

JEU.
6
AVRIL



Boko d'Or

CONCOURS D'APPRENANTS DE RECETTE CULINAIRE



La FÊTE du
CRABE
ET DES SAVEURS CRÉOLES

 **FÊTE DU CRABE - INFOLINE : 0690 48 78 18 - www.feteducrabe.fr**





PRÉAMBULE

Après plus de trois décennies on peut dire que la Fête du Crabe est une véritable institution. Ses organisateurs véhiculent à travers cette magnifique manifestation, les « us et coutumes » qui fondent la société Guadeloupéenne.

Un de leurs nombreux objectifs est **la transmission de nos valeurs, de nos savoirs, pour faire vivre à travers temps, notre culture plurielle.**

La gastronomie, la cuisine créole et plus singulièrement, celle de la Guadeloupe est un vecteur puissant de valorisation de notre patrimoine. Elle nous révèle, elle transporte, et nous dévoile ... Elle participe grandement à la découverte et au partage de notre histoire à travers plats. « Dis nous ce que tu manges et nous te dirons qui tu es ... »

C'est dans cette optique que les concours culinaires de la Fête du Crabe ont été conçus pour que vive la tradition.

Cette année 2023, les organisateurs pensent plus que jamais que la Fête du Crabe est un enjeu touristique incontournable, elle est enfin prête au partage avec l'ensemble des Guadeloupéens, elle ouvre donc ses ailes jusqu'à Basse-Terre, et c'est par l'art culinaire qu'elle le fait.

C'est dans ce contexte que **les concours apprenants et professionnels se dérouleront dans les laboratoires de l'URMA à la Chambre des Métiers à Basse-Terre.** La Chambre des Métiers mettra à profit non seulement l'infrastructure mais aussi les formateurs, qui ont la lourde tâche de former, de professionnaliser en d'autres termes, de garantir le savoir-faire des générations à venir.

Cette 31e anniversaire de la Fête du Crabe est l'occasion pour les élèves de l'institution de démontrer qu'ils sont les dignes héritiers de l'art culinaire Guadeloupéen, **le Bòkò d'or jeune 2023** aura une saveur particulière pour cette jeunesse dévoreuse d'avenir.

La Chambre des Métiers ouvrira tout aussi grand ses portes pour accueillir également les professionnels qui jouent le jeu et acceptent de parfaire leur savoir en concourant. Ils relèveront ce challenge qui leur sera bénéfique en terme de notoriété.

Alors que le meilleur gagne !





BULLETIN D'INSCRIPTION

Concours du BÒKÒ D'OR « Apprenants » (Jeunes)

- LE MATÉTÉ À CRABE ... -

LE JEUDI 06 AVRIL 2023 À L'URMA DE SAINT-CLAUDE

Candidat seul

Binôme

Nom(s) : _____

Prénom(s) : _____

Adresse : _____

Portable : _____

Portable : _____

Email : _____

Email : _____

Réalisation envisagée :

Matété sublimé

Matété traditionnel

Se déclare(nt) candidat(s) au concours de préparation culinaire du Boko d'Or « Apprenants » 2023, organisé par l'APRODECARM, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Accord des conditions et modalités du concours inscrites dans le règlement.

Fait à _____ Le ____/____/2023

APRODECARM

ASSOCIATION POUR LA PROTECTION ET LE DEVELOPPEMENT DU CRABE ET DES AUTRES RESSOURCES DE LA MANGROVE

46 rue Achille René - Boisneuf 97111 MORNE A L'EAU
0690 64 82 95 - franck.garain@orange.fr



PANIER DES INGRÉDIENTS - Bòkò D'or Apprenants

RECETTE DU MATÉTÉ DE CRABES

par Man Dédé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 50 cl d'huile de Roucou
- 1 bouquet garni
- 250 à 300g de lard fumé
- 500g de riz
- 2 piments végétariens
- 1 piment fort
- 1 paquet de crabe de terre (5 crabes)
- 250 à 300g de queue de cochon
- 1 à 2 tomates
- 4 citrons verts
- 2 feuilles de bois d'Inde
- Sel, poivre ...

Préparation :

- Insérez la lame d'un couteau entre les yeux du crabe
- Nettoyez les crabes en les brossant à l'eau clair
- Enlevez les griffes ou ongles des crabes

- Pendant ce temps, lavez et nettoyez la salaison
- Faites blanchir dans de l'eau avec une feuille de bois d'Inde
- Changez l'eau une fois et faites bouillir 30 à 40 minutes

- Séparez les crabes de leur carapace
- Pressez le citron dans un bol avec de l'ail râpé
- Versez dans le bol le « toumalin » ou graisse du crabe
- Nettoyez à nouveau les crabes (passez les sous l'eau)
- Assaisonnez-les
- Faites revenir les crabes dans un faitout avec l'huile de Roucou
- Arrosez de temps en temps, avec l'assaisonnement et la sauce qui est dans le bol
- Ajoutez la tomate coupée
- Rajoutez les queues de cochons et les lardons
- Faites revenir
- Nettoyez et lavez le riz puis ajoutez-le à la préparation
- Ajoutez de l'eau « à couvert » et laissez mijoter environ 10 minutes
- Goûtez et rectifiez si besoin
- Ajoutez un filet d'huile
- Rajoutez le piment fort entier - recouvrez et laissez mijoter à feux doux

- Faites une chiquetaille de morue



RECETTE DE LA CHIQUETAILE DE MORUE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 600 g de morue dessalée nettoyée, cuite et émiettée finement
- 4 gousses d'ail épluchées et râpées
- 4 branches de persil finement ciselées
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 citrons vert (le jus)
- 2 branches de thym (les petites feuilles)
- 2 pincées de bois d'Inde en poudre
- 2 pincées de clou de girofle en poudre
- 4 piments végétariens finement ciselés
- 2 petits oignon épluchés et coupés en petits dés
- 2 pointes de couteau de pâte de piment fort (facultatif)
- Du sel à convenance

Préparation :

- Dans un saladier, disposez la morue émiettée
- Ajoutez l'ail, le persil, le piment végétarien, le jus de citron vert, l'oignon, le bois d'Inde en poudre, le clou de girofle en poudre, le thym, l'huile et la pâte de piment fort (facultatif).
- Mélangez. C'est prêt.



BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » (JEUNES)

RÈGLEMENT DU CONCOURS

- METS À BASE DE CRABE DE TERRE -

LE JEUDI 06 AVRIL 2023 À L'URMA, DE BASSE-TERRE

- Art. 1** Dans le cadre de la 31^{ème} édition de la Fête du Crabe, l'APRODECARM, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Guadeloupe, et son CFA à l'URMA de Saint-Claude organise, le 06 avril 2023, la première édition du concours culinaire intitulé : **BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » 2023**
- Art. 2** Le bulletin d'inscription, la fiche technique et le présent règlement signés sont à renvoyer avant le 31 mars 2023, par courrier électronique à : k2com.contact@gmail.com avec impérativement en copie : promotion@cmguadeloupe.org
- Art. 3** Le concours s'adresse aux étudiants en BP Arts de la cuisine et CAP Cuisine en 2^{ème} année du CFA de l'URMA. Les candidats peuvent concourir seuls ou en binôme.
- Art. 4** La fiche technique est imposée aux candidats. Les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette sont fournis par les organisateurs.
- Art. 5** Chaque candidat ou binôme devra réaliser le plat suivant, pour 4 personnes :
Un matété de crabe, accompagné de ses garnitures
- Art. 6** Le dressage des différents plats se fait à l'assiette :
- 1 assiette pour le jury (l'assiette est fournie, mais il est possible d'apporter les assiettes ou supports de présentation de son choix : kwi, bol à deux lances, autres...)
- les 3 autres plats sont dressés dans les assiettes fournies.
- Art. 7** La durée de l'épreuve est de 3 heures et 30 minutes.
- Art. 8** La tenue professionnelle est obligatoire et doit être réglementaire. Chaque candidat devra se munir de son matériel personnel.
- Art. 9** Tous les plats devront être réalisés sur place, aucune mise en place à l'avance ne sera acceptée.
- Art. 10** Un panier sera présenté à chaque candidat ou binôme, avant le début de l'épreuve pour vérification. En l'absence de réclamation dans les 10 minutes suivantes, il sera certifié valide et conforme.
Aucune modification ne pourra être faite par la suite.



- Art. 11** | Les critères de notation sont basés sur 7 critères : l'originalité, la présentation, le goût, le respect des cuissons, le dressage, l'utilisation des produits de la fiche technique et la maîtrise de son poste de travail.
- Art. 12** | Le jury sera composé de 4 à 7 membres, dont l'identité restera confidentielle jusqu'au jour du concours.
- Art. 13** | La proclamation des résultats se fera le jour même, à savoir le jeudi 06 avril 2023.
- Art. 14** | Tous les candidats recevront pour leur participation un diplôme ainsi que des lots divers. Le candidat ou binôme gagnant se verra remettre le Trophée de la première édition du BÒKÒ D'OR « Apprenants » des 31 ans de la Fête du Crabe.
- Art. 15** | La participation au concours du BÒKÒ D'OR « APPRENANTS » 2023 implique l'autorisation d'exploitation du droit à l'image de chaque candidat.
- Art. 16** | La participation au concours du BÒKÒ D'OR « APPRENANTS 2023 » implique le respect et l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Nom(s) : _____

Prénom(s) : _____

Prise de connaissance du présent règlement du concours et engagement à le respecter.

Fait à _____ Le ____/____/2023

La FÊTE du Crabe



ET DES SAVEURS CRÉOLES

CARIBÉENS D'ABORD !



CONTACTS : 0690 64 82 95 / 0690 21 11 01 / 0690 42 59 88

