

Règlement du concours de recettes de cuisine « Secrets de Famille » Semaine du Goût 2010

Dans le cadre de la semaine du goût du 11 au 17 octobre 2010, l'office de tourisme communautaire d'Aire sur l'Adour vous propose de devenir « le chef » de cet évènement culinaire !!

Ce concours s'adresse aux amateurs (et donc pas aux professionnels de la restauration), à une ou deux personnes d'une même famille (un adulte et un enfant, 2 adultes)

Conditions

1. La thématique

La recette devra être réalisée à partir de produits locaux, mais obligatoirement de

- châtaignes**
- et/ou raisin**

Les ingrédients utilisés doivent être bruts (pas de produits surgelés, ou déjà cuisinés, exemple pâte surgelée ...)

2. Le dépôt de candidature

Les candidats pourront déposer ou envoyer à l'Office de Tourisme Communautaire d'Aire sur l'Adour, Annexe d'Aire sur l'Adour, **du 27 septembre au 12 octobre 17 h**, leur recette accompagnée d'une photo du plat.

Le texte de la recette sera adressé dactylographié.

Un bulletin d'inscription sera complété et remis lors du dépôt de la recette avec les coordonnées du ou des candidats.

3. La pré-sélection

Les recettes feront l'objet d'une sélection par un jury composé de professionnels de la restauration et d'amateurs gastronomiques **le 12 octobre de 18 h à 19 h 30**.

3 finalistes seront retenus à l'issue de cette première étape et seront personnellement contactés par téléphone **le 12 octobre entre 20 h et 21 h**.

4. L'épreuve finale

Les 3 finalistes participeront à cette épreuve de la façon suivante :

-Selon un planning établi, ils devront présenter leur plat devant le jury **le jeudi 14 octobre de 18 h à 19 h 30 dans le restaurant « Le Bistrot des Arcades » (ancienne crêperie) 3, Rue des Moulins à Aire sur l'Adour pendant 20 minutes maximum**.

-Le jury, composé de 5 à 6 personnes, pourra goûter le plat

5. Conditions de réalisation de l'épreuve finale

-Le finaliste apportera son matériel (assiette...)

-Les cuisines du restaurant seront mises à disposition pour réchauffer un plat ou le mettre au frais

6. Les critères de notation

Le plat réalisé sera jugé par le jury selon les critères suivants :

- Qualité des produits
- Créativité
- Equilibre des saveurs
- Présentation

Le non-respect du thème (châtaigne et/ou raisin) est éliminatoire.

Les prix seront décernés le soir de la finale, le jeudi 14 octobre à partir de 20 h.

5. Les prix

Ce sont des lots offerts par nos partenaires : **Le Restaurant des Arcades** à Duhort Bachen (1 repas gastronomique, 2 menus Assiettes de Pays, des livres de cuisine offerts par la **Maison de la Presse** à Aire sur l'Adour, des lots gastronomiques offerts par la **Maison du Jambon de Bayonne**, la **cave des Vignerons Landais....**

6. Publicité

Le nom des gagnants sera diffusé dans nos supports de communication, notamment sur le site internet de l'Office de Tourisme.

7. La cession des droits

L'auteur cède, sans contrepartie et pour 5 années, à l'Office de Tourisme Communautaire d'Aire sur l'Adour, le droit exclusif d'exploiter ses droits patrimoniaux, sous toutes ses formes, sur la recette de sa composition.