

## CONCOURS DE RECETTES

### "FRUITS ET LEGUMES OUBLIES, PUREE QUE C'EST BON !"

## Règlement

---

### Article 1 Présentation du concours

La Maison du Tourisme du Pays de Herve et la Foire Agricole de Battice-Herve organisent, en partenariat avec le traiteur *Les Cours* et Accueil Champêtre en Wallonie, un concours de recettes.

### Article 2 Descriptif du concours

Chaque participant est invité à proposer une recette de plat principal qu'il maîtrise, froide ou chaude, sur le thème "Les fruits et/ou légumes oubliés, purée que c'est bon !". Ces fruits et/ou légumes seront accompagnés d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson local.

Ce concours est organisé par la Maison du Tourisme du Pays de Herve (MTPH) et est proposé à toutes les personnes âgées de plus de 15 ans, hommes ou femmes, à l'exception des membres des asbl organisatrices ainsi que de leurs familles.

### Article 3 Informations pratiques

- 1. Lancement du projet** : le 1<sup>er</sup> juin 2017
- 2. Inscription** : participation au concours par envoi de fiche-recette avant le 31 juillet 2017. Les recettes envoyées après cette date ne seront plus acceptées. Le formulaire d'inscription à compléter est téléchargeable sur le site internet de la Maison du Tourisme du Pays de Herve ou disponible sur simple demande par téléphone ou mail et doit impérativement contenir, outre les coordonnées complètes du participant :

- le nom de la recette
- le nombre de convives
- le temps de préparation total, cuisson et/ou repos
- la liste complète des ingrédients et leur quantité respective
- les différentes étapes de la recette
- l'astuce ou le tour de main qui permet de réussir la recette à tous les coups

Les dossiers sont à envoyer par courrier à :  
*Maison du Tourisme du Pays de Herve*  
*Concours de recettes*  
*Place de la Gare 1- 4650 Herve*

*Ou par e-mail à concours@paysdeherve.be*

### **3. Frais d'inscription : gratuit.**

## **Article 4 Sélection**

### **1. Critères**

Les recettes primées seront choisies selon divers critères : gustatifs, techniques, cohérence avec le thème, originalité de la recette...

### **2. Etapes/procédure**

1. Parmi les recettes reçues, 10 seront sélectionnées par le jury.
2. Les 10 participants, auteurs des recettes sélectionnées, recevront le jury à domicile pour lui faire déguster leur recette. Le jury déterminera 3 lauréats.
3. Ces 3 lauréats devront réaliser leur recette en public lors de la Foire Agricole 2017 ( les 2 et 3 septembre 2017). Le participant s'engage donc à être présent à un moment à préciser durant cet événement (voir **article 7**).

### **3. Contestation**

Les décisions prises par le jury sont sans appel et non contestables. Le jury, composé de 4 personnes, attribue une cote à chaque candidat. Aucun lien de parenté ne peut exister entre un membre du jury et un candidat.

Le jury est souverain.

## **Article 5 Prix**

Des prix pour une valeur totale de 1000 € seront offerts aux lauréats. Il n'y a ni échange ni contestation possible.

1<sup>er</sup> prix: bon d'une valeur de 500 € valable chez le Traiteur *Les Cours*

2<sup>e</sup> prix: bon d'une valeur de 250 € valable chez Accueil Champêtre en Wallonie

3<sup>e</sup> prix: bon d'une valeur de 125 € valable chez le Traiteur *Les Cours*

En outre, un bon d'une valeur de 125 € valable chez le Traiteur *Les Cours* sera attribué par un jury mixte (professionnels et public) lors du cooking show à la foire agricole.

## **Article 6 Promotion et communication**

Une campagne de promotion sera mise en place par la MTPH.

La MTPH remettra à chaque participant des folders et affiches de présentation du concours. Participants et organisateurs uniront leurs efforts pour faire la promotion de l'événement.

## **Article 7 Foire Agricole**

Les lauréats s'engagent à présenter leur recette au public lors de la Foire Agricole de Battice, les 2 et 3 septembre 2017. Cette présentation, dont l'horaire sera déterminé par l'organisateur, prendra la forme d'un cooking show individuel d'une vingtaine de minutes par lauréat, animé par une personne du secteur HORECA.

D'autre part, le dimanche 3 septembre, vers midi, les 3 lauréats devront être présents pour un cooking show collectif. Celui-ci se déroulera en présence d'un jury accompagné de personnes choisies dans le public. Les 3 prix et le prix du jury seront décernés à ce moment précis.

Bien que certaines étapes puissent être réalisées à l'avance, la présentation de la recette au public ne pourra excéder une vingtaine de minutes. Il est toutefois possible de faire cuire à l'avance les préparations qui nécessitent une cuisson plus longue et qui seront servies au public. Dans ce cas, le lauréat devra recommencer sa recette pour le cooking

show, mais sera autorisé à servir celle qu'il aura préparée préalablement.

La MTPH prendra à sa charge, sur présentation des tickets de caisse et en concertation préalable avec le lauréat, le paiement des ingrédients utilisés lors des préparations de la foire agricole.

Le matériel mis à disposition des lauréats lors du cooking show sera celui que l'on retrouve dans la cuisine de la ménagère. Si la recette nécessite un ustensile spécifique, les lauréats sont invités à amener le leur. De plus amples informations à ce sujet seront communiquées ultérieurement.

## **Article 8 Droits**

En renvoyant son dossier de participation, le participant autorise la Maison du Tourisme du Pays de Herve à utiliser sa recette, ainsi que les photos éventuelles réalisées lors du cooking show à des fins de promotion. Les recettes lauréates seront publiées sur le site de la maison du tourisme et pourront être publiées par la MTPH dans ses brochures et folders de promotion de la région.

Les participants doivent être titulaires de tous les droits et disposer de ceux-ci. L'œuvre ne peut en aucun cas porter atteinte aux droits de tiers.

## **Article 9 Cas non prévus**

Tout problème non réglé par la présente convention sera apprécié souverainement et de bonne foi par les organisateurs.

Le participant accepte et consent explicitement que la participation au concours comporte la connaissance et la totale acceptation du présent règlement, ainsi que sa présence à la Foire Agricole de Battice.

## **Article 10 Coordonnées de l'organisateur responsable**

*Maison du Tourisme du Pays de Herve*  
*Place de la Gare 1 - B-4650 Herve*  
*+32(87) 69.31.70*  
<http://www.paysdeherve.be> - [info@paysdeherve.be](mailto:info@paysdeherve.be)