoir, Féminine et Participant en situation de handicap) s'affronteront également, pour ne laisser place qu'à 2 finalistes.

Les demi-finales – Samedi 8 novembre

Les 4 candidats encore en lice formeront chacun un duo avec un chef local. Ces binômes devront unir créativité, précision et complicité pour convaincre le jury et décrocher leur billet pour la finale.

La grande finale – Mardi 11 novembre

L'ultime duel opposera les deux duos finalistes. Chaque candidat, épaulé par son chef partenaire, devra livrer une prestation culinaire exceptionnelle. Un défi sous haute tension, mais dans un esprit festif et bienveillant, où se joueront la victoire... et la consécration !

En quoi consistent les épreuves ?

Sélection amateurs

Réalisation d'un plat à base de truite accompagné d'une garniture. Les ingrédients fournis par l'organisation : filet de truite, produits régionaux et légumes de saison

Quarts de finale

Réalisation d'un plat à base de suprême de volaille accompagné d'une garniture. Les ingrédients fournis par l'organisation : suprême de volaille, produits régionaux et légumes de saison

Demi-finales

Réalisation d'un plat végétarien au choix salé ou sucré, entrée, plat ou dessert. Les ingrédients fournis par l'organisation : œufs, lait, crème, beurre, fromages, légumineuses

Finale

Réalisation d'un plat à base de bœuf et champignons et un dessert avec des fruits de saison. Les ingrédients fournis sont filet de bœuf, champignons, légumes et fruits de saison