



# 28 et 29 OCTOBRE 2023

Concours Amateurs

## MEILLEURE RECETTE SUCREE

OUVERT AUX JEUNES AGES DE 13 A 18 ANS

### ARTICLE 1 : conditions d'admission

Les **Journées Gastronomiques de Sologne 2023** organisent un concours de la meilleure recette réalisée par des jeunes amateurs.

Ce concours, qui vise à promouvoir l'éducation du goût, s'adresse aux JEUNES âgés de **13 à 18 ans** inclus. La recette doit être SUCREE et la **présentation doit être faite dans 3 assiettes identiques**.

***Une seule et unique recette sera acceptée par candidat.***

### ARTICLE 2 : thème : « La pâte à choux »

Les candidats devront **présenter leur dessert dans 3 assiettes identiques**.

La recette du dessert doit être **obligatoirement** accompagnée d'une fiche explicative. Cette fiche sera jointe au bulletin d'inscription lors de l'inscription.

### ARTICLE 3 : sélection et inscription

Les actes de candidature devront parvenir au bureau des **Journées Gastronomiques de Sologne** avant le **1er octobre 2023**, accompagnés de la recette détaillée et du descriptif du dessert.

**Les 4 meilleures recettes seront retenues pour participer au concours.**

Pour la sélection, les **critères de notation** sont les suivants :

**ORIGINALITE / 10      PRESENTATION / 5      PREPARATION / 5**

Le descriptif de la recette doit nous être fourni lors de l'inscription (document joint).

L'ensemble sera adressé avant le **samedi 1er octobre 2023**, le cachet de la poste faisant foi à

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE - 13 rue du tour de la halle - 41200 ROMORANTIN

Dans le coin gauche de la feuille de la recette devront figurer le nom, le prénom, la date de naissance, l'adresse et le numéro de téléphone du candidat.

Un jury de sélection composé de personnalités qualifiées en matière d'éducation et de gastronomie sélectionnera un maximum de **4 recettes**.

Chaque auteur de recette retenue sera aussitôt prévenu par courrier et par téléphone.

Le lauréat de l'année précédente pourra participer au concours mais ne se verra pas attribuer le premier prix.

## ARTICLE 4 : réalisation

Les 4 candidats sélectionnés devront venir réaliser publiquement leur recette lors des Journées Gastronomiques de Sologne, **le samedi 28 octobre de 9h à 10h30**. Ils revêtiront pour cette occasion une tenue de cuisinier (tablier et toque) qui leur sera offerte par les Journées Gastronomiques de Sologne.

Chaque participant devra apporter tous les ingrédients et se munir de tout le matériel (casserole, moule, fouet, etc. ...) nécessaires à la réalisation de sa recette. Il ne trouvera sur place qu'un plan de travail et un fourneau avec plaques de cuisson à induction.

Le dressage s'effectuera sur 3 assiettes identiques (dimension au minimum 25 cm) à envoyer pour la dégustation par le jury. Un intervalle de 5 minutes séparera le départ de chaque candidat.

**Après la dégustation, il est impérativement demandé de récupérer les assiettes.**

Des personnes adultes veilleront au bon déroulement du concours et à la sécurité des jeunes.

**La recette devra être intégralement réalisée devant le public et sans aucune aide.**

## ARTICLE 5 : le jury

Le jury sera constitué de personnes compétentes et hautement qualifiées en matière d'éducation et de gastronomie.

Les travaux des membres du jury seront sous le contrôle des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin. **Les décisions du jury seront sans appel.**

Les recettes seront notées sur leur présentation et leurs qualités gustatives selon les critères suivants :

- ORIGINALITE	/ 10
- EXECUTION	/ 30
- PRESENTATION	/ 30
- QUALITE DEGUSTATIVE	/ 30

*Le ou les premiers prix de l'année précédente seront automatiquement mis hors concours pendant une année.*

## ARTICLE 6 : résultats et récompenses

**Le jour et l'heure de la remise des prix** vous seront communiqués sur l'accusé de réception.

Tous les candidats devront alors se présenter en habit de cuisinier.

Tous les jeunes participants recevront en plus de leur tablier et de leur toque, de nombreux cadeaux.

## ARTICLE 7 : propriété

**Toutes les recettes envoyées resteront la propriété des Journées Gastronomiques de Sologne.**

## ARTICLE 8 : responsabilité

La participation au concours des jeunes amateurs implique l'acceptation sans réserve du présent règlement et des décisions prises par les organisateurs pour son application.

La responsabilité des organisateurs ne saurait être mise en cause si des circonstances extérieures à leur volonté entraînaient l'annulation de ce concours.

**Autorisation parentale ci-après à retourner avec le bulletin de participation et le descriptif de la recette (au dos).**

Toutes photographies des candidats et de leurs travaux pourront être utilisées sur le site internet des Journées Gastronomiques de Sologne ([www.romorantin.fr/jgs](http://www.romorantin.fr/jgs)) sans que ceux-ci puissent prétendre à une quelconque rémunération en contrepartie.

# Bulletin de participation

## Concours des Jeunes de 13 à 18 ans

Le samedi 28 octobre 2023

A retourner dûment complété accompagné du descriptif de la recette avant le  
samedi 1er octobre 2023 à :

### JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

13 rue du tour de la Halle  
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

#### CANDIDAT

Date de naissance : ...../...../..... Age : .....

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP : .....

Ville : .....

Tél : .....

E.mail : .....

Autorisation à remettre avec la recette lors de l'inscription  
(pour les participants de moins de 18 ans)

#### AUTORISATION PARENTALE

Je soussigné(e) M. ou Mme .....

**Autorise mon enfant** .....

à venir participer au concours de **la meilleure recette** (ouvert aux jeunes âgés de 13 à 18 ans) le  
samedi 28 octobre 2023 de 9h00 à 10h30 à la Fabrique Normant de Romorantin.

Date : ..... Signature :

Nom du candidat :

N°

Nom de la recette :

### Ingrédients

- .....•.....
- .....•.....
- .....•.....
- .....•.....
- .....•.....
- .....•.....

### Réalisation