



RÈGLEMENT DU CONCOURS

Pour toute information, contacter Pascale Lescole
Pascale.lescole@agglodebrive.fr – Tél : 05 55 74 99 23

1) Principe du concours

Les participants ont pour mission de créer un plat et un dessert avec des produits locaux, de saison, issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement (moins de 80 kilomètres à vol d'oiseau entre le producteur et le centre de Brive

Les participants concourent en équipe de 2 personnes avec l'aide éventuelle d'un professionnel de la restauration (en activité ou non) de leur choix. Celui-ci intervient exclusivement en tant que conseiller pour élaborer les recettes avec son équipe. Il peut être présent mais ne vote pas. Il ne cuisine pas le jour du concours et ne sera pas présent en cuisine.

L'évènement a lieu à l'**AFPA** (Agence pour la Formation Professionnelle des Adultes) – **53, rue Maurice Rollinat – 19100 Brive.**

Ce concours se veut convivial et imaginatif. La réflexion proposée est bien de créer une recette à partir de produits locaux et de saison, fournis par l'organisation et définis à l'avance. Les participants devront élaborer une recette (un plat et un dessert) à partir des produits proposés.

Idéalement, les créations seront goûteuses et susciteront l'intérêt de tout cuisinier amateur ou professionnel. Elles devront donc être accessibles en technicité culinaire et ne nécessiter qu'un niveau "raisonnable" d'équipement matériel.

2) Objectifs

Les objectifs attendus, au-delà de la participation à cet évènement, sont :

- La prise de conscience par tous de l'intérêt de consommer des produits locaux et de saison, générant peu de déchets non valorisables, c'est-à-dire non recyclables et non compostables.
- L'échange de bonnes adresses de produits locaux sur le territoire.
- Le partage des recettes.
- La mise en avant de pratiques culinaires à partir de produits locaux et de saison.

3) Les partenaires

La Communauté d'Agglomération du Bassin de Brive (CABB) organise et gère la logistique de cet évènement. De plus, elle en assure la communication.

La Chambre d'Agriculture de la Corrèze déploie son réseau de producteurs locaux.
<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>.

L'AFPA de Brive met à disposition son plateau technique de cuisine et sa salle de restaurant pour la dégustation.

L'Office du Tourisme de Brive Agglomération participe à la promotion de l'évènement et offre des tabliers de cuisine "100% gaillard".

4) Conditions de participation et inscription

"Cuisinons notre terroir" est ouvert à tout cuisinier amateur majeur et habitant en Corrèze. Cependant les apprentis ou étudiants en restauration non diplômés sont admis.

La participation au concours est gratuite et implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Le nombre de places au concours est limité à 6 équipes. Chaque équipe doit être composée de 2 personnes.

Les inscriptions se font en remplissant le bulletin d'inscription disponible sur le site de l'Agglo de Brive : www.agglodebrive.fr.

Elles sont validées par ordre d'arrivée et un mail de confirmation sera adressé en retour. Au-delà de 6 équipes, les candidats sont mis en liste d'attente, en raison de possibles désistements.

Chaque équipe peut rechercher un parrain restaurateur (en activité ou non) de son choix. Elle devra informer l'Agglo de Brive du nom du parrain au plus tard le 24 mai 2019. L'équipe devra informer l'Agglo de Brive du nom du parrain au plus tard à la remise des recettes.

5) Préparations à réaliser le jour du concours

Chaque équipe doit réaliser **deux assiettes dressées** pour le jury professionnel et dix petites portions pour la dégustation du jury Grand Public.

6) Matériel

L'AFPA de Brive est équipée de cuisines et matériels professionnels. Elle met à disposition son plateau technique, à l'exclusion des appareillages électriques professionnels de type batteur, mixeur...

Les participants apportent, si besoin, certains appareils de préparation ou de cuisson que ne fournit pas l'AFPA.

Afin de reconnaître le plateau et le matériel disponible sur place, **une seule visite des lieux** est programmée à l'AFPA. **Un membre seulement** de chaque équipe doit être **obligatoirement** présent, afin de prendre connaissance des équipements et des détails pratiques.

Cette visite aura lieu lors de la semaine 25 (du 17 au 21 mai 2019). La date précise de la visite sera déterminée dès les candidats sélectionnés. L'absence à cette visite est assimilée à un forfait ; l'équipe ne pourra participer.

Les participants doivent respecter les conditions d'hygiène réglementaires.

La vaisselle de présentation et de dégustation pour le jury professionnel est fournie par l'AFPA, ainsi tous les candidats sont sur un pied d'égalité. La vaisselle personnelle n'est donc pas admise. Pour ce qui est de la vaisselle et des couverts de dégustation des portions pour le jury "Grand Public", ils seront fournis par l'Agglo de Brive.

Le pain et les carafes d'eau sont fournis par les organisateurs pour la dégustation.

Chaque équipe doit apporter des torchons, lavettes et assurer après le service le rangement, le lavage du sol, de son plan de travail et de la vaisselle utilisée. L'AFPA fournit : éponges, produit vaisselle, produit pour le sol, raclettes, balais brosse, lave-vaisselle professionnel.

Des poubelles de tri sont mises à disposition afin de valoriser les déchets (recyclage, compostage).

7) Tenue

Un tablier sera offert par l'Office du Tourisme de Brive Agglomération à chaque participant. Le port de chaussures à semelles antidérapantes est vivement recommandé. Chaque participant doit être particulièrement vigilant à sa sécurité et prendre toutes les mesures appropriées pour ne pas se blesser.

Le port d'une charlotte est obligatoire, elle sera fournie par l'AFPA, ainsi que des sur-chaussures.

8) Temps de préparation

Les équipes disposent de **4 heures** pour la préparation, le dressage des assiettes et des ramequins. Les envois en dégustation sont espacés de 10 minutes entre chaque équipe. Tous les plats salés d'abord (les uns après les autres), puis suivent les desserts (tous en même temps).

9) Les aliments à cuisiner

Les candidats sont amenés à cuisiner des produits locaux de saison choisis par l'organisation. A partir de ces produits bruts, les candidats devront cuisiner un plat et un dessert. Les aliments choisis par l'organisation seront communiqués aux candidats environ un mois avant l'épreuve afin de leur laisser le temps de préparer les recettes.

Les huiles et vinaigres, sel et poivre seront fournis par l'AFPA. Les condiments, épices et aromates (moutarde, épices, herbes et plantes aromatiques) devront être apportés par les candidats s'ils souhaitent l'intégrer dans leur recette. Un maximum de 5 épices et aromates pourront être apportés. L'organisation fournira les transformations du lait, tels que le beurre, les crèmes, les transformations des céréales telles que les farines, les féculs, et le sucre. La liste des produits de préparation sera également fournie un mois avant la date du défi.

10) Communication

Les équipes accordent aux organisateurs le droit de rendre publiques les recettes sur tout support de leur choix.

11) Le jury

Le jury professionnel, choisi par l'organisateur et ses partenaires, est composé de **3 personnes** représentant les acteurs locaux de la restauration, des circuits courts, élus et cuisiniers des cantines scolaires de l'Agglo de Brive.

Le jury populaire est constitué de 10 personnes du grand public ; ce jury pourra voter grâce à un bulletin qu'il dépose dans une urne.

14) Attribution des points

- **Le jury professionnel** établit un classement des différentes équipes en fonction de la présentation et le plaisir gustatif (incluant la température, la cuisson, le goût, la créativité) de leur plat et de leur dessert. Le plat et le dessert sont notés sur 10. Une note sur 20 est attribuée à chaque équipe et est constituée de la somme des notes sur 10 du plat et du dessert.

Seul le jury professionnel évalue la présentation sur deux assiettes dressées. Ces notes établissent un premier classement.

Ce classement est complété par le vote du **jury grand public** qui vote uniquement sur le plaisir gustatif en classant chaque équipe sur la qualité du plat et du dessert. Chaque personne du jury grand public propose une note sur 10 pour le plat et une note sur 10 pour le dessert. La note du Jury Grand Public par équipe est attribuée sur 20 et est constituée de la somme des moyennes des notes des personnes du jury grand public sur le plat et le dessert.

Ainsi, la note finale par équipe est attribuée sur 40 et est constituée de la somme des notes sur 20 du jury professionnel et du jury grand public. Cette note permet d'établir le classement définitif. **Il y a donc 3 prix (1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}).**

15) Les prix

- 1^{er} prix : Un repas dans un restaurant pour les deux membres de l'équipe et leur parrain
- 2^{ème} prix : Cours de cuisine / pâtisserie pour les deux membres de l'équipe
- 3^{ème} prix : Un panier garni pour chaque membre de l'équipe

Des lots sont offerts à chaque participant.

16) Calendrier

Date d'inscription au défi : du lundi 15 avril au vendredi 17 mai 2019

Semaine 21 (du 20 au 24 mai) : validation des candidats

- Le nom choisi par les membres de l'équipe
- Le nom du restaurateur parrain, le cas échéant.

Semaine 22 (du 27 mai au 2 juin) :

- Annonces des ingrédients et produits du défi.

Semaine 24 (du 10 au 16 juin) :

- Les candidats doivent donner le nom de leur plat et de leur dessert.

Semaine 25 (du 17 au 21 juin 2019) :

- Visite des cuisines pour les candidats.

Le jour J : le samedi 29 juin 2019

Jour du défi.

17) Déroulement prévisionnel le jour J

7h30 : Arrivée des candidats et tirage au sort de l'ordre de présentation des plats

7h30-8h : Mise en place des équipes et répartition du matériel – Distribution des produits à chacun des candidats.

8h–12h : Préparation des plats et desserts

A partir de 12h : Dégustation par le jury professionnel et le jury populaire

De 13h30 à 14h : Délibération du jury professionnel et collecte des votes du public. Un buffet sera offert pour l'ensemble des participants (candidats, jurys, public, organisateurs).

Vers 14h15 : Annonce des résultats et remise des prix

Ensuite : nettoyage des cuisines