



ORDRE DES CHEVALIERS DE LA RABOUILLERE

Bilan et résultats du jeu concours,
« ENTREE FROIDE A BASE DE LAPIN »

JRC - LE MANS
19-20 novembre 2013

Le 20 novembre 2013, l'Ordre des Chevaliers de la Rabouillère a organisé un concours de cuisine « entrée froide à base de lapin » lors des Journées de la Recherche Cunicole qui se sont déroulées dans la ville du Mans. Cinq candidats (BTS, BAC,) du Lycée Sainte Catherine ont participé à ce concours. Les participants étaient invités présenter une entrée froide à base de lapin en fin de matinée au restaurant du Palais des Congrès et de la Culture de la ville du Mans. L'ensemble des congressistes ont pu apprécier le travail et la qualité des plats présentés (apportés et dressés par 2 enseignants du Lycée) avant le jugement effectué par un jury composé de 8 congressistes représentant les différents collèges de la filière dont un scientifique étranger.



Le jury disposait d'une fiche d'appréciation comprenant
55 critères notés de 1 à 5 répartis dans 3 grands chapitres :

- visuel et odeur
- mise en bouche
- impression générale

CONCOURS "ENTREE A BASE DE LAPIN"						
DATE						
NUMERO DU PLAT						NUMERO DE JURY
	0	5	10	15	20	
VISUEL et ODEUR						COMMENTAIRES EXPLICATIFS
Présentation, forme générale	Pas de présentation particulière	Présentation défectueuse et manque de tenue de la forme	Présentation et forme correctes	Présentation et forme originales et plaisantes	Présentation remarquable	
Attrait visuel	Plat dénué de couleurs et ternes	Plat manquant de couleurs et d'attrait visuel	Couleurs et attrait visuels corrects	Couleurs intéressantes et attrait visuel évident	Plat remarquable et d'attrait visuel fort	
Première impression	Plat laissant une première mauvaise impression	Plat laissant une impression décevante	Plat ne laissant aucune impression particulière	Plat donnant envie de manger	Plat donnant une première impression excellente	
Odeur	Odeur désagréable	Odeur incohérente avec le plat	Pas d'odeur particulière	Odeur agréable et cohérente avec le plat	Odeur très agréable, fine et remarquable	
MISE EN BOUCHE						
Texture	Texture désagréable	Texture incorrecte	Texture correcte	Texture agréable	Texture surprenante et très agréable	
Saveur lapin	Saveur totalement masquée	Saveur lapin à peine identifiable	Saveur lapin correcte	Saveur lapin bien identifiable	Saveur lapin remarquable	
Associations de saveurs	Pas d'association identifiable	Association assez peu harmonieuse avec d'autres saveurs	Association avec d'autres saveurs plutôt harmonieuse	Association avec d'autres saveurs harmonieuse	Association remarquable et très heureuse avec d'autres saveurs	
Assaisonnement général	Plat fade	Plat manquant d'assaisonnement	Assaisonnement correct	Assaisonnement réussi	Assaisonnement très réussi et original	
Longueur en bouche	Plat ne persistant pas en bouche	Plat de persistance courte en bouche	Plat de persistance en bouche satisfaisante	Plat de persistance en bouche plutôt durable	Plat persistant longuement en bouche	
IMPRESSION GENERALE						
Originalité	Plat classique sans originalité	Rares traits d'originalité	Originalité recherchée mais insuffisante	Plat original	Plat surprenant et très original	
Perception d'ensemble	Je n'aime pas du tout car	Je n'aime pas car	Pas d'impression particulière	J'aime bien car	J'aime beaucoup car	

Plats présentés

1- Râble de lapin farci, figues raisins secs et noisettes ; cuisses relevées au gingembre, légumes du soleil, jus provençal.

Julien Maillard



2- « Déclinaison de lapin sous forme diverse »

Makis de râble aux épices, noisettes et carottes croquantes ; bombons de lapin au sésame et vin ; mille feuille de lapin aux petits légumes ; terrine de lapin aux noix et piment doux.

Frances Estéban



3- Terrine de lapin aux marrons; sucette de lapin au sésame et pavot ; tartine fleurie au lapin séché.

Julien Adde



4- *Porchetta de lapin Pasqualine: lapin désossé farci d'un mélange d'épinard et de blette sautés, foie, rein et œuf de caille.*

Julien Freulon



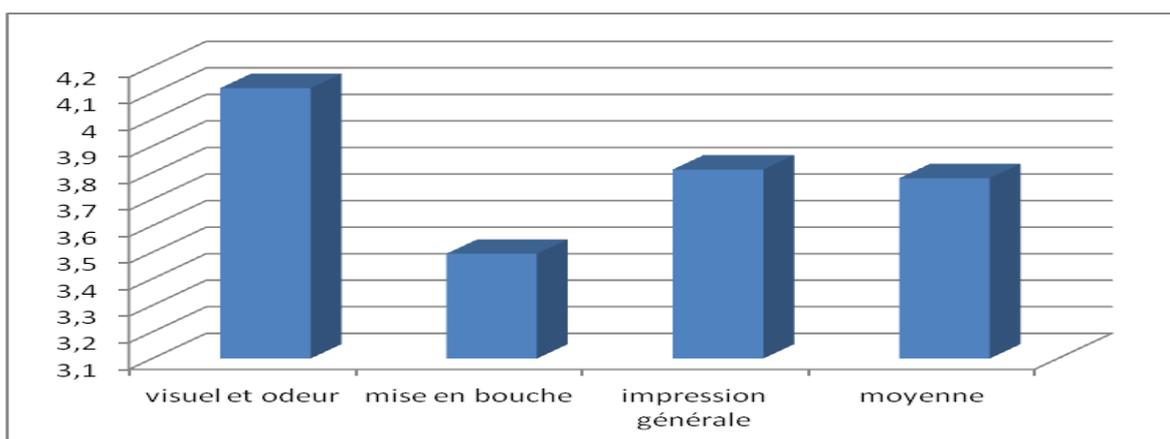
5- *Galantine de lapin forestière aux abattis ; rôle de lapin farci d'une mousseline et abats; chartreuse de lapin en gelée et petits légumes ; émincé de lapin cuit dans un fond, et petits légumes chemisés de verts de poireaux.*

Antoine Pichot



Appréciations

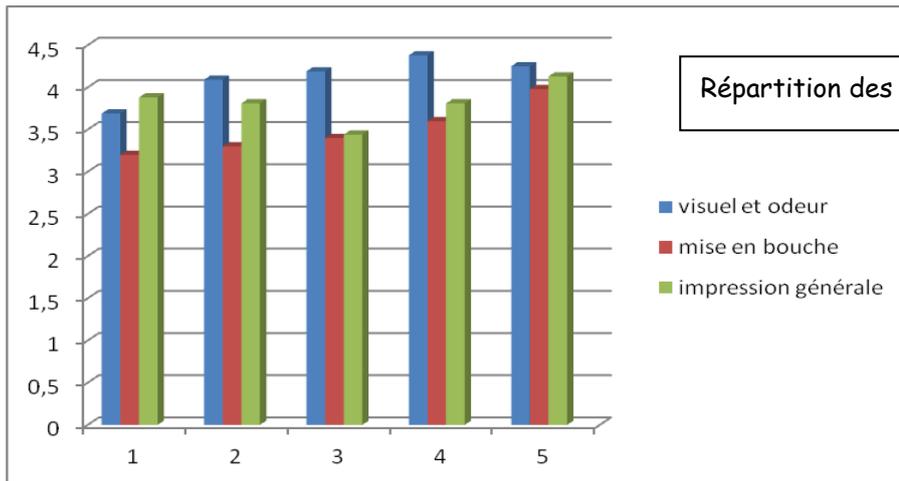
Comme en témoignent les photos ci-dessus les congressistes et jurés ont été très impressionnés par l'imagination des participants et la qualité des mets présentés.



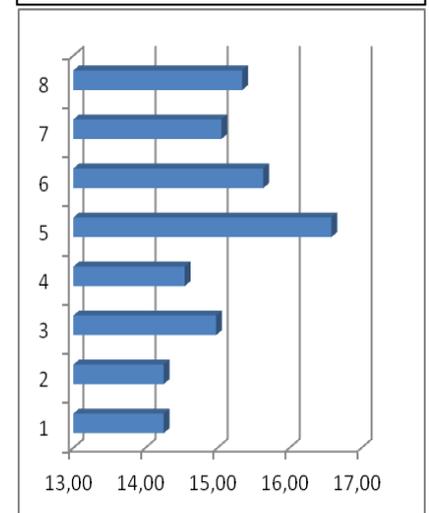
La première approche générale : « visuel et odeur » a été la plus appréciée par les jurés puisque la note moyenne de ce chapitre est de 4.19 /5 soit près de 17/20.

Cette richesse des plats a été toutefois un élément déroutant pour la notation du chapitre « mise en bouche ». En effet on peut considérer que chaque entrée était en fait constituée de plusieurs petits plats ou produits aux saveurs parfois assez irrégulières. Il n'a pas toujours été facile pour le jury d'adapter son jugement aux différentes saveurs de l'ensemble ce qui a certainement pénalisé le jugement de la partie « mise en bouche ». Notons que si nous devons réitérer cette opération, nous devons, quitte à perdre une certaine originalité, être plus précis (et restrictifs) dans la définition des plats devant concourir.

Cette remarque s'applique à tous les plats présentés.



Note moyenne attribuée par n° de juré (1 à 8) pour l'ensemble des 5 plats



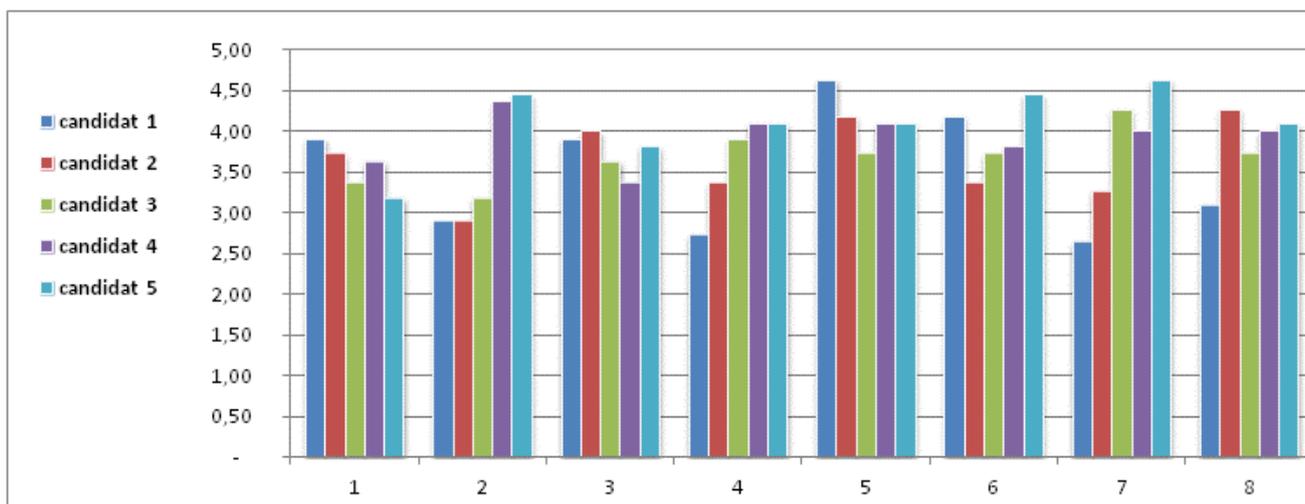
Le jury c'est révélé dans son ensemble c'est révélé assez homogène, dans son jugement. Les notes moyennes ramenées à 20 pour l'ensemble des plats attribuées par les jurés, tous chapitres confondus varient de 14,25 pour la plus basse à 16.58 pour la plus haute. La moyenne des notes pour l'ensemble des plats est de 15,09.

Classement

Au niveau des plats, les notes varient (ramenées à 20) de 14.07 pour la note la plus basse à 16.41 pour le vainqueur.

Le plat n° 5, qui a obtenu la meilleure note moyenne, a été déclaré vainqueur par 5 jurés/8, deux autres jurés l'ont placé en seconde position dans leur classement. Dans le détail, pour cette entrée, la galantine a été bien plus appréciée que la chartreuse, ce qui corrobore les remarques citées plus haut. Toutefois, notons que la gelée noire de fond de plat, relevée à la moutarde, s'accordait parfaitement avec la galantine et la chartreuse.

Le plat n°1 est celui qui le plus divisé le jury avec des notes les plus extrêmes 2.64 à 4.64 / 5.



A l'issue des délibérations le jury a attribué les distinctions suivantes

Antoine Pichot élevé au grade de chevalier d'honneur de l'Ordre de la Rabouillère
Grand Prix d'excellence et vainqueur du concours

Julien Freulon
Grand Prix d'honneur

Julien Adde
Grand Prix d'honneur

Frances Estéban
Prix d'honneur

Julien Maillard
Prix d'honneur

La remise des prix a eu lieu au Lycée Polyvalent Sainte Catherine devant la chef d'Etablissement Véronique CALAS, une partie du corps enseignant et une centaine d'élèves. Un espace de parole de près d'une heure avait été réservé au Président de la Confrérie de la Rabouillère afin qu'il puisse présenter les nombreux attraits du lapin dont les qualités diététique et organoleptiques.

Pendant le pot d'honneur qui a suivi, il a été évoqué de la possibilité de construire un projet ayant pour thème « le lapin » au cours de la prochaine période scolaire avec l'une des classes de l'établissement. Ce projet sera à construire au mois de juin 2014.

Remerciements

L'ordre des Chevaliers de la Rabouillère remercie toutes les personnes qui ont bien voulu les appuyer dans l'organisation de ce concours :

Les enseignants du Lycée Sainte Catherine qui ont accompagné les élèves ainsi que les participants au concours.

Le personnel du restaurant du Palais des Congrès qui a mis à disposition du jury tous les moyens organisationnels, afin que ce concours se déroule dans les meilleures conditions possibles.

Le CLIPP, INZO, COPRI et TROMELIN qui ont participé financièrement à sa réalisation.

L'ITAVI et l'ASFC ainsi que Sanders, Terrya et Evalis qui nous ont offert des cadeaux pour les élèves participants au concours du Lycée.

