

Règlement

Le Concours de Barbecue 2022 est un concours réservé aux amateurs.

Les professionnels (cuisinier, traiteur, autres) ne sont pas autorisés à concourir.

Ils s'affronteront et soumettront leurs créations à un composé de professionnel

Le nombre de participant est limité à 10 équipes de deux personnes.

Vous présenterez un plat avec son accompagnement pour 4 personnes **d'un cout ne dépassant pas 40 euros.**

Le produit imposé est la cancoillotte Le Francomtois de notre partenaire La fromagerie Milleret. Elle est fournie par l'organisateur.

Le produit devra être obligatoirement intégrer dans votre réalisation.

Le thème de cette épreuve :

Le Porc Comtois passe au grill !!!

L'épreuve dure 1h30.

Le départ des différentes équipes se fera en décaler de 5mn.

Les produits pour cette épreuve ne seront pas fournis par l'organisation. Vous devez impérativement respecter la chaine du froid.
Des réfrigérateurs seront mis à votre disposition sur le lieu du concours.

Le Comité organisateur fournis le barbecue, le kit d'allumage et le charbon de bois. Tous les ustensiles de préparation, de cuisson et assiette de présentation ne sont pas fournis.

Accueil des candidats

Les équipes devront de présenter à l'accueil de la Fête des Ventres Creux à partir de 12h.
Un badge vous sera alors remis à ce moment-là.

L'ordre d'arrivé définira votre ordre de départ et de passage devant les juges.

**ATTENTION AUCUNE PRÉPARATION ET AUCUN
ALLUMAGE NE DOIT DÉMARRER AVANT QUE
L'ORGANISATEUR AI DONNE LE TOP DEPART.**

RÈGLEMENT DU CONCOURS

OBJECTIFS DU CONCOURS

L'objectif est de montrer que le barbecue est un moyen de cuisson qui permet la réalisation de recettes originales et savoureuses à base de volaille ou de légumes. Le candidat est libre de cuisiner et de cuire au barbecue la recette de son choix. **Toutes les cuissons** doivent être réalisées au **barbecue**, en se conformant aux bonnes pratiques de cuisson au barbecue et d'utilisation du matériel mis à disposition.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert à tous les individus majeurs.

Les candidats ne doivent pas être de la même famille, ni amis proches, ni collègue d'un membre du jury.

L'inscription se fait jusqu'au 15 Mai 2022 via le site internet fetedesventrescreux.fr

10 équipes seront retenus par les membres du comité des fêtes à l'issue des inscriptions sur les critères suivants : originalité de la recette, respect de l'esprit barbecue, type des produits travaillés (origine), respect du cout des matières premières.

Les candidats retenus seront contactés par mail à partir du 16 mai 2022.

Seuls les candidats finalistes seront contactés.

Afin de valider cette inscription, un chèque de caution de 50 euros sera demandé. Il ne sera pas encaissé et vous sera remis lors de votre arrivée. **En cas de désistement, le chèque sera encaissé et aucun remboursement ne sera accordé.**

L'inscription vaut acceptation du présent règlement.

ÉQUIPES ET ÉPREUVES

Chaque équipe est composée de 2 équipiers.

Aucun candidat ne peut concourir pour plusieurs équipes.

ESPACE DE PRÉPARATION

Chaque équipe se verra attribuer un espace de préparation doté d'un barbecue à charbon de bois fourni pour les organisateurs. Les équipements de l'équipe ne doivent pas dépasser les limites de l'espace de préparation attribué à l'équipe. L'assaisonnement, la préparation et la cuisson des produits doivent se faire intégralement dans le périmètre de l'espace de préparation affecté à l'équipe et pendant le concours. Les candidats doivent fournir tous les équipements, matériels et fournitures nécessaires à leurs préparations. Sont autorisé : l'utilisation d'une seule casserole et d'une plancha (pierre uniquement) pour la cuisson. Les cloches ne sont pas autorisées.

Les participants doivent respecter tous les codes électriques, d'incendie et de sécurité. Il est de la responsabilité du candidat de conserver l'espace de préparation affecté à l'équipe propre et ordonné durant tout le concours. A l'issue du concours, tous les feux doivent être éteints, tous les équipements retirés du site, tous les déchets déposés dans l'un des conteneurs mis à disposition par les organisateurs. Les appareils électriques de type sèche-cheveux, soufflerie ou autres matériels de même type sont interdits.

Un espace avec des prises électriques sera à votre disposition pour l'utilisation d'appareil d'aide culinaire sans cuisson (type blender, hachoir, centrifugeuse, robot pâtissier) qui auront été amené par vos soins.

L'utilisation d'outils numériques type smartphone, tablette, montre connectée ... est interdit durant toute la durée du concours. Prenez vos dispositions pour vos recettes.

INGRÉDIENTS

Le cout total du panier ne doit pas dépasser 40 euros

Les candidats doivent fournir tous les ingrédients. Tous les ingrédients incorporés à leur préparation doivent être des produits autorisés à la consommation alimentaire.

Toutes les préparations doivent être préparées et mises en œuvre sur place avec des ingrédients bruts dans leur emballage d'origine. Les produits utilisés doivent respecter la DLC et la DLUO figurant sur leur emballage. Les viandes marinées à l'avance ne sont pas autorisées. Les Marinades devront être réalisées sur place. Le jury peut contrôler à tout

moment les températures, la qualité et le contenu des glacières afin de vérifier que les préparations ont bien été réalisées sur place. Un réfrigérateur sera à votre disposition dès votre arrivée sur le site de la fête.

Toutes les cuissons doivent être réalisées au barbecue. Une seule casserole est autorisée. L'utilisation de pierre, plaque type plancha sont autorisées uniquement de la pierre. L'étuvage, la friture et la cuisson sous-vide sont interdits.

PRÉSENTATION DES PLATS

Les équipes doivent présenter une quantité suffisante de leur plat pour que les juges puissent déguster et évaluer leur plat. La vaisselle n'est pas fournie par le comité organisateur.

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Chaque équipe doit appliquer les règles suivantes de sécurité et de propreté :

- Interdiction de fumer pendant toutes la durée des épreuves et sur le stand
- Propreté de l'espace de préparation et de de l'appareil de cuisson.
- Port obligatoire de vêtement en coton et de chaussures fermées (tong, autres interdites)
- Conservation des ingrédients selon les conditions imposées par le producteur de chaque ingrédient.

La compétition doit se dérouler dans une ambiance familiale, amicale et conviviale. Les candidats doivent adopter une attitude irréprochable vis-à-vis des autres candidats, des juges, des membres de l'organisation, du public et des journalistes présents.

Les candidats doivent respecter les règles du concours.

Sont interdit :

- La consommation de boissons alcoolisées
- Le service ou la vente de plats, de boissons et de tout produit alimentaire.
- L'utilisation de substances illégales.

- L'agression verbale ou physique d'un membre de l'équipe, d'un membre d'une équipe adverse, d'un juge, d'un représentant de l'organisation, d'un membre du public par un candidat ou personne de son entourage.
- Le bruit excessif, y compris mais non limité à celui généré à partir de haut-parleurs, radios, lecteurs de CD et MP3, téléviseurs, systèmes de sonorisation ou de l'équipement d'amplification.
- L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires à l'intérieur de l'espace de préparation.

RECETTES

Les candidats s'engagent à remettre par écrit, dès leurs arrivée, les recettes qu'ils réalisent dans le cadre du Concours de Barbecue dans le cadre de la Fête des Ventres Creux aux organisateurs. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter ou photographier ces recettes pendant le concours. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter, éditer etc. ces recettes dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia et de toute publication écrite, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

Les juges ne peuvent fraterniser avec les équipes tout au long du concours.

L'évaluation sera réalisée par un jury de 3 à 5 juges désignés par le comité organisateur en fonction de leurs compétences et de leur expérience.

L'équité est garantie par le système de notation des plats.

Les plats seront jugés selon sept critères : Esprit Barbecue, Goût, Cuisson, Apparence du plat, Originalité de la recette, Propreté de l'espace de travail, Présentation du plat par l'équipe.

En ce qui concerne le premier critère « esprit barbecue », la vigilance des juges portera sur les éléments suivants : de beaux marquages, des viandes grillées et caramélisées et une subtile saveur fumée.

Les facteurs de pondération pour le système de points sont les suivants :

- Esprit Barbecue : 6

- Goût : 9
- Cuisson : 6
- Apparence du plat : 3
- Originalité de la recette : 4
- Propreté de l'espace de travail : 2
- Présentation de l'équipe : 1

Le non-respect du règlement entrainera l'élimination du binôme ainsi que :

- présence d'un objet étranger dans le plat
- plat non comestible,
- quantité insuffisante pour que tous les juges puissent goûter.

DROIT À L'IMAGE

A partir du moment où ils pénètrent sur le site du concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, télévisés et de figurer sur l'ensemble des documents et supports utilisés par le Comité des fêtes de Rans pour la promotion des prochaines éditions, y compris le site Internet, Page Facebook, sans prétendre à aucune droite indemnité. Les candidats autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter leur image et/ou voix et/ou identité et/ou tout attribut de leur personnalité, et à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter etc. ces éléments dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.