

Le Marché Gourmand de Saint-Witz

Organise les,

1^{ères} JOUTES CULINAIRES TOQU'EN HERBE

dimanche 10 novembre 2019

À
SAINT WITZ



GENÈSE

Pour vous, cuisiner représente souvent une tâche, pour d'autres, c'est un métier et pour certains d'entre nous, c'est une véritable passion. Mais pour votre enfant, c'est comme bricoler ou jouer. Lorsqu'ils cuisinent avec vous, vos enfants développent un intérêt accru pour les aliments et les nouvelles saveurs. Ils sont aussi davantage tentés de goûter un plat lorsqu'ils jouent un rôle dans sa préparation.

La cuisine est en effet un mode d'expression idéal pour les enfants, elle permet d'apprendre en s'amusant, de satisfaire son besoin de convivialité, de stimuler sa créativité, de favoriser son autonomie, d'acquérir un peu de discipline, de développer le goût et finalement, d'apprendre à manger plus équilibré.

Des ateliers « cuisine » fleurissent ici et là, afin de donner, dès le plus jeune âge, une bonne éducation culinaire. La ville de Saint-Witz, à travers son Marché Gourmand, lance la première édition des « Joutes Culinaires Toqu'en Herbe ».

A la maison, comme dans le Complexe Sportif Pierre Salvi de Saint-Witz, l'espace cuisine deviendra sans doute, l'endroit le plus captivant. Les casseroles seront sur le feu, les poêles mijoteront et les bouilloires gargouilleront. La vigilance d'un parent en « gants blancs » s'imposera pendant toute la durée du concours tel un coach sportif pour nos futurs athlètes des fourneaux afin de garantir la sécurité mais seul l'enfant cuisinera.

En bref (pour l'enfant) :

Avant de te lancer,

Apprendre à lire une recette :

Il faut prendre le temps de bien lire les différentes étapes de ta recette pour

- t'assurer que tu as tous les ingrédients et tout le matériel,
- t'organiser,
- comprendre le vocabulaire

Adopter de bonnes habitudes d'hygiène en cuisine :

Il faut ensuite

- te laver les mains au début et entre chaque opération,
- mettre ton tablier,
- ne jamais poser d'aliment directement sur le sol,
- garder propre ton plan de travail,
- laver les fruits frais,
- avoir des torchons propres,
- laver ta vaisselle au fur et à mesure des opérations et l'essuyer

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATION

L'association Marché Gourmand de Saint-Witz sise place Isabelle de Vy, 95470 Saint-Witz organise les 1^{ères} Joutes Culinaires Toqu'en Herbe dont la finale se tiendra le dimanche 10 novembre 2019 au sein du Complexe Sportif Pierre Salvi de Saint-Witz, conjointement aux activités du Marché Gourmand.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION A TOQU'EN HERBE

• 2.1 Conditions d'Inscription

Ce concours est réservé aux enfants âgés de 9 à 11 ans (majoritairement CM 1 – CM 2)

Chaque enfant candidat devra être accompagné d'un adulte, « en gants blancs sans possibilité de cuisiner » et ils devront tous deux être assurés en responsabilité civile. Une attestation de cette assurance devra être jointe au dossier d'inscription et impérativement ramenée le Jour J, le dimanche 10 novembre 2019, l'équipe organisatrice la récupérera.

- **2.2 Données des Participants**

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du concours.

- **2.3 Dossier d'inscription**

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Nom de la recette
- Bon d'économat (listing marchandises)
- Recette détaillée (fiche technique de progression)
- Photo du dessert en entier, de bonne qualité couleur
- Attestation d'assurance en responsabilité civile

ARTICLE 3 : SELECTION DES CANDIDATS

Le Comité d'organisation se réunira à partir du **lundi 14 octobre 2019** afin de sélectionner les 18 finalistes, sur l'appréciation du dossier technique. Une réponse personnalisée sera faite dans la foulée et une publication de la liste des présélectionnés sera diffusée sur le site web de la commune et sur la page Facebook de l'événement (@marchegourmanddesaintwitz). Deux suppléant(e)s seront sélectionné(e)s en complément et seront également incité(e)s à s'entraîner si l'un ou plusieurs des finalistes venaient à renoncer à leur participation. Le dossier doit être complété et envoyé par courrier **avant le 10 octobre 2019**, cachet de la poste faisant foi, à **Madame Véronique Buchet, association Marché Gourmand de Saint-Witz, Mairie place Isabelle de Vy, 95470 Saint-Witz.**

Tout dossier incomplet sera rejeté. La recette doit être dactylographiée, détaillée et explicite.

Le bon d'économat (listing marchandises) doit être précis et la photo de présentation de bonne qualité.

ARTICLE 4 : DEROULE DE LA FINALE

- **4.1 Epreuve**

Chaque candidat dispose de **1h30** pour réaliser un dessert dressé sur assiettes pour 8 personnes.

- Ce dessert doit être en adéquation avec le thème choisi par le comité d'organisation
- Les fruits, les produits frais et tous les autres ingrédients seront amenés par les candidats. Aucune préparation ne doit arriver de l'extérieur, tout doit être exécuté sur place.
- Tout le contenu de l'assiette doit être comestible

Le candidat apporte également le (ou les) moule(s), cercle(s), cadre(s) pour la réalisation du dessert, ainsi que **2 torchons propres et son attestation d'assurance Responsabilité Civile en vigueur.**

Les assiettes de présentation sont fournies par l'association organisatrice.

Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve.

- **4.2 Thème**

Le Thème 2019 de la Finale Toqu'en Herbe est : **Votre meilleure recette à base de pomme(s)**

Servi individuellement sur assiette à entremets, pour 8 personnes,

Créatif ou issu de la tradition pâtissière,

Ce dessert sera composé :

- d'un jus, d'une sauce ou d'un coulis,
- d'une ou plusieurs variétés de pommes,
- d'un décor libre et comestible sur assiette (assiettes à entremet ø extérieur 22 cm, ø intérieur 16 cm),

Le ou les moules, cercles, cadres pour la conception du dessert sont au choix des candidats et donc non fourni(s) par le comité d'organisation.

Le dessert peut être réalisé entier, puis partagé en 8 parts égales ou conçus individuellement.

Les assiettes à entremets seront fournies par le comité d'organisation.

- **4.3 Attribution des postes et ordre de passage**

Pour chaque candidat, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort. A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort.

- **4.4 Matériel autorisé**

Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume acceptable ne créant aucune gêne pour le confort et la sécurité des autres candidats, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Il sera préférable d'étiqueter ce matériel pour le retrouver en fin de concours.

Un kit «cuisine-pâtisserie» sera mis à disposition par le partenaire matériel, le détail sera communiqué à chaque finaliste.

- **4.5 : Matières utilisées**

Les matières utilisées devront être comestibles, toutes matières non alimentaires pour le décor sont interdites.

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

- **5.1 Jury**

Le jury est constitué de :

- 2 jurés « techniques »
- 6 jurés « dégustation »

Tous les membres sont des professionnels de la cuisine et des personnalités locales (Chefs de cuisine, élus...).

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

- **5.2 Barème de notation**

- **Jury technique**

Hygiène et comportement du candidat 20 pts

Technicité du travail, valorisation des denrées 20 pts

Remise en état du poste de travail 10 pts

Meilleur Coach 20 pts (cette note n'entre pas dans la note technique des candidats)

TOTAL 50 pts

- **Jury Dégustation**

Respect du thème 20 pts

Goût (harmonie) 30 pts

Présentation, originalité de la recette 30 pts

TOTAL 80 pts

- **5.3 Pénalités de retard**

Chaque candidat recevra une pénalité de 1 point par juré et par minute de retard à l'envoi du dessert.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'*ex aequo*, la voix du Comité d'Organisation tranchera.

La remise des prix aura lieu le jour même, **le dimanche 10 novembre 2019 à 18h00** en présence des membres du jury, du comité organisateur, de nos partenaires, de personnalités des métiers de bouche.

Prix attribués aux finalistes Toqu'en Herbe

- 1 diplôme de Lauréat Toqu'en Herbe

- 1 diplôme de Second Talent Toqu'en Herbe

- 1 diplôme de Troisième Talent Toqu'en Herbe

- 15 diplômes de finaliste Toqu'en Herbe

- Cadeaux des différents partenaires pour tous

ARTICLE 7 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidats. Le comité organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre des Joutes Culinaires Toqu'en Herbe.

ARTICLE 8 : DROIT À L'IMAGE

En participant aux Joutes Culinaires Toqu'en Herbe, chaque participant(e) cède gracieusement à l'association organisatrice le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours. De plus chaque candidat(e) devra aviser l'association organisatrice dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'association organisatrice pour autorisation éventuelle.