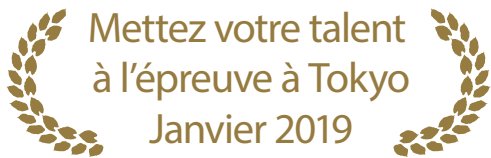




# Washoku World Challenge

The 6th Competition



## NE MANQUEZ PAS CETTE OCCASION!

Le Washoku World Challenge est un concours de cuisine dans lequel des chefs de cuisine japonaise du monde entier s'affrontent sur les terrains de l'expertise technique et de la passion pour la nourriture japonaise. Le concours, qui est dans sa sixième année, est organisé par le ministère japonais de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche à l'attention des chefs non japonais.

Pour offrir aux chefs comme vous de meilleures opportunités de partager votre amour de la cuisine japonaise, nous organiserons cette fois-ci des tournois de qualification dans cinq villes du monde entier (Paris, New York, Los Angeles, Bangkok et Osaka). Les six chefs qui auront franchi l'étape qualificative seront invités au tournoi final qui se tiendra à Tokyo les 28 et 29 janvier 2019. Ce sera une excellente opportunité pour vous de mettre à l'épreuve votre talent en matière de washoku.

**TOURNOI FINAL** .....  
**28 et 29 janvier 2019**

**LIEU** .....  
**CHU-BO! SHIODOME**  
NBF COMODIO Shiodome 2F  
2-14-1 Higashi-Shinbashi, Minato-ku, Tokyo

**TOURNOIS DE QUALIFICATION** .....  
Cinq villes du monde entier (Paris, New York, Los Angeles, Bangkok et Osaka)



### Pourquoi répondre à ce défi

**Si vous avancez jusqu'au tournoi de qualification, vous:**

- Pourrez participer à des séminaires de cuisine japonaise dirigés par des chefs de cuisine japonaise de premier plan.
- Aurez l'opportunité de vous inscrire pour l'obtention du Certificat d'aptitude à la cuisine japonaise dans les pays étrangers (Bronze).

**Si vous arrivez en finale, vous:**

- Serez invité au tournoi final au Japon et vos frais de voyage seront couverts.
- Aurez la possibilité de participer à des séminaires de formation à la cuisine japonaise au Japon.

## Les bases de la cuisine japonaise « cinq saveurs, cinq couleurs, cinq modes »

Un concept fondamental de la cuisine japonaise est celui des « cinq saveurs, cinq couleurs, cinq modes (de préparation) ». Les cinq saveurs sont : le sucré, l'acide, le salé, l'amer et l'umami. Les cinq couleurs sont : le rouge, le bleu/vert, le jaune, le blanc et le noir. Les cinq modes de préparation consistent à : découper, mijoter, griller, cuire à la vapeur et frire. En combinant ces éléments, la cuisine japonaise fait complètement ressortir le potentiel savoureux de chaque ingrédient.



## Thème du concours : UMAMI

L'umami est à l'origine de la saveur de la cuisine japonaise. La saveur de l'umami est habituellement le produit d'une combinaison particulière d'acide inosinique, d'acides aminés tels que l'acide glutamique et d'acides nucléiques tels que l'acide guanylique.



## Thème de cette année : IRODORI

« IRODORI (la couleur) » est un facteur clé qui affecte notre rapport à la nourriture, nous réjouissant avant même la première bouchée et créant une attente pour le goût. Il est composé de cinq couleurs : le rouge, le bleu/vert, le jaune, le blanc et le noir. Lorsqu'on nous sert un plat, créé et disposé sur une assiette avec la couleur à l'esprit, nous ressentons le plaisir de manger.

## COMMENT S'INSCRIRE

### ÉLIGIBILITÉ

- Le chef ne doit pas être de nationalité japonaise. Il doit posséder une expérience en matière de préparation de la cuisine japonaise ET avoir plus de deux ans d'expérience en tant que chef (le lieu de résidence actuel peut être dans n'importe quel pays, y compris le Japon).
- Le chef doit être capable de participer à l'un des cinq tournois de qualification.
- Les anciens participants et anciens gagnants peuvent se présenter de nouveau.

## SUBMISSION (RECIPES) REQUIREMENTS

• Les recettes et les photographies doivent correspondre à des plats originaux créés par le participant, le restaurant géré par le participant ou le restaurant où il est employé, et ne doivent pas avoir reçu de récompense dans un concours quel qu'il soit.

## PRÉPARATION DU DOSSIER D'INSCRIPTION

### «Épreuves»

1. Un nimonowan (avec cinq ingrédients) reflétant les thèmes UMAMI et IRODORI.
2. Un assortiment de cinq entrées japonaises reflétant les thèmes UMAMI et IRODORI

\* Il sera demandé aux participants ayant été sélectionnés de préparer ce nimonowan lors du tournoi de qualification (pour cinq personnes en 90 minutes).

### «Judging»

1. L'évaluation des juges sera basée sur une recette et une photo pour « 1. Nimonowan », et sur une photo (sans recette) pour « 2. Assortiment d'entrées ».
2. Pour l'évaluation de la demande d'inscription, « 1. Nimonowan » sera noté 70 points au maximum et « 2. Assortiment d'entrées » 20 points au maximum pour un total de 90 points..

## PROCÉDURE D'INSCRIPTION



## SCHEDULE

Tournoi final à Tokyo : 28 et 29 janvier 2019

Tournois de qualification:

	Examen des candidatures Date limite d'inscription	Annnonce des résultats	Tournois de qualification
L'Europe	15 Août	30 Août	Paris : 13 Septembre
Les Etats-Unis	23 Août	7 Septembre	New York: 21 Septembre Los Angeles: 24 Septembre
L'Asie	19 Octobre	5 Novembre	Bangkok: 20 Novembre
	5 Novembre	21 Novembre	Osaka: 6th Decembre

\* Les frais de voyage et d'hébergement à l'hôtel pour les tournois de qualification seront couverts par les participants.

\* Les frais de voyage et d'hébergement à l'hôtel pour le tournoi final seront couverts par le comité d'organisation du concours.

\* Il n'y a pas de frais de participation.

Pour la façon de s'inscrire et les détails, veuillez vous référer au site officiel.

## UN MESSAGE DU JUGE PRINCIPAL

## Le Washoku – 5 ans après son inscription sur la Liste du patrimoine culturel immatériel

Lorsque le washoku a été inscrit sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2013, il y avait environ 55 000 restaurants japonais à l'étranger. En 2017, le nombre avait doublé pour passer à 118 000. Un grand nombre de ces restaurants n'ont pas de chef japonais, ce qui crée une demande importante pour des chefs talentueux d'autres nationalités, versés dans la cuisine japonaise. Je vous encourage vivement à vous inscrire au Washoku World Challenge, un concours de cuisine officiel organisé par le gouvernement japonais, et à viser la victoire. J'espère que vous prendrez ensuite l'initiative de guider d'autres cuisiniers et que vous jouerez un rôle de chef de file dans le domaine de la cuisine japonaise dans votre pays.



### Yoshihiro Murata

Propriétaire et chef de Kikunoi

Président de l'Académie culinaire japonaise

## CONSEIL DU JUGE PRINCIPAL ADJOINT

### L'équilibre est la clé de l'IRODORI

Pourquoi IRODORI ? Parce que cela peut faire la différence entre un bon chef et un chef exceptionnel. Dans la cuisine japonaise, les aliments devraient occuper environ 60 % de la surface de l' assiette. De plus, le chef devrait travailler avec cinq couleurs comme base, le rouge et le noir servant de couleurs d' accent, tout en gardant à l' esprit la couleur de l' assiette, afin de faire ressortir l' aspect appétissant du plat. Afin d' exprimer à la fois l' UMAMI et l' IRODORI, vous devriez exploiter au maximum la couleur naturelle de chaque ingrédient. Les ingrédients blancs devraient avoir l' air aussi blancs que possible, ceux qui sont vert/bleu plus vifs, et ceux qui sont jaunes, rouges, et noirs, aussi frais que possible. Appréciez les couleurs de la nature et vous produirez une impression savoureuse.



### Masahiro Nakata

Directeur de Taiwa Gakuen Education Inc.

Président du Collège d'art culinaire de Kyoto

