

REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE « LES DUCH 'CHEFS 2018 »

1. Organisation du concours

La 2^{ème} édition du concours culinaire bio et local « Les Duch'chefs » est co-organisée par La Mission Lyon la Duchère, le centre social Sauvegarde et l'association VRAC.

Le concours a lieu au centre social Sauvegarde,

26 avenue Rosa Parks 69009 LYON

Le samedi 13 octobre 2018, de 14h 00 à 17h 00

Le concours est ouvert à tous. N'hésitez pas à convier vos familles et amis en tant que spectateurs ! **L'entrée est libre et gratuite** (dans la limite des places disponibles).

2. Participation au concours

14 candidats seront présentés au concours (7 pour les plats salés, 7 pour les plats sucrés) et **3 groupes de 2 à 4 jeunes** pour un plat sucré. Au total, 17 plats différents seront présentés !

Il s'agit d'un concours réservé aux **amateurs, habitants de la Duchère. Pour candidater à titre individuel il faut être majeur ou accompagné en duo d'une personne majeure.**

Les plats salés doivent être **végétariens, avec au moins un légume de saison** et les plats sucrés doivent comporter **un fruit de saison obligatoire.**

Les candidat-e-s sont invité-e-s à choisir **un nom** pour leur plat et à le communiquer aux organisateurs.

3 assiettes sont à confectionner par plat, pour permettre leur dégustation par le jury.

Les participants cuisinent chez eux et réchauffent leurs assiettes dans les cuisines du Centre Social Sauvegarde. . Il est demandé aux participants de d'apporter **leur propre vaisselle pour servir leurs assiettes.**

3. L'approvisionnement

L'achat des ingrédients est **pris en charge par les organisateurs, à l'exception des épices et condiments.**

Les cuisiniers et cuisinières se verront remettre **une liste d'ingrédients,** comprenant des produits du catalogue VRAC et des fruits et légumes d'un maraîcher.

S'il vous ne trouvez pas tous les ingrédients sur ces deux listes, merci d'indiquer, à part, ce dont vous avez besoin , les organisateurs se chargeront des achats.

Le 28 septembre, les cuisiniers et cuisinières candidats devront remettre leur liste d'ingrédients, leur recette ET le nom de leur plat, au centre social Sauvegarde OU à la Mission Lyon la Duchère par mail (mduchere@grandlyon.com)

Le 11 octobre (soit 2 jours avant le concours), les candidats viendront chercher leurs ingrédients au centre social Sauvegarde.

4. Format de l'évènement le 13 octobre

Durée du concours : 3 heures.

- 14h-16h : accueil du public et concours de cuisine
- 16h-16h30 : délibérations du jury
- 16h30-17h : remise des prix

5. Le jury

Le jury de l'édition Les Duch'chefs 2018 est composé de trois chef-fe-s d'exception : **Alain Alexanian, Dominique Moreaud et Jacotte Brazier**. Les trois cuisinières amatrices lauréates de l'an passé seront également jurys.

A l'issue de la dégustation, le jury élira **un vainqueur dans la catégorie « plat salé » et un vainqueur dans la catégorie « plat sucré »**.

Jacotte Brazier décernera également **le prix « Jeune »** (plat sucré).

5. Le prix

Les gagnants du concours se verront offrir un robot ménager par le Fonds Groupe Seb, partenaire du concours.

D'autres surprises leur seront réservées par les organisateurs.