

Règlement du concours "autour de la truffe "

La Mothe S^t-Héray – 8 décembre 2024

3^e édition

1. Le concours et les organisateurs

La 3^e édition du concours "autour de la truffe" est organisée par l'Amicale des cuisiniers des Deux-Sèvres avec le soutien de l'Association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres et la municipalité de La Mothe Saint-Héray.

2. Conditions de participation

Le concours est ouvert à tout cuisinier(e) amateur(e) et aux apprentis des métiers de bouche. Les concourants doivent se présenter en binôme.

L'inscription est gratuite.

3. Sélection des participants

Les 6 premières inscriptions reçues avant le 23 novembre 2024 seront retenues. Les participant(e)s des précédentes éditions sont prioritaires.

4. Calendrier d'inscription

Les personnes qui souhaitent participer au concours "autour de la truffe", devront adresser leur coupon de candidature ainsi que leur recette avec la liste des ingrédients et le déroulement de cette dernière avant le 23 novembre 2024 à l'adresse suivante :

M. et Mme FRESSON
30 lieu-dit Romagné
Payré
86700 Valence en Poitou.

Pour tous renseignements complémentaires contacter par mail : fresson.patrick@orange.fr

5. Le principe du concours

Les candidats devront le jour-même réaliser la recette, à partir des ingrédients proposés dont

- des produits imposés : la truffe et 6 Saint-Jacques en coquille par binôme.
- des ingrédients complémentaires à disposition : carottes, pommes de terre, céleri, poireaux, fond de volaille, patate douce, fumet de poisson

Le binôme devra préparer 2 assiettes de présentation. Il travaillera sans autre aide ; un soutien des cuisiniers organisateurs pourra toutefois leur être apporté, en fonction des besoins.

INTERDICTION D'UTILISER DES AROMES ARTIFICIELS ET NATUREL

6. Lieu du concours, date et horaire

Le concours "autour de la truffe" se déroulera le dimanche 8 décembre 2024 sur le Marché de Noël dans les Halles de la Mothe Saint-Héray. Une 1^{ère} session est programmée à 14h et une 2^e à 16h. Il est conseillé aux candidats d'être présents sur les lieux 30 minutes avant le début du concours.

7. Temps à disposition

Les candidats disposent d'une durée de 1h00 pour la préparation de la recette et la présentation.

8. Matériel mis à disposition et matériel à apporter

L'organisateur met à disposition des candidats un poste de travail équipé d'une plaque à induction, d'un four... Si les candidats désirent utiliser un matériel plus spécifique (verrines, petit moule, décors,

batteur...) ils se chargent de les apporter. Les participants apportent les assiettes de présentation et leur matériel utilisé pour leur recette.

9. Devoir des candidats

Les candidats veilleront à ne pas gêner le travail des leurs voisins et à laisser leur plan de travail propre.

10. Le jury

Le jury choisi par l'organisateur sera composé de 4 personnes :

- un pompier de l'Amicale des sapeurs-pompiers de La Mothe-Pamproux
- un trufficulteur
- un élu
- un inconnu désigné parmi les visiteurs du marché de Noël

Les décisions du jury sont sans appel.

11. Attribution des points

L'évaluation repose sur un système de points avec un total maximal de 40 points:

- 20 points pour la qualité gustative
- 10 points pour la créativité
- 10 points pour la présentation.

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque binôme.

12. Prix et récompenses

La remise des prix aura lieu à l'issue de concours vers 17h30 dans les Halles en présence de Monsieur le Maire. Le but étant de participer, chaque binôme sera récompensé par un lot de produits. Le binôme vainqueur remportera un trophée offert par la commune de La Mothe Saint-Héray.

**Bulletin d'inscription au concours de cuisine
« autour de la truffe »**

du 8 décembre 2024

Identité du binôme de participants :

Binôme de cuisiniers amateurs

Noms et prénom :

- 1.
- 2.

**Binôme incluant au moins
un apprenti des métiers de bouche**

1. Nom et prénom de l'apprenti :
2. Nom, prénom et qualité de l'accompagnant
(famille, ami, professeur...) :

Nom de la recette proposée :

Ingrédients utilisés :

Description de la recette :