



Regler for deltagelse i ROUSSILLON DESSERT TROFÆ 2010

Arrangører:

CIVR (Conseil Interprofessionel des Vins du Roussillon), repræsenteret ved Sopexa og i samarbejde med Køkkenchefernes Forening, Dansk Sommelier Forening.

Deltagere:

Konkurrencen er forbeholdt udøvende indenfor tjener-, kokke- og konditorfaget, udlærte, autodidakte eller elever. Man skal være et par: en kok/konditor og en sommelier. De to deltagere fra hvert hold behøver ikke at arbejde samme sted.

Deltagerne skal være fyldt 18 pr. oktober 2010.

Alle deltagere skal kunne møde til Roussillon Desserttrofæ i Danmark d. 4. oktober. Vinderholdet skal desuden kunne stille til den europæiske finale, der finder sted i Perpignan (Frankrig) den 24. januar 2011.

Opgaven:

Årets tema er citrusfrugter. Deltagerne skal fremstille en portionsanrettet dessert med citrusfrugter som hovedingrediens til 8 personer, som matcher en af de følgende AOC:

- Maury traditionel oxydé
- Banyuls Traditionnel oxydé of Banyuls Grand Cru
- Rivesaltes Ambré
- Rivesaltes Tuilé
- Muscat de Rivesaltes

Læs mere om vinene på hjemmesiderne www.sopexa.dk/de_søde_vine og www.vinsduroussillon.com .

Jury:

Jurymedlemmerne er:

Helle Brønnum Carlsen	Madanmelder ved Politiken, madskribent og forfatter til forskellige kogebøger
Nanna Simonsen	Kogebogsforfatter og madskribent på Berlingske Tidende og månedsmagasinet Mad & Bolig
Else Bjørn	Redaktør på AOK, madskribent
René Langdahl Jørgensen	Vin og madskribent for Egmont Magasiner
Keld Johnsen	Sommelierforening - Restaurantchef, The Diplomat
Gert Sørensen	Konditor, chef for Køkkenchefernes forening
Anita Klemensen	Kok og restauratør, Den Gule Cottage, Den Røde Cottage



Vin og råvarer:

Deltagerne kan enten bruge en vin, de kender i forvejen eller få en vin tilsendt fra en dansk importør (bestilles hos SOPEXA). Der er frit valg af råvarer. Deltagerne betaler selv råvarerne til desserten.

- Hvert hold har 5 timer til rådighed.
- Hvert hold skal selv sørge for råvarer. De skal i forvejen være afvejet, må ikke være blandede og skal være emballerede i hver deres klare plastpose.
- Intet færdigblandet vil være tilladt.
- Al tilberedning skal foregå på konkurrencestedet

Bedømmelse:

Bedømmelsen vil foregå ud fra følgende bedømmelseskriterier:

1/ **Arbejde:** 30 % af den endelige karakter

- a) Organisation, hygiejne, hånddelag

2/ **Præsentation:** 30 % af den endelige karakter

- a) Originalitet i anretningens æstetik
b) Harmoni mellem former og farver
c) Sværhedsgraden af den tekniske udførelse

3/ **Smagen og sammensætningen af dessert og vin:** 40 % af den endelige karakter

- a) En af deltagerne begrunder sammensætningen af dessert og vin
b) Er opskriften blevet fulgt?
c) Fuldendt udførelse: duft, smag, struktur og harmoni

Præmier:

Præmier ved den danske finale:

1. Præmie

4 dages rejse til Roussillon med vinsmagning og kursus på Olivier Bajards dessertskole, en plads i den europæiske semifinale i Perpignan den 24. januar 2011, samt et trofæ og et diplom.

2. og 3. præmie

Produkter fra Roussillon.

Præmier ved den europæiske finale:

1. præmie:

Til hver deltager:

- 1 uges tema rejse (6 dage og 5 nætter) med alt betalt for 2 personer i Roussillon. Man kan vælge mellem de 3 følgende temaer: "Havet", "Bjergene" og « Vinmarker og vin »
- 12 flasker Banyuls, 12 flasker Maury, 12 flasker Rivesaltes og 12 flasker Muscat de Rivesaltes.
- 1 trofæ
- 1 diplom



Vigtige datoer:

Senest den 6. september 2010 skal følgende være Sopexa i hænde:

- Tilmelding (online på www.sopexa.dk)
- Opskrift på desserten
- Foto af desserten
- Oplysninger om vinen
- Begrundelse for, hvorfor I mener, at vin og dessert er det perfekte par

16. september 2010

Dommerne udvælger de 6 finalehold, som får direkte besked om deltagelse

4. oktober 2010

Finalen finder sted i Eva Trios lokaler (www.evadenmark.dk)

24. januar 2011

Europæisk finale i Perpignan