



1<sup>er</sup> CONCOURS NATIONAL  
DE

# "LA CARPE À LA CHAMBORD"

PARRAIN DU CONCOURS : LE CHEF CHRISTOPHE HAY ❀❀❀



**JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE**  
ROMORANTIN-LANTHENAY (41)

**DIMANCHE 30 OCTOBRE 2022**  
de 10 H 30 à 13 H 30

Infos et règlement sur :  
[www.a-n-c.fr](http://www.a-n-c.fr)

dossier de présentation

CONCOURS NATIONAL  
DE  
**"LA CARPE À LA CHAMBORD"**  
30 OCTOBRE 2022

**L'Académie Nationale de Cuisine**

*Valorisation des savoir-faire et des richesses des terroirs...*



L'Académie Nationale de Cuisine a pour but de mettre en valeur les métiers de bouche, les produits de terroirs, les professionnels, le service de salle et surtout d'ouvrir les portes aux jeunes, force vive de l'avenir !

Dans les années 70, il n'y avait pas d'association culinaire pour accueillir les jeunes professionnels et ce fut une des premières raisons qui ont motivé l'idée de l'ANC. Les premiers statuts ont été déposés le 30 mars 1977 à la Préfecture de Draguignan.

Aujourd'hui, l'Académie Nationale de Cuisine est présente non seulement dans l'hexagone, mais également dans les territoires d'Outre-Mer et dans de nombreux pays. Chaque région ou pays possède son Délégué officiel, ses adjoints et ses membres actifs dont le rôle est de préserver, promouvoir, enseigner et diffuser les traditions de la cuisine française, dans la pure tradition de l'Art Culinaire et des Arts de la Table.

Jean-Marc Mompach est son président depuis 2018.

L'Académie Nationale de Cuisine valorise une certaine identité professionnelle : des femmes et des hommes compétents, préserver les saveurs du terroir et sensibiliser les esprits et les mentalités sur la qualité et l'amour du travail bien fait qui doit régner dans les métiers de bouche.

C'est à ce titre, que la délégation Centre Val-de-Loire de l'Académie Nationale de Cuisine a créé ce Concours National d'une recette emblématique attribuée à cette région des châteaux et des rois de France :

"La Carpe à la Chambord"

CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

**Un peu d'histoire autour de ce plat...**

On trouve des formules de ce plat dans les recueils culinaires de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Il comportait, à l'époque, un gargantuesque accompagnement de pigeons, ris de veau, truffes, crêtes et rognons, foie gras, laitances, champignons, etc. ; indépendamment du même mélange dont était remplie la carpe ; celle-ci piquée de lard et jambon, cuite à la braise d'abord, c'est-à-dire avec veau, lard, etc., bon vin blanc, bouillon.

À travers les époques, la carpe à la Chambord a subi des modifications. Très somptueuse encore, mais en un autre genre, du temps de Carême, avec un luxe de décor dont le souci caractérise bien cette période,

la carpe à la Chambord peut se résumer ainsi :

farci avec une farce de poisson et cloutée de truffes, braisée en poissonnière avec vin - rouge généralement - , bouillon de poisson, bardes de lard.

Réduire la cuisson, la lier au roux, ajouter glace de viande.

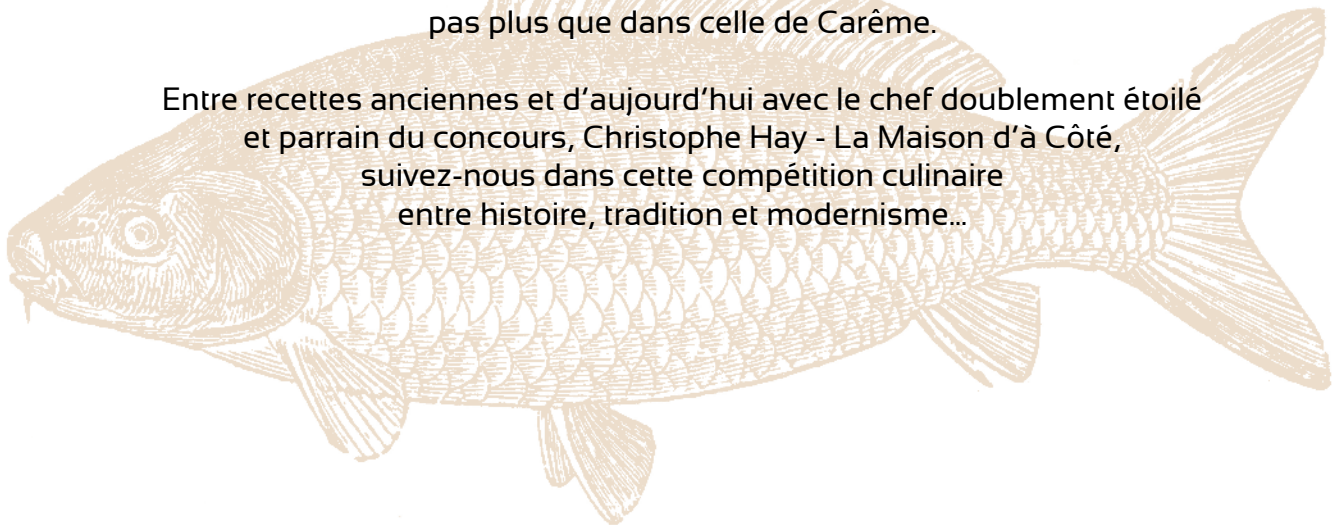
Garniture à la Chambord, laquelle comporte strictement : quenelles de poisson, champignons, truffes, laitances, écrevisses, mais qui peut s'augmenter de ris de veau, crêtes et rognons, en somme, une financière.

Toujours des croûtons frits.

La note toute moderne est fournie par l'addition finale d'anchois, sous forme de beurre ou d'extrait, dans la sauce : en réalité, un rappel de la très ancienne cuisine, où la fadeur du poisson d'eau douce se relevait constamment par l'emploi d'anchois.

Toutefois, l'anchois ne figure pas dans la Chambord de l'époque, pas plus que dans celle de Carême.

Entre recettes anciennes et d'aujourd'hui avec le chef doublement étoilé et parrain du concours, Christophe Hay - La Maison d'à Côté, suivez-nous dans cette compétition culinaire entre histoire, tradition et modernisme...



CONCOURS NATIONAL  
DE  
**"LA CARPE À LA CHAMBORD"**  
30 OCTOBRE 2022

**1er Concours National**

**"La Carpe à la Chambord"**

L'objectif n'est pas de reproduire la recette traditionnelle, mais bien de proposer une version créative et esthétique, **en présentation à l'assiette.**

Ce concours est réservé aux professionnels de cuisine, ayant une expérience minimale de trois ans en France.

Six candidats sélectionnés sur dossier d'inscription seront associés par tirage au sort le jour du concours à un commis, jeune en formation ayant le titre de "stagiaire de l'Académie Nationale de Cuisine".

Durée réelle de travail : 2 heures

**Chaque candidat aura comme ingrédients imposés et fournis :**

- 1 grosse carpe de la région Centre Val de Loire
- 2 bouteilles de vin rouge AOP Cheverny du Château de Chambord
- 30 g de truffe

**Chaque candidat devra réaliser trois garnitures (marchandises non fournies) en respectant les éléments et techniques imposés :**

- Une garniture à base de butternut
- Une garniture à base de champignon de Paris
- Une garniture libre dans l'esprit de la région Centre Val de Loire
- Des écrevisses
- 4 assiettes de présentation sans signe distinctif

Le reste de l'économat et garnitures étant laissés à la liberté créative des recettes.

Horaire d'arrivée pour les candidats : 9 H 30

sur le stand de l'Académie Nationale de Cuisine

Horaire d'arrivée pour les membres du jury : 9 H 45

Tirage au sort des postes et commis : 10 H

Mise en place du matériel sur postes : 10 H 20

Début du concours premier candidat : 10 H 30, puis toutes les 6 minutes.

Présentation au Jury du plat premier candidat : 12 H 30, puis toutes les 6 minutes.

Dernier plat présenté au jury à 13 H 00

Fin de nettoyage des postes de travail : 13 H 30

Délibérations du jury et remise des prix le jour même.

**Règlement complet disponible sur le site [www.a-n-c.fr](http://www.a-n-c.fr)  
ou sur demande à l'adresse : [carpealachambord@a-n-c.fr](mailto:carpealachambord@a-n-c.fr)**

**ORGANISÉ DANS LE CADRE DES**

Journées Gastronomiques de Sologne, le dimanche 30 Octobre 2020

**Fabrique Normant, avenue Saint Exupéry 41200 Romorantin**

CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

Les Carpes de la région Centre Val de Loire



© Photo : Vera Kuttelvaserova

Créée en 2012, la FAREC, héritière de structures anciennes, est une association Loi 1901 qui a pour vocation de contribuer au développement des activités piscicoles et aquacoles en région Centre-Val de Loire. Elle œuvre afin de pérenniser l'aquaculture durable traditionnelle et de favoriser le développement d'une aquaculture nouvelle et responsable.

La FAREC regroupe une cinquantaine de membres : producteurs-exploitants, transformateur, éclosionerie et syndicats de propriétaires tels l'URCIAP (Union Régionale du Centre des Intérêts Aquatiques et Piscicoles), le SEVL (Syndicat des Étangs du Val de Loire) et le SEPB (Syndicat des Exploitants Piscicoles de la Brenne).

La FAREC travaille également, en collaboration avec Bio Centre, l'association représentant les acteurs de la filière biologique de la région Centre, au développement d'une microfilière de poissons d'étang bio en région.



CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

## La Carpe et le Château de Chambord



© Photo : iStock

C'est sous le règne du roi François 1<sup>er</sup> que le Château de Chambord, situé dans le Val de Loire, voit le jour en 1519.

Juste avant la révolution, le Marquis de Polignac, alors hôte des lieux, et directeur des haras royaux, transforme des appartements en une vaste et grande cuisine.

Sa rénovation récente a permis de la rendre accessible au public pour la première fois en 2016.

Reconstituée comme à l'époque, on peut y retrouver divers ustensiles en grès, en terre ou cuivre : tourtière, turbetière, casseroles, autour de l'ancienne cheminée du XVI<sup>e</sup> siècle, complétée par un four.

Des coquilles d'huîtres et arêtes de poissons ont été retrouvées. Cela laisse à penser que le marquis se nourrissait principalement d'esturgeons, d'aloses mais aussi de poissons d'étang comme la carpe.



© Photo : Léonard de Serres

CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

### Le vin du Château de Chambord



En 1518, François I<sup>er</sup> entreprend la construction de son "bel et somptueux édifice".  
La même année, il fait venir en Val de Loire 80 000 pieds de vigne  
depuis Beaune en Bourgogne.

On peut penser que le cépage appelé au-jourd'hui le Romorantin est bien issu  
de celui qu'affectionnait le Roi de France il y a cinq siècles...

À 1400 mètres du château, un seul bloc de quatorze hectares a été planté en 2015,  
selon une exposition Nord-Sud : 4 Ha de Romorantin pré-phyllloxérique, 4 Ha de Pinot  
Noir, 3 Ha de Sauvignon, 2 Ha d'Orbois et 1 Ha de Gamay. Les vins produits seront  
constitués d'un rouge correspondant à un assemblage de Pinot Noir et de Gamay (84%  
pinot noir et 16% gamay, conformément au cahier des charges "AOP Cheverny"), d'un  
blanc constitué du "cépage Orbois" assemblé avec la surface plantée en "cépage Sau-  
vignon" (60% Sauvignon et 40% Orbois, conformément au cahier des charges "AOP  
Cheverny") et d'un vin blanc pur, produit à partir du cépage historique le Romorantin.  
Chambord s'est entouré de la maison Henry Marionnet pour la vinification.



CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

### La truffe de Touraine



© Photo : IDG Magazine

La trufficulture a toujours existé en Touraine, en particulier dans le bassin du Richelais. Compte tenu de la qualité de ses sols et de son climat, l'Indre-et-Loire est un des départements Français producteurs de truffes *Tuber Melanosporum*.

Le renouveau de la Trufficulture en Touraine débute au milieu des années 70 aux environs de Marigny-Marmande. Depuis cette période les surfaces ont augmenté pour atteindre aujourd'hui environ 400 Ha. Avec près d'une tonne produite par an, la truffe de Touraine se retrouve sur de nombreux marchés de détail.

L'association des Trufficulteurs de Touraine qui regroupe aujourd'hui 120 adhérents a pour but de promouvoir la trufficulture par la plantation et de favoriser la formation des trufficulteurs. Elle organise des stages animés par des techniciens compétents et invite chaque année ses adhérents à un voyage d'étude dans des régions trufficoles françaises, favorisant ainsi les contacts et les échanges de données techniques. Elle organise également des marchés aux truffes (contrôlés) sur le département.

[www.latruffedetouraine.fr](http://www.latruffedetouraine.fr)

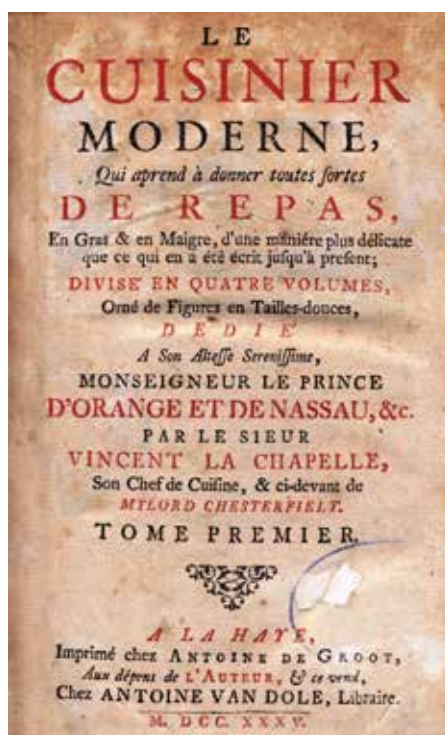




CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"

30 OCTOBRE 2022

Quelques recettes anciennes...



### La "Carpe à la Chambord"

Ce plat, est décrit dans cet ouvrage de 1735  
"Le Cuisinier Moderne" de Vincent La Chapelle  
(cuisinier français et écrivain).

La Chapelle a notamment travaillé chez Madame de Pompadour,  
maîtresse de Louis XV, roi de France, pour qui il créa une pâtisserie  
devenue traditionnelle, "le Puits d'Amour".

Son ouvrage « Le Cuisinier Moderne » fut considéré par Carême, Escoffier et Nignon  
comme un maître livre, d'une grande nouveauté.

À l'époque du vieux français, il est amusant de voir que "Chambor"  
n'avait pas encore sa terminaison avec un "d".

La recette de 1735 (en vieux français)

## Carpe à la Chambor

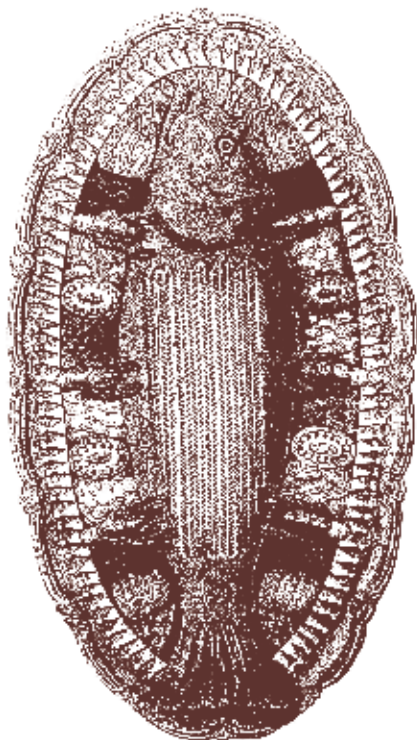
Prenez une grosse Carpe , écaillez-la , & la laver dans l'eau ; étant lavée ; piquez-la de gras lard , & de jambon. Etant piquée , ayez une demi douzaine de pigeons , avec des foies gras , ris de veau , moufférons , & truffes , si vous en avez : passez le tout un moment sur le feu , & l'affaïsonné de sel , poivre , fines herbes , un peu de coulis , un jus de citron ; ensuite , mettez cela dans votre Carpe , & la couvez ; ayez une serviette , de la longueur de votre Carpe , que vous y mettez , & acheverez de la couvrir de bardes de lard ; puis , la pliez dans votre serviette , & l'attachez par les deux bouts ; ensuite , prenez un cuiffeau de veau , & le coupez par tranches bien minces ; arrangez-les dans une casserole ronde , avec de petites tranches de jambon , oignons coupez en tranches , & carotes ; mettez votre casserole sur le feu , & le jus ; puis , vous y mettez votre Carpe , affaïsonnée de sel , poivre , fines herbes , doux , fleur de muscade , avec deux ou trois bouteilles de bon vin blanc , un citron coupé par tranches : observez que la Carpe trempe , & la couvrez , & faites cuire tout doucement : il faut avoir un ragoût de ris de veau , champignons , truffes , crêtes , & foies gras , laitances de Carpes ; il faut avoir une demi-douzaine de petits pigeons , que vous mettez au soleil , ou bien au basilic , ou bien un couple de poulets coupez en quartiers marinez ; ou bien faites-les piquer de petit lard , & glacé comme un fricandeau : Prenez aussi une douzaine de belles écrevices , que vous ferez cuire ; étant cuites , vous en épucherez les queues , & ôterez les petites patas ; si vous avez assez d'écrevices pour faire un coulis , vous vous en servirez au lieu d'autre coulis. Votre Carpe étant cuite , & étant prête à servir , tirez votre Carpe égoutter , & tenez votre ragoût prêt , & vos pigeons , ris de veau & écrevices ; dépliez votre Carpe , & la dégraissez ; puis , la dressez dans le plat où vous voulez la servir , & y mettez votre ragoût par-dessus , & garnissez le bord de votre plat d'une écrevice , d'un pigeon , & d'un ris de veau ; continuez de même jusqu'à ce que le bord de votre plat soit tout-à-fait rempli , & servez chaudement : ces fortes d'Entrées se servent ordinairement pour relever des grands potages.

**La recette de 1856**  
**(La Cuisine Classique par Urbain Dubois et Émile Bernard)**

*Carpe à la Chambord*

**Garniture :**

- 12 morceaux de laitances à la Villeroy
- 4 grenadins de brochets glacés
- 4 grosses quenelles décorées
- 6 écrevisses à la queue épluchée
- 500 g de truffes émincées
- 500 g de champignons tournés
- 60 queues d'écrevisses parées
- 8 foies de lottes glacés
- 40 très petites quenelles blanches
- 40 identiques panées et frites



Gravure de 1856

**Progression :**

**Apprêts :** La Carpe habillée, bridez-lui la tête, emplissez-lui le ventre avec une farce ordinaire, pour la maintenir ronde, cousez ensuite les ouvertures du ventre, retirez la peau à l'endroit où elle doit être piquée, c'est-à-dire sur tout un côté, à quelque distance de la tête et de la queue. Cela fait, piquez-la transversalement en lignes serrées avec des truffes cuites et coupées en filets, placez-la ensuite sur la feuille d'une poissonnière foncée de bandes de lard, salez légèrement en dessus et couvrez-la d'un fort papier beurré ; mouillez jusqu'à moitié de son épaisseur, avec un bon fonds de court-bouillon au vin rouge et faites-la partir deux heures avant de servir, donnez quelques minutes d'ébullition vive, puis retirez la poissonnière sur un feu modéré, ou à la bouche du four ; arrosez-la souvent avec son fonds pendant toute la durée de sa cuisson. Une heure et demie après, égouttez-la sur une plaque, retirez le lard, passez et dégraissez le fonds, réduisez-le à demi-glace et remettez-le dans la poissonnière avec la Carpe ; faites-la partir, puis glacez-la au four un peu vif ; au moment de servir, glissez-la sur son plat de relevé, débridez-la, dressez les garnitures en bouquets autour de la carpe, dans le style que le dessin représente. Servez la sauce à part.

On remplace le piquage par 2 ou 3 rangs de truffes cloutées sur les parties les plus épaisses des filets. Quelquefois on les pique aussi avec du lard, mais cette méthode n'est plus guère pratiquée.

Une carpe ainsi cuite peut être accompagnée de toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson ; elle prend alors naturellement le nom de ces garnitures.



© Photo : Jérôme Crochet

### La recette de Christophe Hay

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 carpe de belle taille - 600g de chair
- 12 g de sucre
- 12 g de sel fin
- 3 oeufs
- 15 g de jus d'écrevisse
- 25 g de beurre
- 240 g de crème
- 380 g de lait
- Poivre de Timut
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron vert
- 100 g de champignon bouton
- 30 écrevisses de Loire
- 1kg de champignons de Paris

#### Court-bouillon :

- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 5 graines de coriandre
- 1 baie de genièvre
- ail, thym, laurier

#### Biscuit Champignon :

- 200 g d'eau
- 35 g de farine
- 125 g d'huile de colza
- 15 g de poudre de champignon

- Truffe Tuber melanosporum
- Lard fumé
- 1,5 l de vin rouge
- 300 g de fumet de poisson réduit et crémé
- Pousses de géranium sauvage

#### Progression :

**Carpes :** Grattez, videz et levez les filets de la carpe. Dans la ventrèche, taillez de jolies goujonnettes sur la longueur que l'on réserve au froid. Pesez 600g dans le reste de la chair, puis mixez finement avec les oeufs, bisque, sel et sucre. Ajoutez ensuite lait, crème puis le beurre noisette pour obtenir un appareil bien lisse. Passez ensuite au tamis puis débarrassez en cul de poule. Y ajouter la ciboulette ciselée, une pincée de poivre de Timut ainsi que 50g de truffe hachée. Dégazez ensuite l'appareil en machine sous-vide puis réservez en poche pâtissière. Une fois l'appareil bien refroidi, pochez des cylindres bien réguliers, que l'on roule dans du film alimentaire. Cuire les cylindres dans un four vapeur à 80°C pendant 10 minutes. Détaillez en cylindres légèrement biseautés de 2cm de long puis réservez au froid.

**Duxelle de champignons :** Hachez les champignons de Paris. Faites suer une échalote finement ciselée avec 75g de beurre puis ajoutez le hachis de champignon et le jus de citron. Maintenez à feu vif jusqu'à ce que le hachis perde sa première eau. Couvrir ensuite d'une feuille de papier sulfurisée et cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau. Filmez au contact puis réservez au froid.

**Champignons bouton :** Arasez les pieds des champignon bouton puis bien les lavez. Cuire les champignons dans un demi-litre de fond blanc avec 3cl jus de citron, un bouquet garni, 50g de beurre et 5g de sel.

CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"

30 OCTOBRE 2022



© Photo : Jérôme Crochet

### La recette de Christophe Hay

**Ecrevisses :** Etêtez puis châtrez les écrevisses. Préparez un court-bouillon avec la garniture aromatique puis cuire les écrevisses à ébullition pendant 1 minute 30, réservez en glaçante puis décortiquez. Réservez au froid.

**Lard fumé :** Taillez le lard en tronçons de 5cm de large par 10 de long. Les pochez dans une eau à frémissement pendant 5 minutes. Egouttez puis refroidir. Détaillez ensuite rectangle d'un centimètre d'épaisseur, que l'on réserve au froid.

**Tuile champignon :** Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Réservez au froid pendant 1 heure. Sur poêle antiadhésive bien chaude, couler des tuiles de 4cm de diamètre. Débarrassez dans un moule à dariole pour lui donner la forme souhaitée puis réservez sur papier absorbant.

**Fumet au vin de Cheverny :** Réduire à feu doux le vin dans un rondau très large. Lorsque la réduction de vin rouge commence à être sirupeuse, ajoutez 25g de sucre. Laissez à frémissement pendant 1 minute pour dissoudre le sucre puis débarrassez. Incorporez 70g de cette réduction au fumet crémé puis rectifiez l'assaisonnement.

**Truffe :** A l'aide d'une mandoline à truffe, détaillez des lamelles de 3mm d'épaisseur. Taillez ensuite en julienne de 3mm de large. Conservez les parures pour le hachis de truffe que l'on incorpore dans l'appareil à quenelle.

**Finition :** Comptez 6 champignons boutons, 1 goujonnette, 1 quenelle et une queue d'écrevisse par personne. Rôtir les goujonnettes de carpe et chauffer les quenelles dans un panier vapeur à feu doux. Glacez les champignons boutons et les queues d'écrevisses. Chauffer la duxelle de champignon que l'on lie avec une petite noix de beurre. Rôtir les tronçons de lard fumé, que l'on détaille en fine lamelles.

**Dressage :** Dans une assiette creuse, déposez une quenelle de duxelle de champignon sur le côté droit. Y accoler une goujonnette de carpe rôtie, puis le cylindre de carpe à l'opposé. Répartissez harmonieusement 3 lamelles de lard fumé et les champignons boutons. Placez au centre de l'assiette la queue d'écrevisse (sur la goujonnette) puis y déposez délicatement une pincée de julienne de truffe. Déposez le biscuit au champignon sur la quenelle et deux pousses de géranium sauvage puis servir avec la sauce à servir sur le côté.

CONCOURS NATIONAL  
DE  
"LA CARPE À LA CHAMBORD"  
30 OCTOBRE 2022

LES PARTENAIRES DU CONCOURS



CONCOURS NATIONAL  
DE  
**"LA CARPE À LA CHAMBORD"**  
30 OCTOBRE 2022

**L'Académie Nationale de Cuisine**

*Valorisation des savoir-faire et des richesses des terroirs...*

Retrouvez la présentation de ce concours  
sur le site officiel de l'académie : [www.a-n-c.fr](http://www.a-n-c.fr)  
[carpealachambord@a-n-c.fr](mailto:carpealachambord@a-n-c.fr)

Vos contacts :

**RÈGLEMENT ET GESTION DU CONCOURS**

**Olivier Fontenille**

Délégué général ANC Centre Val de Loire

Tel. 07.50.31.41.45

[anc.vdl@gmail.com](mailto:anc.vdl@gmail.com)

**RELATIONS PRESSE**

**Jérôme Crochet**

Délégation ANC Centre Val de Loire

Tel. 02.47.66.90.67

[contact@a-n-c.fr](mailto:contact@a-n-c.fr) ou [rp@adfields.com](mailto:rp@adfields.com)

**CONCOURS ORGANISÉ DANS LE CADRE DES**

**Journées Gastronomiques de Sologne,**

le dimanche 30 Octobre 2022 de 10H30 à 13H30

**Fabrique Normant, avenue Saint Exupéry 41200 Romorantin**

[jgs@romorantin.fr](mailto:jgs@romorantin.fr)