



Règlement du concours de cuisine

« La cuisine aux Buers ! »

1. Lieu

Le concours aura lieu en extérieur dans le quartier des Buers à Villeurbanne à l'angle des rues du 8 mai 1945 et de Résidence Pranard face à l'association Légum'au Logis.

Date et horaires

Samedi 8 juin 2019 de 12h30 à 16h30

2. Modalités du concours

Vous pouvez concourir seul ou en équipe de deux, au moins un des participants doit être majeur.

Les participants doivent s'inscrire dans la catégorie « Plat salé » ou « Plat sucré ».

Les **plats salés** doivent être **végétariens** et réalisés avec des **légumes de saison**.

Les **plats sucrés** doivent obligatoirement comprendre un **fruit**. Les fruits de saison et locaux seront valorisés.

Une liste de produits VRAC et d'un maraicher partenaire vous sera remise. **Les matières premières sont fournies gratuitement** par l'association VRAC.

3. Déroulé du concours

Une réunion d'information collective auprès des participants sera organisée fin-mai, la date et le lieu précis seront communiqués ultérieurement.

Les participants devront remettre à VRAC la liste des produits nécessaires pour la réalisation de leur recette **le lundi 27 mai**.

Les candidats récupéreront leurs produits à l'association Légum'au Logis le jeudi 6 ou vendredi 7 juin précédent le concours.

La préparation du plat se fera au domicile des candidats.

Samedi 8 juin :

Selon l'ordre de passage rendez-vous à partir de 11h30 pour les participants de la catégorie salée et à partir de 13h pour les participants de la catégorie sucrée, **pour réchauffer les plats et les dresser à l'association Légum'au Logis (33 rue du 8 mai 1945).**

3 assiettes devront être présentées au jury. Les participants utiliseront leur propre vaisselle. Une attention particulière sera accordée au dressage !

13h – 14h = Présentation et dégustation des plats salés

14h – 15h = Présentation et dégustation des plats sucrés

15h-15h30 = Délibération du jury

15h30-16h = Remise des prix + Séance photo avec les chefs