



## Fête du Terroir 2021

### Fiche règlement Concours « Les Recettes en Fête »

#### Article 1 : Organisateur

La Ville de Cozes labellisée « Station Verte » et le Bureau d'Information Touristique local, organisent dans le cadre de la 1<sup>ère</sup> édition de la « **Fête du Terroir** », un **concours de recettes** salées ou sucrées intitulé « *Les Recettes en Fête* » ouvert au public.

#### Article 2 : Durée et principe

##### 2.1. Concours

Ce concours a pour objectif de contribuer à la promotion des produits locaux et de saison, commercialisés en circuits courts.

Il se déroulera du **vendredi 10 septembre au vendredi 15 octobre 2021** date butoir des inscriptions.

##### 2.2. Principe

Chaque participant propose à partir de **deux produits sélectionnés**, une recette salée ou une recette sucrée de sa composition, une création originale et non pas la reproduction d'une recette existante, pour 6 à 8 personnes (membres du Jury).

Deux catégories sont ouvertes :

- recette salée (plat) : produit sélectionné **la Cagouille** (l'escargot)
- recette sucrée (dessert) : produit sélectionné **le Pineau ou le Cognac**

Le participant a le choix d'utiliser tous les autres produits de saison & ingrédients qu'il souhaite, pour réaliser sa recette.

Le fil conducteur : une recette automnale réalisée avec les produits de saison\*\* collectés chez les producteurs locaux\*\*

\*\*Calendrier des légumes, fruits, poissons, viande de saison à télécharger sur le site de la C.A.R.A

\*\*Livret « Route des Saveurs » à télécharger sur le site de la C.A.R.A / Label + de 17 dans nos assiettes / « Manger17.fr » à consulter sur le site du Conseil Départemental.

**Pré-sélection** : 10 recettes salées et 10 recettes sucrées seront présélectionnées à réception des dossiers de candidatures

### 2.3. Participation

Pour participer, chaque candidat doit renseigner et retourner la **fiche d'inscription** accompagnée de la **fiche recette**, d'**une photo** de la création sucrée ou salée, de la liste des produits & producteurs au plus tard, le **vendredi 15 octobre 2021**.

**Dossier d'inscription** à [télécharger](#) ou envoyé par mail ou à retirer sur place au Bureau d'Information Touristique de Cozes

- Site internet de la Ville de Cozes [www.cozes.fr](http://www.cozes.fr)
- Site internet de la C.A.R.A [www.agglo-royan.fr](http://www.agglo-royan.fr)
- Mail Bureau d'Information Touristique local [p.lozano@royanatlantique.fr](mailto:p.lozano@royanatlantique.fr)

Tout dossier de participation incomplet ou déposé après la date limite ne sera pas pris en compte.

### 2.4. Sélection

Les critères de sélection de la recette salée et de la recette sucrée seront les suivants :

- utilisation de produits de saison en provenance des producteurs locaux du territoire
- créativité, originalité de la recette
- équilibre, goût et esthétisme du plat ou du dessert
- reflet des couleurs et des saveurs locales

A l'issue du classement, les **3 meilleures recettes** de la catégorie salée, et les **3 meilleures recettes** de la catégorie sucrée seront sélectionnées (3 Prix recette salée / 3 Prix recette sucrée) \*\*

\*\* Pré-sélection de **10** recettes par catégorie / 3 recettes primées par catégorie

Le jury est souverain dans la désignation des gagnants. Toute réclamation tenant à la notation des jurés est irrecevable.

## 2.5. Candidats

Les candidats retenus seront invités à apporter leur recette matérialisée pour une dégustation et sélection le **dimanche 31 octobre 2021 de 09h00 à 10h00** au Logis de Sorlut en veillant au respect de la réglementation sanitaire en vigueur (chaîne du froid, transport de marchandises).

Les participants auront la possibilité de réchauffer leur plat (recette salée) sur place.

## 2.6. Jury

Le Jury sera composé de Chefs restaurateurs labellisés « Royan Atlantique », membres de l'association « Saveurs d'Ici Cuisine de Chefs » et de l'association « Des Disciples Escoffier International », Directeur de la Restauration de la commune de Saujon et ancien chef de cuisine du lycée de l'Atlantique, Charcutier-Traiteur et enseignant C.F.A Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Ouvrier de France Primeur.

Les résultats du Concours & remise des Prix seront annoncés par le Président du Jury le dimanche 31 octobre 2021 au Logis de Sorlut entre **11h00 et 12h00**.

## Article 3 : Calendrier & déroulement du concours

- **Inscriptions** : du vendredi 10 septembre 2021 au vendredi 15 octobre 2021
- **Réception des recettes** : dimanche 31 octobre 2021 **de 09h00 à 10h00** au Logis de Sorlut
- **Dégustation et sélection** de la meilleure recette salée et de la meilleure recette sucrée (3 prix par catégorie) par les membres du Jury : **de 10h00 à 11h00**
- **Remise des prix** aux lauréats à partir **de 11h00**

#### **Article 4 : Modalités de participation**

Ce concours est ouvert aux habitants, résidents secondaires, familles, cuisiniers en herbe assistés de leurs parents & grands-parents, des 33 communes du territoire indépendamment des professionnels.

La participation au concours est **gratuite** en revanche, les frais occasionnés pour l'achat des ingrédients, pour du matériel ou tous frais annexes nécessaires à l'élaboration de la recette sont à la charge du participant. Il en est de même pour les frais de déplacement occasionnés pour se rendre à la remise des prix.

#### **Article 5 : Prix**

Les prix attribués ne pourront en aucune façon être réclamés sous une autre forme que celle décrite dans ce présent règlement.

Les noms des gagnants seront publiés sur les sites internet de la Ville de Cozes, de l'O.T.C, la C.A.R.A et autres sites de nos partenaires ainsi que dans la Presse locale.

Prix pour chacune des catégories (salée et sucrée)

**1<sup>er</sup> prix** : un repas pour 4 personnes dans l'un des 40 restaurants labellisés « Royan Atlantique » offert par l'O.T.C et un livre dédié « Cuisinez le Marché du Pays de Royan » offert par la C.A.R.A

**2<sup>ème</sup> prix** : un atelier culinaire avec un professionnel artisan au C.F.A de La Rochelle ou de Jonzac d'une validité d'1 an, offert par la Cité du Goût et des Saveurs C.M.A 17 et un livre dédié « Cuisinez le Marché du Pays de Royan » offert par la C.A.R.A

**3<sup>ème</sup> prix** : un panier gourmand du producteur offert par l'association « L'Escale fermière » et un livre de cuisine dédié « Cuisinez le Marché du Pays de Royan » offert par la C.A.R.A

**Prix de participation** : 1 visite guidée au choix édition 2022, offerte par l'O.T.C à chacun des 14 participants « hors sélection »

#### **Article 6 : Responsabilités**

La Ville de Cozes se réserve le droit d'écourter, de prolonger, de modifier ou d'annuler ce concours pour toute raison indépendante de sa volonté, sans qu'elle n'encoure une quelconque responsabilité. Elle se réserve le droit de remplacer toute dotation qui lui serait indisponible par une autre dotation de valeur équivalente.

#### **Article 7 : Acceptation et consultation du règlement**

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement par les participants et son application par les organisateurs.

### **Article 8 : Droits de propriété**

Le participant accepte que son prénom, sa recette, la photo de sa recette et toute photo prise lors de la remise des prix soient reproduits sur le site internet de la Ville de Cozes <http://www.cozes.fr>, de la Fédération Nationale des Stations Vertes [www.stationverte.com](http://www.stationverte.com), sur les sites des partenaires et autres supports de communication (ex. page Facebook etc.), sans limitation de durée.

### **Contact dossier d'inscription**

Bureau d'Information Touristique de Cozes / Secrétariat Mairie

[p.lozano@royanatlantique.fr](mailto:p.lozano@royanatlantique.fr) / [secretariat@cozes.fr](mailto:secretariat@cozes.fr)

**05 46 08 17 63 / 05.46.90.96.73**

Cozes, le 10/09/2021.

**Partenariat** Office de Tourisme Communautaire Destination Royan Atlantique, Communauté d'Agglomération Royan Atlantique, Conseil Départemental, Cité du Goût et des Saveurs Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Associations « Escale Fermière », « Saveurs d'Ici Cuisine de Chefs », « Disciples d'Escoffier Grand Ouest », Chefs restaurateurs du territoire labellisés « Royan Atlantique », Fédération Nationale des Stations Vertes.