

Règlement

Concours de Recettes



Article 1 : Organisation

Gelée de coings, compote de nèfles, tarte aux pommes reine des reinettes, confiture de baies de sureau, smoothie d'arbouses... et si on retrouvait le plaisir de cultiver et savourer les fruits dits « oubliés » ? C'est le souhait de la municipalité de Rieux-Volvestre, qui organise pour la première fois une grande fête du terroir nommée « Fruits Oubliés en Fête ! » le dimanche 8 octobre 2023 de 10h à 19h. Elle aura pour thématique les variétés anciennes de fruits et les vergers d'autrefois, des cultures historiquement liées au village et au territoire du Volvestre. L'objectif ? Remettre au goût du jour ces fruits abandonnés et tombés dans l'oubli dans le cadre de la Semaine du Goût. A cette occasion, la mairie de Rieux-Volvestre lance un concours, dont la vocation est la création de recettes inédites à base de fruits oubliés ou issus de variétés anciennes.

Article 2 : Types de recettes et fruits utilisés

La recette peut être salée, sucrée (ou bien sucrée-salée), froide ou chaude. Elle doit être réalisée avec un ou plusieurs fruits oubliés, ou issus de variétés anciennes. L'énoncé de la recette doit mentionner le ou les fruits utilisés. **Les candidats peuvent s'inspirer de la liste de fruits ci-après* :**

Coings, fraises des bois, nèfles, arbouses, prunelles, baies de sureau, amour en cage (ou physalis), pignons de pins, gratte-cul ou églantines cynorrhodon, amélanches, merises, poires de terre ou yacón, mures sauvages, canneberges... également toutes les variétés de pommes et de poires anciennes.

La recette doit être accessible et facile à reproduire dans une cuisine de ménage.

(*) Cette liste n'est pas exhaustive. Les candidats peuvent être forces de propositions, à partir de leurs propres connaissances, en expliquant l'origine des fruits qu'ils utiliseront.

Article 3 : Conditions de participation

Le concours est ouvert à toutes et tous, selon 2 catégories :

- Les particuliers
- Les professionnels (restaurateurs et professionnels issus des métiers de bouche)

La participation au concours est gratuite.

Article 4 : Déroulement du concours

Le concours se déroule en deux étapes :

- Les candidats doivent déposer leur dossier de candidature complet avant le **vendredi 15 septembre 2023** pour une présélection soit :
 - Par mail auprès de anniemitault.pro@gmail.com
 - Par courrier postal adressé à Annie Mitault – Agence Bons Matins – Faims d’Aprem – 38 rue de Bourdoue – 31220 Cazères sur Garonne
- **Pour être complet, le dossier doit contenir les 3 pièces suivantes (voir annexes ci-jointes) :**
 - **Le bulletin d’inscription rempli et signé**
 - **La fiche recette détaillée**
 - **La photo du plat**
- Les 3 meilleures recettes de chaque catégorie (particuliers et professionnels), soit 6 recettes au total, seront retenues par le comité d’organisation. Elles feront l’objet d’une présentation par les candidats, et d’une dégustation par le jury le dimanche 8 octobre 2023 à 15h lors de la 1^{ère} édition de « Fruits Oubliés en Fête ! » à Rieux-Volvestre. S’en suivra la proclamation de la meilleure recette de chaque catégorie.

Article 5 : Jury et notation

Le jury sera constitué de Maryse Vezat-Baronia (maire de Rieux-Volvestre), de Jean-Christophe Michelet (double champion du monde des confituriers) et d’Eric Fabre (Meilleur Ouvrier de France Primeur), tous deux parrains de la première édition de « Fruits Oubliés en Fête ! ». Trois autres membres issus de la vie locale, de la gastronomie ou de la presse participeront à ce jury.

Chaque recette sera notée sur les critères suivants :

Pour l’étape de la présélection :

- Respect de la thématique des fruits oubliés ou issus de variétés anciennes – 15 points
- Présentation (dressage) de la recette – 10 points
- Créativité – 10 points

Pour ceux qui accèderont à l’étape dégustation, se rajoute une note :

- Goût et saveurs – 15 points

Soit un total de 50 points. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.

Article 6 : Remise des prix et récompenses

La délibération aura lieu après la dégustation des recettes finalistes prévue à 15h. Les décisions du jury sont sans appel. Les résultats seront annoncés vers 18h en dernière partie de « Fruits Oubliés en Fête ! ». La meilleure recette de chaque catégorie (particuliers et professionnels) sera récompensée et les lauréats se verront remettre un prix offert par la mairie de Rieux-Volvestre.

Article 7 : Responsabilités

La mairie de Rieux-Volvestre, organisatrice du concours de recettes « Fruits Oubliés en Fête ! » décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre du concours et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

La mairie de Rieux-Volvestre ne saurait engager sa responsabilité en cas de force majeure ou d'évènements indépendants de sa volonté, qu'elle soit obligée de procéder à la modification ou à l'annulation du concours.

Le seul fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple, sans réserve, du présent règlement. Tout candidat reste libre de rétracter sa participation au dit défi.

Article 8 : Autorisations – Droit à l'image

Par l'acceptation du présent règlement, tous les participants autorisent gracieusement la mairie de Rieux-Volvestre à utiliser leurs recettes, photos, vidéos, réalisées dans le cadre du concours « Fruits Oubliés en Fête ! », ainsi que leurs noms pour qu'ils soient diffusés auprès du grand public, sous toutes les formes de communication, par des partenaires et par la presse, et ce, sans contrepartie.

Les candidats acceptent de voir leurs recettes reprises et publiées ultérieurement par la mairie de Rieux-Volvestre, sur le site <https://www.mairie-rieux-volvestre.fr>, sur les réseaux sociaux de la mairie de Rieux-Volvestre, par la presse et via l'édition d'un recueil de recettes à destination du grand public.