

RÈGLEMENT DU CONCOURS CUISINE 2025

Alimentation d'Origine Combrailles



Objectif et cadre du concours

Le concours culinaire a pour but de définir un plat emblématique des Combrailles et de promouvoir ce plat au niveau local, régional et national. Les participants auront l'occasion de démontrer leurs talents culinaires à travers la préparation d'une **rappée revisitée**, tout en mettant en avant les produits locaux.

Modalités de participation

- Ce concours est destiné aux **habitants des Combrailles** (voir carte en fin de règlement) âgés de **18 ans ou plus**
- La participation à ce concours est **gratuite** et se fait de manière **individuelle**
- **1 seule candidature** par participant est autorisée
- La personne qui candidate doit être celle qui sera présente le jour de l'évènement
- Il est interdit de participer au concours en utilisant une recette appartenant à quelqu'un d'autre.

Déroulement du concours

Le concours se déroulera en plusieurs étapes :

1. **Phase de sélection** : lors de son inscription, chaque participant devra soumettre une recette de râpée, mettant en avant des produits des Combrailles, accompagnée d'une à trois photos de leur plat. Avant le **15 avril** les participants seront informés s'ils ont été sélectionnés pour la finale
2. **Finale** : la finale aura lieu lors du forum **Alimentation d'Origine Combrailles** qui se tiendra le **samedi 17 mai 2025 à Saint-Gervais-d'Auvergne** (les candidats au concours sont d'ores et déjà invités à réserver cette date). Chaque finaliste disposera d'un espace individuel de travail pour réaliser son plat. Si un des finalistes s'avère être indisponible, il est prié d'en informer le SMADC au plus vite afin qu'un autre candidat puisse être sollicité pour participer à la finale.

Déroulé de la finale :

- 13h30 : rappel du déroulé et des règles du concours à l'ensemble des finalistes ;
- 14h-16h : confection des plats en direct devant le public et le jury ;
- 16h : présentation par les candidats de leur plat ;
- 16h30 : délibération du jury ;
- 17h : remise des prix.

Comment participer

- Penser et cuisiner votre revisite de la râpée
- Entre le **30 janvier et le 4 avril 2025**, envoyer votre recette, la liste des ingrédients et 1 à 3 photos du plat que vous souhaitez proposer le jour de la finale, par mail à l'adresse **a.brissard@combrailles.com**, en indiquant les informations du participant suivantes : nom et prénom, âge, commune de résidence, téléphone, mail.

Les inscriptions peuvent également être envoyées par courrier ou déposées au SMAD des Combrailles
2, place Raymond Gauvin
63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

Les participants acceptent que leurs données soient traitées et conservées uniquement pour le concours cuisine, notamment pour l'envoi du prix. Ces données seront supprimées dès la fin du concours. Les participations envoyées sans ces informations seront écartées du concours.

Critères de jugement

Pour la présélection, les critères sont les suivants :

- Complexité de la recette (50%)
- Utilisation et mise en valeur des produits des Combrailles (exemple : les ananas, les kiwis ou les fruits de mer sont à proscrire) (40%)
- Respect de la thématique : revisiter la râpée (10%)

La photo du plat doit obligatoirement correspondre à la recette fournie.

Toute candidature qui ne respecte pas la thématique ne sera pas retenue.

Pour la finale les plats seront jugés sur les critères suivants :

- Originalité et créativité du plat (20%)
- Dressage de l'assiette (20%)
- Qualités gustatives et équilibre des saveurs (60%)

Le plat proposé doit correspondre à la recette fournie. Toute recette qui aurait été modifiée sans information préalable à l'organisateur au moins 72h avant la finale et accord explicitement formulé de ce dernier sera disqualifiée.

Matériel disponible

Les participants disposeront le jour de la finale de deux tables de travail et de 2 plaques de cuisson chacun.

Les participants sont libres de ramener tout matériel non électrique lors du concours qui serait utile à la conception de leur plat.

Les ingrédients seront fournis par l'organisateur du concours selon les indications précisées dans les recettes qui auront été fournies par les finalistes.

Lot à gagner

Le gagnant de la finale remportera un cours de cuisine pour deux personnes avec un chef (d'une valeur d'environ 200€).

Dispositions diverses

- Les participants acceptent que leurs recettes et photos soient publiées sur les réseaux sociaux et le site du SMADC.
- Le jury se réserve le droit d'éliminer toute participation jugée non conforme au règlement.
- En cas de litige, la décision du jury sera finale et sans appel.

Règlement

La participation au concours implique automatiquement l'acceptation du présent règlement. Le non-respect de ce règlement par un candidat entraînera sa disqualification.

