

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS 2024 | 8^{ème} édition



CHAMPIONNAT
de
FRANCE
de
SOCCA

2024

DOSSIER-RECETTE

(= dossier d'inscription)

dernière mise à jour le 24 février 2024



Le **thème de ce concours de cuisine** reste chaque année dans la continuité du thème de la Pétanque des Toqués, toujours lié à l'oeuvre du Chef Jacques MAXIMIN.

Thème 2024 : « **L'Artichaut piquant ou Artichaut poivrade** »

Le Championnat de France de Socca est ouvert à tous les **Professionnels, Amateurs, Passionnés de Socca**, et comprend deux épreuves. Au-delà des lots et récompenses chaque **Socca-Toqué** participant sera convié au grand buffet des Chefs Toqués.

Première épreuve | **Qualification au Championnat par un Dossier-Recette.**

Ces inscriptions qualificatives par un Dossier-Recette (formulaire d'inscription + recette originale) seront envoyées par voie postale.

Après la sélection des Dossiers-Recette, **5 candidats** seront qualifiés pour le concours qui se déroulera **le jour** de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS.

Imaginer une recette de Socca « originale » en lien avec le thème de cette année.

Utiliser des Produits locaux et de Saison (septembre-octobre).

Réaliser une fiche technique **pour 4 personnes**, avec un dessin de la recette terminée. (la gestion des pertes sera notée)

Rédiger sur 10 lignes au maximum, un argumentaire expliquant le choix de la recette.

Dossier-Recette à envoyer par courrier le **1^{er} juillet 2024** au plus tard.

Le jury de sélection détermine les meilleurs dossiers et annonce **fin juillet 2024** les candidats sélectionnés pour le concours qui se déroulera le **lundi 23 septembre 2024**.

Les Sélectionnés recevront alors une confirmation de leur inscription.

Seconde épreuve | **Socca à réaliser en direct sur l'espace du concours.**

Chaque candidat doit apporter la totalité de son matériel, de ses ingrédients, de ses éléments de dressage, de présentation et doit réaliser **deux** Soccas :

une **Socca** « **classique** »

+ une **Socca** « **originale** » sur le thème 2024 : « L'Artichaut piquant ou Artichaut poivrade ».

Se présenter avec une copie du « Dossier-Recette » à la Pinède Gould ANTIBES-JUAN LES PINS le **lundi 23 septembre 2024 à 07h30** précise.

Une feuille d'organisation sera remise à chaque candidat (horaires, contrôle marchandises, installation poste, etc...). L'épreuve dure **01h30**.

Les marchandises apportées par les candidats seront brutes.

Le matériel spécifique à la recette choisie sera apporté par chaque candidat.

Le matériel utilisé en commun le sera avec courtoisie.

Le jury technique et dégustation évaluera les recettes afin de désigner le gagnant du Championnat de France de Socca.

Les critères principaux d'évaluation sont les suivants :

cuisson, couleur, texture, saveur, poivre, présentation, épaisseur, organisation, respect de la recette originelle et de la recette originale (technique et présentation), respect du Thème de cette année, gestion des pertes.

Liste matériel de base à disposition de chaque candidat le jour de la seconde épreuve :

1 table (1,80 m x 0,74 m) / 1 chaise / Prises électriques /

Espace froid de stockage (à l'entrée principale mais pas sur l'espace concours).

NOM PRÉNOM

Date de naissance :

Profession :

Nom de l'Entreprise :

Adresse complète :

code postal : ville :

Téléphone :

adresse mail :

nom de la Recette de Socca « originale » :

.....

Pour la Seconde épreuve

Munissez-vous d'une copie de votre **Dossier-Recette** rempli (formulaire d'inscription + recette originale) que vous aurez envoyé.

Date :

signature :



Dossier-Recette (formulaire d'inscription + recette originale)

à envoyer **avant le 1^{er} juillet 2024**

à l'adresse suivante :

La Pétanque des Toqués
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SOCCA
Frédéric RAMOS
Résidence La Baie des Combes
378 chemin des Combes
06600 ANTIBES

Numéro candidat :

Rempli par l'organisation du concours





NOM DE LA RECETTE DE LA SOCCA « ORIGINALE »
sur le thème 2024 : « L' Artichaut piquant ou Artichaut poivrade »

ingrédients pour 4 personnes :

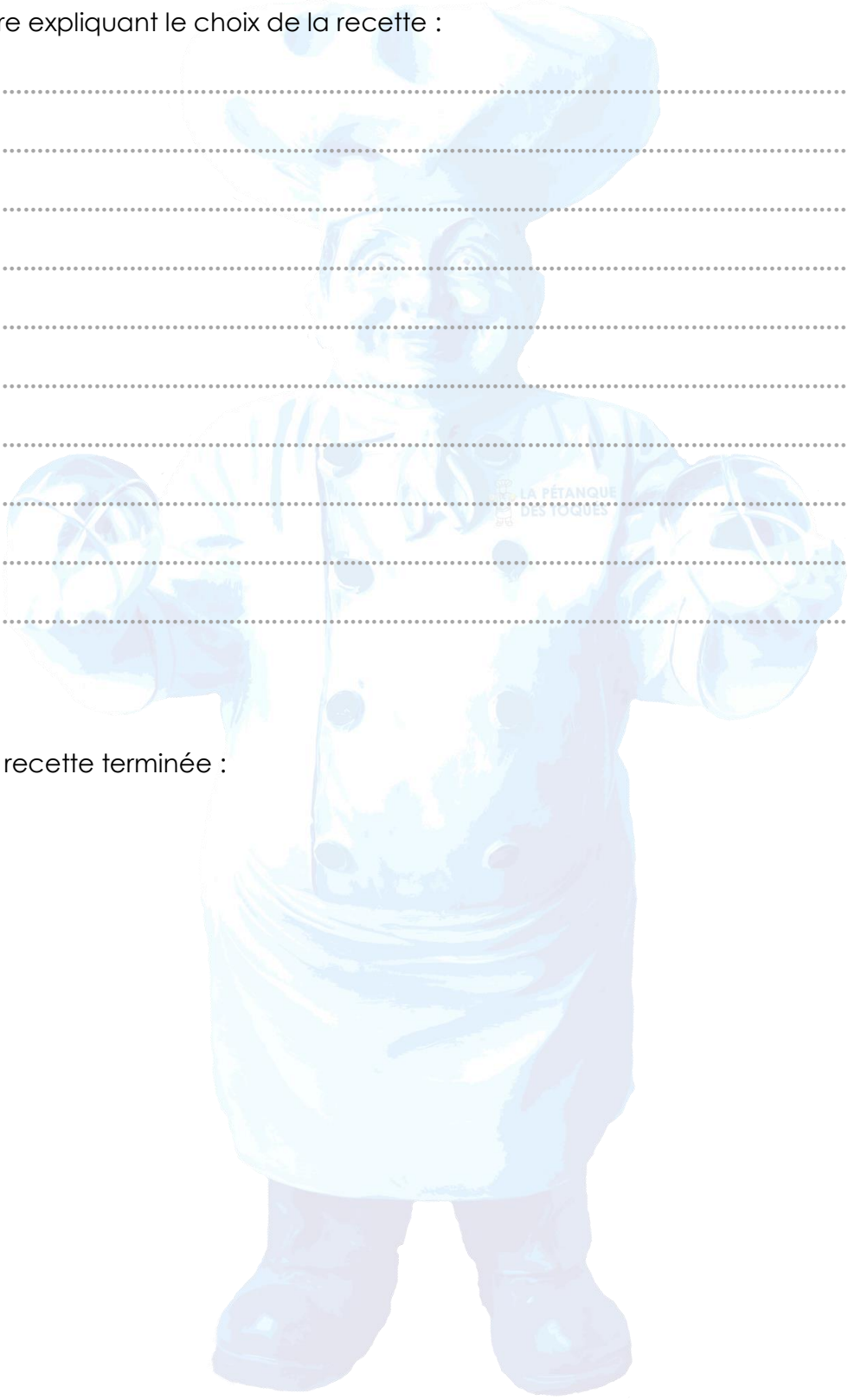
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

progression :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



argumentaire expliquant le choix de la recette :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

dessin de la recette terminée :

2024 | 8^{ème} édition

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SOCCA / 2024 / 3^{ème} édition

LE CONCOURS DE CUISINE DES SOCCA-TOQUÉS



Suivez nous sur

www.jacquesmaximin2018.com



Génération
Maximin

www.jacquesmaximin2018.com



Pétanque des Toqués

6

Dernière mise à jour
le 24 février 2024