

Règlement du Concours Amateur de Cuisine

« Master Chef du Bien Manger Local en Ardèche »

Le samedi 16 novembre 2024

1.Objectif du concours

Le concours a pour but de promouvoir la cuisine locale en Ardèche en mettant en valeur des recettes simples utilisant des produits locaux. Les participants peuvent proposer un plat (une entrée, une salade, un plat salé, un dessert, ...), laissant libre cours à leur imagination pour surprendre le jury par la réalisation de leur recette. Le concours s'adresse à toutes les communes de l'intercommunalité, avec une équipe intergénérationnelle par commune.

2. Conditions de participation

- Éligibilité: Le concours est ouvert à tous les amateurs à partir de 7 ans.
- Équipe : Chaque commune peut présenter une équipe intergénérationnelle composée de 4 personnes maximum, incluant au moins deux générations (par exemple, un adulte et un enfant).
- Inscription : Les équipes doivent dès que possible par retour de mail en complétant un bulletin de participation qui sera en pièce jointe. (annexe 1)
- Soumission des recettes: Les équipes doivent soumettre l'intitulé de la recette ainsi que la liste des ingrédients nécessaires à sa réalisation avant le jeudi 7 novembre 2024 (annexe 1). Cela permettra à la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron de prévoir les ingrédients le jour J.

3. Thème et critères

- Thème : « Bien Manger Local en Ardèche »
- **Produits locaux** : Les recettes doivent inclure des produits locaux de l'Ardèche.
- Critères de Jugement :
 - o **Originalité et simplicité** : Créativité et simplicité des recettes.
 - o **Présentation** : Esthétique du plat.
 - o Goût : Qualité gustative.
 - O Utilisation des produits locaux : Respect du thème.

4. Déroulement du concours

- Soumission des recettes : Avant le concours, chaque équipe soumet une recette détaillée avec une liste des ingrédients nécessaires. Les ingrédients doivent être simples et leur coût total ne doit pas dépasser 30 €.
- Date du concours : Le concours se déroulera le 16 novembre 2024 au Gymnase à Meysse.
- **Préparation des plats** : Les candidats prépareront leurs plats le jour du concours en présence du jury, selon un ordre déterminé par un tirage au sort effectué **le 8 novembre 2024 jours par l'équipe d'organisation.**
- Temps de réalisation : La recette devra être réalisée sur place le jour J en un maximum de 1 heure.

5. Matériel

• Fourniture de matériel : Les participants sont libres d'apporter leurs propres ustensiles de cuisine, mais l'organisateur décline toute responsabilité en cas de détérioration de ceux-ci. Une plaque de cuisson, un four, ainsi que quelques éléments de base indispensables à la réalisation des recettes seront mis à disposition sur place.

6. Jury et évaluation

- Composition du jury : Le jury sera composé de membre représentants de la Communauté de communes. (élus et agents)
- Évaluation : Les plats seront évalués sur l'originalité, la présentation, le goût et l'utilisation des produits locaux. Les décisions du jury sont finales et sans appel.

7. Prix et récompenses

- **Prix** : Des prix seront attribués aux meilleures équipes selon les critères de jugement. Les détails des prix seront communiqués avant le début du concours.
- Remise des prix : La cérémonie de remise des prix aura lieu à la fin de la journée.

8. Dispositions générales

- Sécurité alimentaire : Les participants doivent respecter les normes de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Responsabilités**: Les organisateurs ne peuvent être tenus responsables en cas d'accident ou de perte de matériel durant le concours.
- **Droits à l'image** : Les participants acceptent que leur image et celle de leur plat puissent être utilisées à des fins de promotion du concours.

9. Acceptation du présent règlement

L'inscription à ce concours vaut acceptation complète et sans réserve du présent règlement.

10. Modification du concours

La Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron se réserve le droit, pour toute raison, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que cela n'engage sa responsabilité.

Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter Magdalena CORNIERE Responsable du pôle Alimentation Territoriale de la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron.

2 06.79.43.66.63

m.corniere@ardecherhonecoiron.fr ou b.tacnet@ardecherhonecoiron.fr

Nous vous souhaitons bonne chance et espérons que vous prendrez autant de plaisir à participer à ce concours que nous en avons à l'organiser.

L'Équipe d'organisation

