



REGLEMENT DU CONCOURS
FETE DE LA SOUPE
SAMEDI 26 MAI 2018
Centre-ville de Troyes

Déroulement du concours :

15h à 16h : Ouverture des marmites pour dégustation et vote du public
Entre 16h et 17h : Annonce des résultats et remise des prix

Article 1 : Un concours ouvert à tous

Le concours est ouvert aux amateurs, aux familles, aux amis, aux collègues, aux associations, aux groupes de quartier, aux écoles, formant une équipe d'au moins deux et au plus quatre participants. Si votre équipe représente une association ou un club, vous pouvez apporter de quoi communiquer : flyers, panneaux, affiches...

Article 2 : Lieu et horaires des festivités

La fête se déroulera le samedi 26 mai 2018 sur une place du centre-ville de troyes. Les équipes doivent arriver un peu avant 15h pour s'installer.

Article 3 : Une recette et des bons ingrédients

Le choix des ingrédients de la soupe est libre mais ils devront respecter les températures de conservation réglementaires (voir annexe 1). Les soupes seront obligatoirement froides et préparées à l'avance. L'ouverture des marmites est prévue à 15h pour le public.

Article 4 : Qui fera la meilleure soupe ?

Les équipes confectionneront 10 litres de soupe froide. Attention, moins vous en servirez dans les gobelets, plus de votants pourront la goûter... (Une demi-louche par personne est recommandée). Chaque équipe pourra apporter un accompagnement tel que des croûtons ou toute autre gourmandise pour accompagner la dégustation.

Article 5 : Equipements à disposition

Chaque équipe aura à disposition une table et quelques chaises. Les gobelets de dégustation, serviettes et cuillères seront mis à disposition par l'association yèlèmisen.

Article 6 : Equipements à apporter

Les gamelles ou cocottes de contenance 10 litres remplies de votre soupe froide cuisinée avant de venir sur place, ainsi que des louches (**prévoir une louche à bec** pour plus de facilité à servir dans les petits gobelets) et tout ce que vous jugerez utile pour le service de votre soupe.

Article 7 : Décoration du stand

Chaque équipe fera apparaître distinctement son nom, le nom de sa soupe et les ingrédients de son velouté sur les ardoises fournies par l'association yèlèmisen. Les participants sont invités à décorer leur stand et à se déguiser. Vous pouvez par exemple prévoir des nappes et des décorations pour que votre table soit gaie, folle, humoristique, sérieuse ou déjanté !

Article 8 : L'assurance d'une bonne soupe

Les participants se doivent de préparer leur soupe dans des conditions d'hygiène réglementaires. L'association Yèlèmisen prendra toutes les mesures nécessaires pour permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et se réserve le droit de disqualifier tous participants manquant à ces règles. Il est donc strictement interdit d'introduire des substances toxiques ou illicites dans votre soupe, pas de soupe à la grimace !

Article 9 : Le vote du public

Le public est invité à voter pour sa soupe préférée. Les marmites seront ouvertes à partir de 15h. Les goûteurs rempliront un bulletin de vote délivré à l'accueil et glisseront leur bulletin dans l'urne prévue à cet effet. Des prix récompenseront la première, la deuxième et la troisième meilleure soupe après comptage des votes du public. Ils seront décernés avant 17h.

ANNEXE 1 : TEMPERATURES DE CONSERVATION DES INGREDIENTS

L'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les produits périssables des produits très périssables :

Les produits périssables maintenus aux températures de +8 ° C :

- produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ;
- beurres et matières grasses ;
- desserts non stables à base de substituts du lait ;
- produits stables à base de viande tranchée.

Les produits périssables maintenus aux températures de +4 ° C :

- produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ;
- préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ;
- lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ;
- fromages découpés ou râpés préemballés ;
- végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ;
- jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.