

## Règlement du concours de recettes 2023

### Thème « Cuisinons notre terroir »

#### Article 1 : Organisateur

Ce concours de recettes s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial Albigeois Bastides. Il est organisé par le PETR Albigeois Bastides en partenariat avec les Artisans du goût.

L'objectif de cette action est de valoriser les talents culinaires ainsi que les produits issus du territoire grâce à la diffusion des recettes et à l'animation d'un temps qui leur ai dédié.

#### Article 2 : Conditions de participation

Le concours est ouvert aux cuisiniers non professionnels sans limite d'âge, résidant dans le Tarn.

**Les professionnels ne sont pas admis à concourir.**

Toute participation implique l'acceptation du présent règlement sans aucune réserve. Le non-respect de ce règlement entrainera l'annulation de la participation et l'attribution des récompenses.

#### Article 3 : Inscription au concours

La participation au concours est gratuite.

Pour s'inscrire :

- remplir la version en ligne du formulaire <https://form.jotforme.com/232344941193052> sans oublier de cliquer sur « Envoyer ».

**OU**

- remplir la version papier (en lien ici) à envoyer à [lchantereau@gmail.com](mailto:lchantereau@gmail.com) ou par voie postale :

Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides  
14 Chemin de Pradelés, 81 000 ALBI

**Cette candidature doit être envoyée avant le 15 octobre.**

Toute inscription incomplète ou déposée après la date limite ne sera pas prise en compte.

#### Article 4 : Thème et obligation

Proposition d'un menu : **entrée + plat ou plat + dessert.**

Le thème à respecter est « **Cuisinons notre terroir** », cela signifie que les ingrédients utilisés doivent provenir le plus possible du Tarn.

L'un des deux plats devra contenir **au moins l'un des produits labellisés sur notre territoire** :

- Le veau d'Aveyron et du Ségala

- Le roquefort
- L'ail rose de Lautrec
- L'agneau Tarnais
- Les volailles du Ségala

**Si cela n'est pas respecté, le candidat ne pourra pas être qualifié.**

#### Article 5 : Sélection et critères de notation

Le jury de présélection sera composé de chefs professionnels, membres des Artisans du Goût. Il se réunira le mardi 17 octobre pour désigner **5 finalistes**.

La sélection sera établie selon les critères suivants :

- Part de produits locaux,
- Part de produits de saison (automne),
- Valorisation du ou des produits de filières labélisées,
- Originalité de la recette

Les **5 finalistes** seront informés par mail au cours de la semaine du 16 au 22 octobre. Ils seront conviés à la phase finale qui aura lieu le dimanche 29 octobre à Villefranche d'Albigeois.

#### Article 6 : Phase finale

La finale aura lieu dans la cuisine communale de Villefranche d'Albigeois le dimanche 29 octobre (date sous réserve de modifications).

Le PETR Albigeois Bastides se charge de fournir les produits frais en local, directement achetés chez les producteurs du territoire. Nous demanderons aux participants d'amener les produits qui ne relèvent pas du local et de saison.

Pour cela, la liste des ingrédients devra être communiquée avant le 24 octobre.

Le jour J, les finalistes devront réaliser les recettes présélectionnées pour 6 personnes sur une durée de 3h00.

Le jury, constitué de chefs professionnels, sera présent tout au long de cette aventure afin de vous apporter soutien et accompagnement technique.

#### Article 7 : Remise des prix

La liste des lots pour les finalistes :

- 2 couverts à la table des chefs – offert par les Artisans du goût
- Cours de cuisine avec le chef Mr Denonain
- Paniers garnis de produits locaux – offerts par Saveurs du Tarn
- Livre de recettes

## Article 8 – Communication

Les participants autorisent l'organisateur du concours et les partenaires à diffuser et à légèrement réécrire au besoin, les recettes dans le cadre de la communication faite autour du concours (sites internet de l'organisateur et des partenaires ou tout autre support de communication) sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque. L'organisateur s'engage à présenter les recettes finalistes sur ses différents réseaux sociaux. Les noms des candidats y seront associés à leurs réalisations.

Les participants à la phase finale autorisent la prise de photos et de vidéos lors de cet événement et leurs diffusions dans le cadre de la communication faite autour du concours (sites internet de l'organisateur et des partenaires ou tout autre support de communication)

## Article 10 – Modification du concours

Le Pôle Territorial Albigeois Bastides se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participant.es.

Les candidats peuvent choisir de participer à l'ensemble du concours ou contribuer uniquement à la phase de récolte des recettes. Dans le cas où les candidats remplissent l'ensemble des conditions requises mais ne souhaitent pas participer à la seconde phase du concours, ils doivent impérativement le notifier en cochant la case « Je souhaite seulement contribuer à la phase de collecte des recettes » du formulaire.

