

RÈGLEMENT DU CONCOURS «TOP RESTES»

Dans le cadre de sa compétence gestion des déchets, Chambéry métropole organise le dimanche 6 novembre 2016 une manifestation de sensibilisation au gaspillage et au réemploi intitulée « un dimanche de récup ». Cet évènement est ouvert à tous, son accès est libre et gratuit.

Pour cette 3eme édition, le thème principal est la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, Chambéry métropole, les restos du cœur, la banque alimentaire et la cantine savoyarde organisent un concours de « cuisine des restes » intitulé « TOP RESTES». Le concours aura lieu le 6 novembre.

Article 1- Objet du concours

Les équipes qui concourent devront réaliser un plat salé et un plat sucré, à partir de restes alimentaires et d'ingrédients fournis et imposés par l'organisateur Chambéry métropole.

Les participants disposeront pour cela :

- D'aliments frais (pour certains déjà cuisinés), aliments secs et de condiments. Tous les candidats disposeront de la même liste d'ingrédients. Celle-ci ne sera pas connue avant le démarrage du concours;
- De matériel de cuisson : plaque de cuisson, four micro-ondes ;
- De contenants (casseroles, plats) et de couvercles ;
- D'une ménagère et de vaisselle ;
- D'un point d'eau et de plans de travail ;
- De matériel d'écriture : papiers, crayons.

Les participants ne sont pas autorisés à apporter des aliments ou ingrédients complémentaires.

Les participants apportent leurs ustensiles de cuisine personnels : cuillères, spatules, fouets, couteaux... La limite de ce matériel par participant est que « l'ensemble des ustensiles apportés doit pouvoir être maintenu entre les deux mains ».

Les plats seront jugés après dégustation par un jury de plusieurs personnes en lien avec la restauration professionnelle.

Article 2 - Conditions de participation au concours

Ce concours est gratuit et ouvert à toute personne majeure, domiciliée ou non sur le territoire de l'agglomération chambérienne et exclusivement cuisinier amateur.

Les candidats s'inscrivent, non pas à titre individuel, mais par équipe de 3 personnes constituée sur leur initiative. Les équipes s'inscrivent en utilisant le formulaire disponible sur le site internet de Chambéry métropole.

L'objectif est de faire affronter 5 équipes. En cas de candidatures qui excèdent 5 équipes, Chambéry métropole se réserve le droit de sélectionner 5 équipes sur la base des critères suivants : mixité et diversité en âge de l'équipe.

La date limite d'inscription est fixée au dimanche 23 octobre.
Les candidats autorisent l'utilisation de leur nom et de toutes photos prises dans le cadre de cet événement pour toute communication réalisée par les organisateurs, sans contrepartie financière.
L'inscription au concours implique l'acceptation du règlement.

Article 3 – Déroulement du concours

Le concours se déroulera le dimanche 6 novembre 2016 au Phare à Chambéry.
Les participants devront se présenter aux organisateurs au plus tard à 13h30 afin de découvrir l'espace qui leur est réservé et le matériel mis à leur disposition.

- ⇒ A 14h, Chambéry métropole procède au lancement du concours. A partir de ce moment, chaque équipe ouvre le frigo qui lui est réservé et prend connaissance des ingrédients imposés par l'organisateur.
Chaque équipe s'accorde sur le choix d'une recette salée et d'une recette sucrée à réaliser et procède à la préparation, la cuisson et la présentation « à l'assiette » des deux recettes choisies. Ces deux recettes doivent être confectionnées pour 4 convives, soit 4 assiettes « salées » et 4 assiettes « sucrées ».
- ⇒ A 15h30, Chambéry métropole clôt le concours. Chaque équipe dispose de quelques minutes pour présenter les plats confectionnés : titre du plat, grandes étapes de fabrication...
- ⇒ De 15h30 à 16h, le jury procède à la dégustation des plats et se retire pour décider du classement des équipes selon différents critères de notation : présentation et esthétisme, originalité et créativité, technicité, capacité à utiliser un maximum d'ingrédients imposés.
- ⇒ A 16h30, le jury annonce le résultat du concours. Il sera sans appel.

Toutes les équipes seront récompensées par l'attribution d'un lot. L'équipe arrivée en tête se verra remettre un lot spécial correspondant à la « palme anti-gaspi » du jury.

Les participants au concours se tiennent à disposition de l'organisateur, pendant et après le concours, pour livrer leurs recettes salées et sucrées, afin que Chambéry métropole puisse diffuser un livre des recettes du concours (diffusion gratuite aux personnes du public ayant bien voulu laisser une adresse mail à l'organisateur).

Article 4 - Les prix et notation

Les prix ne sont pas interchangeables ou échangeables contre une quelconque valeur monétaire et ne pourront donner lieu à un remboursement partiel ou total. Les gagnants s'engagent à accepter les lots tels que proposés.

Les organisateurs se réservent le droit de modifier les prix.

Les organisateurs sont seuls habilités à choisir la composition des membres du jury.

Toute réclamation est irrecevable.

Article 5- Modification

Les organisateurs se réservent le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.