



REGLEMENT DU CONCOURS RECETTE

« LE POULET DU PERIGORD, JE L'AIME ET JE LE CUISINE ... »

Article 1

L'association « Les Fermiers du Périgord » organise dans le cadre du Salon International du Livre Gourmand, qui se déroulera du 14 au 16 novembre 2008, un concours de recettes culinaires mettant en valeur le Poulet du Périgord.

Cette manifestation sera l'occasion pour le grand public d'exprimer son intérêt pour le Poulet du Périgord en tant que produit faisant partie intégrante de la culture culinaire périgourdine.

Article 2

Ce concours s'adresse à tous les cuisiniers, cuisinières, novices ou confirmés, de tout âge, et de toute région, qui veulent s'adonner à leur passion culinaire en créant une recette originale à base de poulet du Périgord. Cette recette doit mettre en avant le plaisir des sens dans le choix des ingrédients et sa réalisation.

Article 3

La (les) recette(s) devra(ont) décrire les différents ingrédients à utiliser ainsi que les modes de préparation, de cuisson, de présentation.

Article 4

Chaque recette doit faire l'objet d'un courrier adressé, sur la période du 08 au 24 octobre 2008, à :
Association « Les Fermiers du Périgord »
Concours recette Poulet du Périgord
Place Francheville – 24016 PERIGUEUX

Le courrier d'accompagnement devra comporter les coordonnées complètes et exactes du candidat ainsi qu'une confirmation de sa volonté et sa possibilité à être présent lors de la présentation devant le public, dans l'hypothèse où il serait lauréat le dimanche après midi 16 Novembre 2008.

Article 5

Le Jury, chargé de sélectionner la meilleure recette est composé de

- Mr DURIGNIEUX, Chef et Formateur à l'Ecole Hôtelière du Périgord.
- 3 membres de l'Association Les Fermiers du Périgord

Ils examineront l'ensemble des recettes sur la base des critères suivants :

- Originalité : ingrédients (excepté la truffe)
- Typicité : mise en valeur des ingrédients du terroir, de la volaille du Périgord
- Facilité – difficulté (décrire le mode opératoire)
- Coût
- Temps de préparation et de cuisson (45 min maximum)
- Présentation, Photo du plat

Article 6

Le vote se déroulera le 05/11/08. Les résultats seront mis à disposition sur le site du Salon International du Livre Gourmand, à l'adresse suivante www.livre-gourmand.fr

Article 7

Le lauréat sera prévenu personnellement au plus tard le 07/11/08. Il participera à l'élaboration de sa recette avec Mr DURIGNIEUX, Chef à l'Ecole Hôtelière du Périgord, sur le plateau de la cuisine de démonstration du SILG.

Article 8

Il recevra un Prix :

« Un repas pour 2 personnes au Restaurant Le Vieux Logis à Trémolat (24) d'une valeur de 220€ »
Ce prix lui sera remis à l'issue de la présentation de la recette auprès du public.