

REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE PAYS GOURMAND

Samedi 1^{er} novembre 2014-Le Fugeret

Article 1 : Participation

Le Concours de Cuisine Pays Gourmand se déroulera dans la petite salle sous l'ancienne mairie au Fugeret, dans le cadre de la fête de la Châtaigne, le samedi 1^{er} novembre 2014. Il est gratuit et ouvert à tous les particuliers. Les candidats peuvent concourir dans une seule catégorie.

Article 2 : Objet du concours

Le plat proposé doit s'inscrire dans la thématique : la châtaigne.

Article 3 : Les deux catégories

Le plat doit s'inscrire dans l'une des 2 catégories suivantes :

PLAT - DESSERT

Les plats devant être mangés chauds, pourront être réchauffés sur place, au four micro ondes, par les soins des réceptionneurs. Les candidats doivent le préciser lorsqu'ils déposeront leur plat.

Article 4 : Dépôt des plats

Les plats doivent être déposés dans la petite salle sous l'ancienne mairie au Fugeret **entre 10h00 et 11h00** ; au-delà de cette heure, aucun plat ne sera accepté. Les plats seront aussitôt inscrits et, afin de préserver l'anonymat et l'intégrité du choix du jury, affectés d'un numéro ; lequel sera remis respectivement à chaque candidat. Le titre du plat accompagné de son numéro sera noté sur une fiche. Elle sera ensuite transmise au jury afin de noter les plats. Cette fiche devra être anonyme et ne comporter aucun nom de personne. La même fiche complétée du nom des candidats sera tenue secrète par la réceptionniste des plats.

Article 6 : Jury

Les membres du jury ne sont pas les organisateurs du concours. Le jury se compose de trois personnes et d'un président qui devront juger les plats dans chaque catégorie selon deux critères : présentation (40 %) et qualité gustative (60 %). Les membres du jury dégusteront les plats devant le public. La décision du jury sera prise à la majorité et sera sans appel.

Article 7 : Remise des prix

Un lot sera attribué par catégorie. La remise des prix aura lieu à 12h30 (heure à confirmer) après délibération du jury.