

Concours de cuisine

« Jeunes chefs » de 7 à 12 ans

Samedi 11 mai 2024
Espace Agora
Maussane-les-Alpilles



Créer

« LA TARTINE

TERRES DES BAUX »

Tu es gourmand, tu aimes cuisiner, tu as entre 7 et 12 ans, alors ce concours est pour toi.

Invente une garniture pour une tartine originale à base d'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence qui prendra le nom de « Tartine Terres des Baux ». Après sélection, viens mettre la recette en pratique avec des chefs de cuisine des Alpilles et de Camargue qui seront « commis d'un jour ».

En un premier temps

Ta recette doit être manuscrite.

Tu dois utiliser essentiellement des produits locaux. Précise la liste des ingrédients ainsi que leur quantité (en cl, en gr...) au moins pour quatre tartines.

Tu peux utiliser du pain, frais ou toasté, à base de farine de blé, seigle, maïs... Tu devras bien préciser la base choisie pour la mise en place de ta recette.

Ce sera une tartine salée ou sucrée.

Ta recette imaginée, tu l'adresseras à Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui ». Un jury sélectionnera les 8 propositions représentant le mieux le terroir.

DATE LIMITE DE RECEPTION LE 19 AVRIL 2024

La recette sera accompagnée de tes nom, prénom, date de naissance et de l'autorisation signée par tes parents (tes représentants légaux, sans oublier d'indiquer leurs coordonnées).

Si tu es sélectionné-e, tu t'engages à être présent-e le 11 mai 2024.

Au verso document joint pour s'inscrire, n'oublie pas de joindre la recette !

En un second temps, tu es sélectionné-e !

En participant au concours l'enfant et ses parents se sont engagés à respecter le règlement.

Les 8 enfants sélectionnés et leurs responsables légaux recevront avec le résultat de la première étape l'imprimé d'autorisation pour la finale. Il sera remis impérativement à Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui avant le samedi 11 mai. Ce document est indispensable.

Tu recevras un avis 10 jours avant le passage « en cuisine ».

Tu officieras le samedi 11 mai à 10h30 à l'Espace Agora de Maussane-les-Alpilles.

Tu seras assisté-e par des chefs de la Vallée des Baux et de Camargue qui participent au programme. Ils seront là pour exécuter les cuissons et la taille des produits selon tes indications.

Tu auras une tenue (tablier, toque) donnée par les associations.

Nous te fournirons les ingrédients utiles à ta recette. Ton commis disposera d'un four et d'une plaque de cuisson.

Tu auras 45 min pour réaliser ta recette.

1^{er} prix un livre de cuisine et un repas chez l'un des chefs partenaire, repas auquel tu inviteras tes parents.

2^{ème} prix un livre de cuisine et un panier garni (huile, savons...),

3^{ème} prix un livre de cuisine et un litre d'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence.

Les 8 finalistes recevront tous un lot et une invitation au Musée « Le Grenier à olives » situé rue Charloun Rieu à Maussane-les-Alpilles.

Pour la participation au concours final, une autorisation en bonne et due forme des représentants légaux sera exigée. Attestation qui fera mention des allergies éventuelles de l'enfant et de l'engagement à être présent (cas d'empêchement à signaler aux organisateurs).

Programme pour les jeunes chefs le samedi 11 mai 2024 :

10h accueil des candidat-e-s à l'Espace Agora

10h30 début du concours

Un jury se réunira et notera les préparations.

A 17h Proclamation des résultats et goûter pour les participants du matin.

Coordonnées

Association « Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui »

7, route des Tours de Castillon
13520 Le Paradou

terresdesbaux@laposte.net





Concours de cuisine
« Jeunes chefs » de 7 à 12 ans
Créer la « **TARTINE TERRES DES BAUX** »

Inscription

A adresser à :

Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui

Adresse postale : 7, route des Tours de Castillon 13520 Le Paradou

Adresse électronique : terresdesbaux@laposte.net

Règlement :

Avoir entre 7 et 12 ans

Inventer la garniture pour une tartine originale à base d'huile d'olive AOP Les Baux-de-Provence qui prendra le nom de « Tartine Terres des Baux » et mettre sa recette en application avec des chefs de la Vallée des Baux et de Camargue comme « commis d'un jour ».

Document à compléter par les responsables légaux de l'enfant qui participe au concours, à adresser avec la recette imaginée à l'association « Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui ».

Nous soussignés (NOMS, prénoms)

.....

Responsables de notre enfant (NOM, prénom)

.....

Date de naissance

.....

Coordonnées

Adresse postale

Email (indispensable)

Téléphone (indispensable)

L'inscrivons au concours de cuisine « Jeunes chefs » organisé par « Terres des Baux, d'hier à aujourd'hui » et « Le Conservatoire des Cuisines Camargue-Alpilles.

Nous avons bien pris note du règlement du concours - au verso.

La recette écrite sur papier libre de la main de l'enfant est jointe à cette inscription.

Fait à

Le 2024

