

REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE CREATIVE AUTOUR DU TRIPOUX D'Auvergne

Ce **concours est ouvert à tous**, individuellement ou par équipe. «Espoirs» (étudiants, apprentis etc...) et amateurs concourent dans deux catégories différentes.

L'inscription à ce concours peut se faire jusqu'au 11 mai 2008 auprès de **Céline Cussac**, Julhes SA - ZI Montplaisir - 15100 SAINT FLOUR - tél: 04 71 60 11 42Le jury se réunira le 18 mai au matin et délibèrera ce même jour.

Objet du concours

Ce concours a pour but de développer de nouvelles recettes à base de Tripoux d'Auvergne et de sélectionner les meilleures d'entre elles.

Le concours est ouvert à tous. Les participants seront divisés en deux catégories: amateurs, et espoirs.

Composition du jury

Le jury du concours sera composé de personnalités, de professionnels des métiers de bouche et de «gourmets gourmands» Le jury pourra tout de même statuer dans le cas d'absence d'un ou plusieurs membres.

Inscription

Dès la parution de l'avis de concours, toute personne désireuse de participer à cette manifestation culinaire peut s'inscrire auprès de Céline CUSSAC.

Le candidat devra indiquer son nom, prénom, adresse et n° de téléphone et son statut (amateur ou professionnel). Il recevra en retour un bulletin d'inscription et le règlement du concours. Ce concours est gratuit.

Les participants devront retourner leur bulletin d'inscription **avant le 11 mai 2008**. Le concours aura lieu à Thiézac le 18 mai 2008 au matin.

La recette

La recette devra impérativement être innovante et inclure le Tripoux d'Auvergne comme ingrédient prépondérant. Celui-ci peut être apparent ou non (en morceaux, entier etc.). Sa présence doit amener un effet gustatif et pas uniquement un effet décoratif.

La recette présentée peut être un plat chaud, plat froid, une entrée, un plat principal ou un dessert!

Chaque participant devra élaborer pour le jour J une préparation pour dresser 3 assiettes.

Prix et récompenses

Après délibération du jury, les résultats seront proclamés le 18 mai 2008 vers midi lors d'une cérémonie de remise des prix à Thiézac. Chaque participant se verra remettre un diplôme.

Le comité d'organisation souhaite communiquer sur les recettes lauréates. De ce fait, les participants doivent impérativement fournir la recette des préparations au comité d'organisation (avant le 11 mai 2008) et l'autorisent à communiquer sur leur recette libre droit.