

Concours de recettes verriéroises

5^e édition : betterave

Service Culture
Mairie de Verrières-le-Buisson
Tél. 01 69 53 78 21
affairesculturelles@verrieres-le-buisson.fr

Dossier à retourner complet au plus tard le 20 octobre 2019

au service culturel :

- par voie postale : Place Charles de Gaulle - 91370 Verrières-le-Buisson

- par mail : affairesculturelles@verrieres-le-buisson.fr

Pour vous inscrire, nous vous demandons de bien vouloir compléter la fiche d'inscription ci-dessous.

Le service culturel est à votre disposition pour répondre à vos questions par mail : affairesculturelles@verrieres-le-buisson.fr ou au 01 69 53 78 21.

Fiche d'inscription

NOM / Prénom _____

Tél. _____ Port. _____

Mail _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

se porte candidat pour participer au concours de recettes à base de chou le samedi 16 novembre 2019 à partir de 16h à l'Espace Bernard Mantienne, 3 voie de l'Aulne

Date et signature

Tourner SVP



Règlement du concours de recettes

Contexte :

Samedi 16 novembre 2019 : 5^e édition du concours de recettes pour amateurs. Le thème de cette année : la betterave. Diverses animations culinaires auront lieu le jour du concours.

Principe du concours :

Il faut réaliser un plat chaud ou froid, sucré ou salé, dont l'ingrédient principal est la betterave. Le plat devra être réalisé par la personne qui le présentera et être pour 4 personnes au minimum (3 assiettes à dresser). La réalisation du plat se fait en amont chez le participant, seul le dressage se fait sur place le jour du concours.

Un seul plat peut être présenté par personne.

Un jury composé de professionnels de la cuisine élira la meilleure recette.

L'accès à ce concours est soumis à une inscription préalable.

Inscription :

Pour participer au concours, il est impératif de s'inscrire à l'aide du formulaire disponible sur le site Internet de la Ville ou au dos de ce dépliant. Les inscriptions seront clôturées le dimanche 20 octobre à 18h.

Moyens :

Un four à micro-onde, une plancha, une étuve et des plaques à gaz seront à disposition pour réchauffer le plat. La vaisselle sera fournie à chaque participant pour le dressage du plat qui se fera sur place. Chaque participant doit venir avec son matériel (torchon, siphon, cercle de présentation...).

Déroulé :

Les candidats déposeront leur plat à 16h à l'Espace Bernard Mantienne. Les plats chauds pourront être réchauffés à l'aide du matériel présent, si besoin. Le dressage de l'assiette se fera sur place.

Le jury dégustera chaque plat et délibérera entre 17h et 19h.

Le palmarès sera proclamé à 19h et suivi d'une dégustation des plats pour le public présent. Des animations et dégustations proposées par des professionnels ponctueront le concours.

Sélection du gagnant :

Le jury prendra en compte dans son choix les critères suivants :

- Le goût,
- L'originalité de la recette,
- La présentation.

Prix :

Chaque participant recevra un prix. 3 prix seront décernés par le jury. Les lots seront définis par les partenaires du concours.

