



4^e Concours culinaire amateur

concours de
cuisine locale

LE CLIMAT DANS NOS ASSIETTES

Samedi 20 mai 2023

**Maison des Huiles d'olive de France
À NYONS (26)**

En équipe, relevez le défi de
cuisiner un repas complet à partir de
produits prenant soin du climat,
des papilles et du porte-monnaie !

**Inscription avant
le 1^{er} avril 2023**



Organisé en partenariat avec



LE PRINCIPE



Pour passer des moments conviviaux

En équipe de 3 ou 4 personnes et avec l'aide d'un restaurateur de votre choix, vous aurez pour mission de **créer un plat et un dessert** avec des produits locaux, de saison, issus d'une agriculture locale, et ayant un impact limité sur l'environnement.

Vous disposez de **3 heures** pour préparer vos recettes et dresser les assiettes. Vous présenterez ensuite vos réalisations au jury et au public présent.

Le jury récompensera les meilleures réalisations sur la base de critères **gustatifs, environnementaux, budgétaires et esthétiques**. Le public sera également invité à voter pour un plat et un dessert.



Pour des saveurs gourmandes

Pour vous accompagner dans le concours, réunions et analyse des recettes vous seront proposés

Le concours se déroulera le :

Samedi 20 mai 2023

En Drôme provençale - à la Maison des Huiles d'olive de France, place de la libération à NYONS

De 8 h à 11 h : vous préparez les recettes !

À partir de 12 h : le public et le jury dégustent vos plats sur la 31^e foire éco biologique Naturellement !

14 h : annonce des résultats et remise des prix.

Règlement complet et inscription sur www.ceder-provence.org

COMMENT PARTICIPER ?

- 1 Constituez une **équipe de 4 personnes**, tous cuisiniers amateurs.
- 2 Trouvez un **professionnel de la restauration** qui vous aidera à créer vos recettes et vous accompagnera le jour du concours (le CEDER peut vous aider à trouver un professionnel)
- 3 **Inscrivez-vous** en nous contactant par téléphone au 04 75 26 22 53 ou remplissant le bulletin sur Internet www.ceder-provence.org **avant le 1^{er} avril 2023**.
- 4 Participez à une **réunion sur l'impact des ingrédients** pour comprendre ce qu'est une alimentation durable.
- 5 Créez, composez vos recettes en équipe.
- 6 Transmettez-nous vos **fiches recettes**, en indiquant les ingrédients utilisés, leurs provenances et leurs coûts avant le **10 mai**.
- 7 Dernière étape ! **Participez au concours le samedi 20 mai de 8 h à 12 h**.

Toutes les équipes seront récompensées et recevront des cadeaux «cuisine et terroir»



Pour vous inscrire ou en savoir plus

Contact

Perrine DYON

Tél. 04 75 26 22 53

p.dyon@ceder-provence.org

www.ceder-provence.org



Le climat dans nos assiettes est organisé par le CEDER, Espace France rénov' de la Drôme et du Vaucluse.

Le CEDER apporte des conseils et des informations sur les énergies renouvelables, les économies d'énergie et d'eau et l'éco-consommation auprès du grand public.

Siren 324 729 664 49 - Images CEDER - DR

En partenariat

