

1^{er} CONCOURS REGIONAL AMATEUR DE CUISINE DU SALON DU VIN AU FEMININ Salon-de-Provence

SALON DU VIN
AU FEMININ

Gourmicom



Organisé par l'Association « Attire d'Elles »
en partenariat avec l'Association « Des Saveurs et des Mots », le blog Gourmicom
et l'Académie Nationale de Cuisine

Dimanche 5 décembre 2021 à 10h

Cercle des Arts, Rue des Fileuses de soie – 13300 Salon-de-Provence

REGLEMENT

Concours limité à 6 candidats

Thème du concours : **Entrée froide de fêtes**

Date limite des inscriptions : 27 novembre 2021

Ce concours est ouvert à toutes les personnes majeures, **sauf aux professionnels de la cuisine et de la pâtisserie.**

Déroulement du concours de cuisine :

10h à 10h30	Installation des candidats (merci de noter que les portes n'ouvriront pas avant 10h)
10h30 à 11h30	Passage du jury
11h30 à 12h30	Délibération du jury
11h30 à 12h30	Ouverture au public et lancement du tirage au sort gourmand
12h30	Remise des 3 premiers prix
13h	Remise du Prix du Public et tirage au sort gourmand

Chaque candidat inscrit devra confectionner, chez lui, plusieurs exemplaires de son entrée :

- Les membres du jury noteront le goût de l'entrée froide qui leur est destinée. Le dressage de l'entrée et la décoration de la table seront également évalués.
Petit plus (facultatif) : Le plat peut contenir du vin mais ce n'est pas une obligation. Les notes du vin choisi peuvent également être reprises pour la décoration de la table (ex : vanille, framboise, citron...).
- Un exemplaire – de même composition que celui destiné au jury – servira pour le Prix du Public et le tirage au sort gourmand. Etant donné que le public ne pourra pas goûter les entrées, en raison des directives sanitaires, l'accent sera mis sur l'esthétique de l'entrée. A noter que la décoration de la table fera également partie des critères de notation.

REGLES SANITAIRES

Mises en place par l'association « Des Saveurs et des Mots »

Ces règles sanitaires ont été mises en place pour éviter la propagation de la COVID-19 :

- Du gel hydroalcoolique sera mis à disposition des candidats, des membres du jury et du public, à l'entrée de la salle.
- A l'intérieur de la salle, un sens de circulation sera matérialisé par un marquage au sol.
- Les candidats doivent prévoir leurs propres masques – qu'ils devront garder pendant toute la durée du concours –, leurs propres assiettes / verrines ou tous autres contenants, ainsi que les couverts nécessaires et en nombre suffisant (petites cuillères, couteaux, fourchettes... à usage unique dans la mesure du possible) pour permettre aux membres du jury de déguster l'entrée, sans qu'ils n'aient à la découper eux-mêmes.
- Les candidats devront venir avec leur propre matériel de désinfection (lingettes, spray, essuie-tout...).
- Des poubelles seront mises à disposition pour évacuer les déchets.
- Les candidats disposeront d'une table de 90x90cm et d'une chaise, préalablement désinfectées. Ils apporteront leur nappe, et tout autre décor de leur choix qui mettra en valeur leur entrée, ainsi que leur recette. Celle-ci devra seulement être consultée, sans être touchée, ni emportée par les membres du jury ou le public.
- Les tables seront suffisamment espacées et réparties dans la salle, pour permettre de respecter la distanciation physique.
- Les candidats devront rester derrière leur table et respecter les distances de sécurité avec les autres participants, membres du jury et visiteurs, pendant toute la durée du concours.
- Les candidats prépareront les portions destinées aux membres du jury, au moment de leur passage, et les disposeront sur la table devant eux. Chaque portion aura au préalable été disposée, par leurs soins – en format individuel – sur une assiette ou dans une verrine. Tous les ustensiles et contenants devront être désinfectés au préalable par chacun des candidats.
- Les membres du jury ne passeront jamais derrière la table des candidats et prendront les portions qui leur sont destinées – sur un plateau –, en respectant le sens de circulation et en attendant que la personne devant eux ait récupéré son entrée.
- Les membres du jury devront apporter leur propre stylo, pour remplir les feuilles de notation fournies par les organisateurs.
- L'accès à la salle est limité à 6 personnes du public (une famille comptant pour une personne) :
 - Un comptage entre l'entrée et la sortie sera effectué.
 - En cas d'affluence, le public devra patienter sur le parvis du Cercle des Arts ou dans le couloir devant la salle, en respectant les distances de sécurité matérialisées par un marquage au sol et en gardant le masque durant tout le temps d'attente.
 - Le public devra également respecter le port du masque, les distances de sécurité et le sens de circulation à l'intérieur de la salle. Les visiteurs devront attendre les résultats du concours et du tirage au sort, dans la salle d'exposition des vigneronnes ou sur le parvis du Cercle des Arts.
- Un billet de tombola sera donné à chaque personne entrant dans la salle. Un tirage au sort sera effectué et annoncé par un représentant de l'organisation afin de déterminer les gagnants des créations des participants aux concours. Les lots seront mis à disposition et à retirer sur place par les gagnants présents. Si personne ne réclame le lot, un nouveau tirage sera effectué.
- Pour la remise des prix du concours, un représentant de l'organisation annoncera les résultats issus de la délibération du jury. A l'annonce de leur nom, les lauréats seront invités à venir récupérer leurs lots mis à disposition. En fonction des conditions climatiques et des règles sanitaires en vigueur, la remise des prix se fera dans la salle dédiée au concours ou sur le parvis du Cercle des Arts.

Par respect des règles d'hygiène, les participants au concours devront veiller scrupuleusement à la fraîcheur de leurs aliments.

**1^{er} CONCOURS REGIONAL AMATEUR DE CUISINE
DU SALON DU VIN AU FEMININ
Salon-de-Provence**

SALON DU VIN
AU FEMININ

Gourmicom



Organisé par l'Association « Attire d'Elles »
en partenariat avec l'Association « Des Saveurs et des Mots », le blog Gourmicom
et l'Académie Nationale de Cuisine

Dimanche 5 décembre 2021

Cercle des Arts, Rue des Fileuses de soie – 13300 Salon-de-Provence

Nom et prénom :
Adresse :
Adresse E-Mail :
Tél. portable :
Nom de l'entrée :
Nom du vin d'une des vigneronnes participant au Salon du Vin au Féminin choisi pour figurer dans le plat et/ou se marier avec l'entrée :

J'ai bien pris note du règlement et des règles sanitaires mises en place pour éviter la propagation de la COVID-19, et m'engage à les respecter.

Signature :

A renvoyer avant le 27 novembre 2021 à Caroline Générosi, par mail hello@gourmicom.fr

CHAMPAGNE

Marc CHAUVET

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT



Brut Tradition C'est un grand classique de la maison, basé sur le fruit et la fraîcheur. Au nez, on retrouve des notes d'agrumes, de miel et de brioche au beurre.

Ce champagne est parfait pour l'apéritif ou les cérémonies en tous genres.



Grâce à son caractère très fruité et sa couleur chatoyante, ce **brut Rosé** séduit par son exotisme et son unicité. Au nez, on retrouve les petits fruits rouges et en bouche des arômes de groseille et de framboises

Idéal pour les soirées ensoleillées ou avec un dessert.



Champagne de caractère, au nez, il ressort des notes de pain d'épices, de fruits secs. En bouche, le vin a une belle longueur. Ce **millésime 2013** développe des arômes de pain grillé et

d'écorces d'orange. Il accompagne parfaitement une volaille rôtie ou un risotto.



Clotilde CHAUVET

Oenologue de la Maison Marc Chauvet

AOC Champagne

3 principaux cépages champenois, Pinot noir, Meunier et Chardonnay.

CC CLOS CENTEILLES



Le C de Centeilles rouge vous envoûtera par sa texture élégante et ses arômes de framboises.

Mariages gourmands:
Servi légèrement rafraîchi, il accompagnera à merveille les gibiers à plumes, un wok de légumes au gingembre ou encore un tartare de thon.



Clos Centeilles Cru de la Lavinière 2014

Un vin ample et puissant dévoilant de multiples nuances aromatiques. Une sensation de velours en bouche qui devient chaque année plus élégante avec le vieillissement.

Mariages gourmands: Belle pièce de bœuf ou de sanglier.



C de Centeilles Blanc est un assemblage de trois de nos plus rares cépages. Avec sa texture à la fois enrobante et aérienne, il ne ressemble à aucun autre vin du Sud.

Mariages gourmands: volaille en sauce aux girolles, risotto aux cèpes ou aux asperges.



Patricia & Cécile Domergue

Vignerones du Clos Centeilles

AOC Minervois :

Cinsault, Mourvèdre, Syrah,
Grenache noir et blanc, Clairette blanc,
Carignan noir, ...

Corinne
Depeyre



«Terres de Cabassole» :

déploie un bouquet intense et harmonieux de fruits mûrs avec une note florale en finale

Ce vin fin s'accordera très bien avec une volaille rôtie, un bœuf bourguignon, ou encore un tartare.



« Style blanc » : vin subtil avec un nez d'abricot associé à des notes d'agrumes.

Il s'appréciera en apéritif, une salade exotique, un poisson grillé ou encore avec un fromage de chèvre.



Domaine Depeyre
Corinne Depeyre
vigneronne

AOC Côtes-du-Rhône :

grenache, syrah, mourvèdre



"Essen'ciel" : vin fruité et fringant, au goût essentiel de raisin, vinifié sans addition de sulfites.

Il accompagnera parfaitement des grillades, une assiette de charcuterie et pourra même être servi à l'apéritif.



Le Futé Pinot Gris :
s'ouvre sur des notes vanillées et fumée. La bouche est souple et gourmande.
Il accompagne la cuisine sucrés-salés comme un tajine aux pruneaux, un risotto de cèpes ainsi qu'un foie gras.



Le Riesling Sonnenberg:
Vin de terroir par excellence.
Le nez s'ouvre sur des notes poivrées avec zeste de citron. La bouche est fine et souple.



Gewurztraminer Kaefferkopf
Le nez s'ouvre sur des notes exotiques. La bouche est ample, riche et complexe, la finale est concentrée sur des notes d'épices et de fruits frais. Ce Gewurztraminer agrmente l'apéritif, le foie gras, un fromage corsé et les cuisines épicées.

Domaine GRISS
Marion STROSSER
vigneronne

AOC Alsace :

Les 7 cépages



**Pouilly Fumé « Minérale »
2018**

Sauvignon blanc, récolté
mécaniquement,

issu des argiles à silex de St Andelain.

L'élevage d'un an sur lies fines
apporte richesse, complexité et
renforce sa minéralité. Idéal avec des
huîtres

Pouilly Fumé " M" 2020



Sauvignon blanc,
récolté
mécaniquement,
issu des terroirs
de marnes
kimméridgiennes
de St Andelain.

Sa fraîcheur et
ses notes
fruitées
accompagneront
idéalement
vos apéritifs,
les fromages
de chèvre et
les poissons
fumés



**Domaine MICHOT
Marielle MICHOT
vigneronne**

AOC Pouilly-Fumé :
Sauvignon

**Pouilly Fumé « Majuscule »
2018**



Sauvignon blanc, récolté à la main en caisse, vinifié
puis élevé en fûts de chêne de 500L pendant 18 mois.

Riche et complexe, les notes vanillées du bois
apportent la rondeur tout en préservant la tension et
la salinité en finale. Accompagnera les volailles en
sauce, les viandes blanches.



"LES CHATILLONS"

AOP Régnié



Ce vin nature à base de Gamay, cépage emblématique du Beaujolais sublimer vos apéritifs, et vos repas de fêtes de fin d'année.

C'est un vin dynamique, sur les griottes, légèrement floral avec des tanins soyeux.

Aurélie Crozet a un tout petit vignoble de 1.5 Hectare dans le Beaujolais donc une toute petite production de vins nature. Elle est très engagée en culture Bio et cultive son vignoble au cheval.

Sa cuvée 2019 est déjà épuisée et si vous voulez déguster son millésime 2020 pour les fêtes il ne faut pas tarder !



Domaine CROZET

Aurélie CROZET

vigneronne

AOC Régnié :

Gamay noir

CHATEAU NODOT



Tendresse 2020

Produit en Biodynamie ce 100% Merlot a une faible teneur en sulfites.

Ce vin aux notes de fraises et de groseilles est très fruité et souple en bouche. Il accompagne merveilleusement, charcuteries, viandes blanches, chapons et dindes ou les repas exotiques.

PERLE DE NODOT



Produit en Biodynamie ce 100% Sauvignon a une faible teneur en sulfites.

Des arômes de fleurs blanches, d'ananas et de litchis.

Il s'apprécie à l'apéritif et s'avère le compagnon idéal des huîtres, fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, poissons ainsi que les fromages.



Château NODOT

Jessica AUBERT

vigneronne

AOC Blaye Côtes-de-Bordeaux :

Cabernet sauvignon Merlot



Cuvée Prestige 2017

Elevé en barriques, produit en Biodynamie ce vin a une faible teneur en sulfites

Vin rouge structuré, et tout en finesse, mêlant les arômes de cerise, de mûre aux parfums de la barrique. Il s'harmonise aussi bien avec les viandes rouges, qu'avec le canard ou l'oie, et les fromages. Parfait pour les repas de fêtes !

DOMAINE
Ansodelles



Conversation

Un cru solide, juteux,
ponctué d'une très longue finale sur le noyau de cerise
accompagnant les notes de réglisse.

Les tanins présents se sont assouplis par le temps d'élevage.
Parfait en accompagnement de mets plutôt travaillés de
viande en sauce, de volaille, petits gibiers également de plats
épicés A carafes - température de pièce / Garde : >10 ans

Rencontre

Le Vin Partage par
excellence !

Cette cuvée portée
sur les fruits
rouges, framboise,
cassis s'argue de
fraicheur avec des
tanins légers.



Parfait en
accompagnement
d'apéritif avec de la
charcuterie et
petits fours salés.
Servir à
température de
pièce / Garde:
entre 5 et 10 ans



ANSODELLES
Anne ROUXELIN
vigneronne

AOC Bourgueil :
Cabernet Franc



ÉTINCELLES :

Des bulles ! Oui mais des bulles fines !

Ce joli pétillant naturel rosé, sec, méthode ancestrale vous offre la
possibilité d'accompagner vos apéritifs, vos mets à base de crustacés,
pourquoi pas tenter avec le foie gras et pour finir avec des desserts
plutôt à base de fruits rouge ou blanc !

Servir : frais mais pas froid pour bien conserver les arômes présents



MAS DES BROUSSES



Mataro 2018

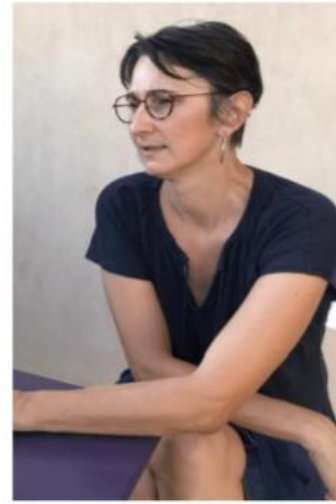
AOC Terrasses du Larzac

Cette cuvée est issue d'une sélection parcelle d'un mourvèdre (70% de l'assemblage) qui apporte une belle puissance tout en gardant une grande finesse, il accompagnera des plats de gibiers ou de belles pièces de viande

Mas des Brousses 2019 Terrasses du Larzac



syrah et grenache confèrent à ce vin un bel équilibre en bouche avec des tanins d'une grande finesse, des notes de poivre, de réglisse et une longue finale en bouche



MAS DES BROUSSES Géraldine COMBES

vigneronne

AOC Terrasses-du-Larzac :

le grenache noir, le mourvèdre, la syrah et le carignan noir



Mas des Brousses Blanc 2019 IGP St Guillem le désert

Ce vin biologique provient d'une parcelle complantée de dix cépages aromatiques dont les principaux sont viognier, chenin, chardonnay et sauvignon.

Ses parfums de fruits blancs et sa rondeur en bouche se révèlent sur des poissons ou volailles.

CHÂTEAU



Larme de vigne



vin blanc doux de France Ce vin possède des notes de pêches, d'ananas, de coings, de fleurs blanches et d'anis étoilé.

Avec son attaque vive, fine et délicate on peut aisément accorder ce vin avec du foie gras de même qu'avec des St Jacques ou du saumon, fumé ou en tartare, des fromages bleus et des desserts aux fruits.

Messageur de Lune.

Ce 100% viognier est notre nouveau-né : il révèle des parfums de pêches de vigne, de poires et de litchis. Élégant, tout en rondeur et une belle fraîcheur font de lui un vin enchanteur qui se dégustera à l'apéritif, avec une sole, une côte de veau aux morilles...



Château CAZE

Martine Rougevin - Baviile

vigneronne

AOC FRONTON :

La Negrette



Cuvée Patrimoine

Ce millésime porte une robe intense aux reflets violines avec un nez de fruit noirs, de muscade, de cannelle et de vanille.

En bouche, ce vin à une attaque franche qui développe ces mêmes agrumes avec élégance et ses tanins soyeux porteront agréablement la puissance d'un gigot d'agneau, d'un col vert ou d'un Comté affiné.

BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CAROLINE BELLAVOINE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANTE

Carpe Diem blanc



C'est un vin d'assemblage, élevé en fût de chêne pendant deux ans, rond et fruité.

Maranges rouge 2018

C'est un millésime solaire, fruité, doté de tanins élégants et soyeux.



Un Bourgogne parfait pour vos repas de fêtes !



Domaine BELLAVOINE

Caroline Bellavoine

vigneronne & oenologue

AOC MARANGES :

pinot noir



Crémant de Bourgogne brut

Très apprécié de ma clientèle pour sa douceur et ses arômes qui font ressortir une belle maturité de l'aligoté, Pinot Noir et Gamay que j'utilise pour élaborer ce Crémant au Domaine par mes soins.



Les Poules rieuses

Aromatique et vif, ce vin dégage de subtiles notes de fruits à chair blanche, de pêche et d'abricot. Des arômes citronnés apportent du "peps" en fin de bouche.

Accord mets vin :
Soupions en persillade, ceviche de daurade aux agrumes et épices, plateau de fruits de mer



Le DR'Olle

Une robe jaune, brillante avec des reflets dorés. Un nez assez ouvert, sur les fleurs blanches, délicat.
Un nez fleurs de coings et poire fraîche. Un joli vin vinifié en fût de chêne. Une cuvée confidentielle.

Idée d'accompagnement : Pour régaler vos papilles, soupions en persillade, ceviche de daurade aux agrumes et épices, plateau de fruits de mer.

Le Pitchounet

Vif et fruité, ce vin dégage des arômes gourmands de fruits rouges acidulés tels que la framboise et la fraise.
Des notes d'agrumes apportent une agréable fraîcheur en fin de bouche.
Accord mets vin :
Apéritif, gambas grillées, poulet rôti et ratatouille, tajine aux épices...



Domaine ROUSTAN
Sylvaine Roustan
vigneronne

AOC Côteaux d'Aix en Pce :
Rolle Vermentino