



Règlement du concours de cuisine 2024

A l'occasion de la Foire Gastronomique de Langres qui se déroule les 31 mai, 1 et 2 juin 2024, l'association Langres Foires et Salons organise un concours de cuisine.

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure **non professionnelle des métiers de bouche**.

Les participants devront s'inscrire sur le site internet de la foire <http://langresfoiregastronomique.fr>

Le thème du concours est **Le fromage de Langres à l'apéritif**.

Les ingrédients composant les recettes devront être de bonne qualité, locaux dans la mesure du possible, et n'auront pour limite que votre imagination.

Les participants devront **remettre leurs réalisations** (au maximum 3 différentes) **et les recettes correspondantes à l'accueil de la foire** (hall de la salle Jean Favre) **le dimanche 2 juin entre 10 heures et 15 heures**.

Pour chaque recette, le candidat devra remettre 6 mignardises identiques, de la taille d'une bouchée salée (apéritif).

Un numéro leur sera attribué.

Le jury sera composé de 6 personnes : 2 personnes prises dans le public, 2 chefs de l'Académie départementale de cuisine de Haute-Marne, 2 personnes de l'association LFS.

La notation sera sur 20 points : Originalité de la recette sur 6 points

Esthétique des bouchées sur 6 points

Équilibre et goût des bouchées sur 8 points.

La meilleure note désignera le gagnant du Concours de cuisine Amateur de la Foire Gastronomique 2024.

Il remportera un bon cadeau pour 2 personnes au restaurant « Chez Camille » à Arnay le Duc : soirée dégustation avec apéritif, menu en 5 services, chambre double et petit déjeuner et sa recette sera publiée sur le site internet et la page Facebook de Langres gastronomique.

Les résultats seront proclamés le dimanche 2 juin à 17h30.



FORMULAIRE D'INSCRIPTION au concours de cuisine 2024

Nom :

Prénom :

Adresse :

N° de téléphone portable :

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement du concours.

Cadre réservé à Langres Foires et Salons

N° Candidat :

Horaire de remise du plat :

Originalité des recettes : /6

Esthétique des bouchées : /6

Équilibre et goût des bouchées : /8

Moyenne : /20

Bordereau Candidat

Concours de cuisine Amateur
Langres Gastronomique 2024

N° Candidat :