

DOSSIER DE PARTICIPATION

Fête de la soupe

Samedi 23 mai à Chaligny

Marmitons de tous bords, tentez de remporter le prix de la meilleure soupe, en famille, entre amis, avec votre association... Le principe : cuisiner une soupe sur place et en équipe avec les moyens mis à votre disposition. Les réalisations seront ensuite goûtées et jugées par le public et le jury qui attribueront des prix aux brigades les plus talentueuses !

>FICHE PRATIQUE

Nous mettons à votre disposition:

- une table et une nappe
- des chaises
- un marabout pour vous abriter
- une planche à découper
- une plaque électrique
- un rouleau d'essuie-tout
- une ardoise et une craie

Sur place, vous trouverez :

- un point d'eau
- un frigo

Vous amènerez :

- une marmite
- des ustensiles (pas de bois)
- les produits à cuisiner (légumes, fruits, épices...)
- une glacière
- et tout autre élément utile à la réalisation de votre soupe....

... pour produire :

- 5 litres de soupe minimum
- une soupe comestible, composée de légumes frais, fruits frais, produits laitiers, épices... Soyez inventifs !

Comment ça se déroule ?

- 10h45** : Arrivée et installation
- 13h à 18h** Préparation de votre soupe
- 18h** : Dégustation du jury
- 19h15** : Dégustation du public
- 20h** : Délibérations
- 20h15** : remise des prix



N'hésitez pas à personnaliser votre stand !

Présentez les activités de votre association, la musique de votre groupe, ou lâchez-vous tout simplement sur la déco !

> POUR UNE BONNE PRÉPARATION

- Sur une ardoise qui vous sera fournie, vous noterez le nom de la soupe et le détail des ingrédients utilisés (notamment pour informer les personnes allergiques).
- La soupe sera maintenue chaude jusqu'à dégustation, sauf s'il s'agit d'une soupe froide.
- Vous ne servirez pas de boisson alcoolisée.

Règles de bonne conduite

- Respecter les consignes de sécurité.
- Ne pas faire la promotion d'idées religieuses ou politiques par tous types de supports ou par des moyens équivoques ou dissimulés.

Règles d'hygiène

- Les produits laitiers (beurre, crème, lait...) seront conservés selon la chaîne du froid dans un équipement isotherme, que vous prendrez soin d'amener. Ils pourront ensuite être stockés dans le frigo mis à disposition.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en bois, de torchons ou de serviettes.

> POUR VOUS INSCRIRE

Merci de nous confirmer votre participation avant le 30 avril 2020 à 23h59 !

Pour cela, renvoyez-nous ce dossier de participation rempli et signé

- o à l'accueil de la Filoche
- o par email : lafiloche@cc-mosellemadon.fr
- o par courrier : Espace culturel la Filoche 90, rue René Cassin 54230 Chaligny

Nom de votre équipe de marmitons

.....

Nom du référent (pour faciliter la transmission d'information, le référent se chargera de faire le lien entre son équipe et l'organisation) :

.....

Numéro de portable

.....

Email(s).....

Votre équipe est-elle associée à une structure (association, médiathèque...) ? Si oui, laquelle ?

.....

Ville d'origine :

Combien de cuisiniers serez-vous (environ) ?

.....

Avez-vous bien lu les conseils «pour une bonne préparation» ci-dessus ?

Signature du référent

Pour toute question, contactez-nous :

- par email : jcu villon@cc-mosellemadon.fr
- ou par téléphone : Johanna Cuvillon- 03.83.50.56.52 / 06.09.78.05.90