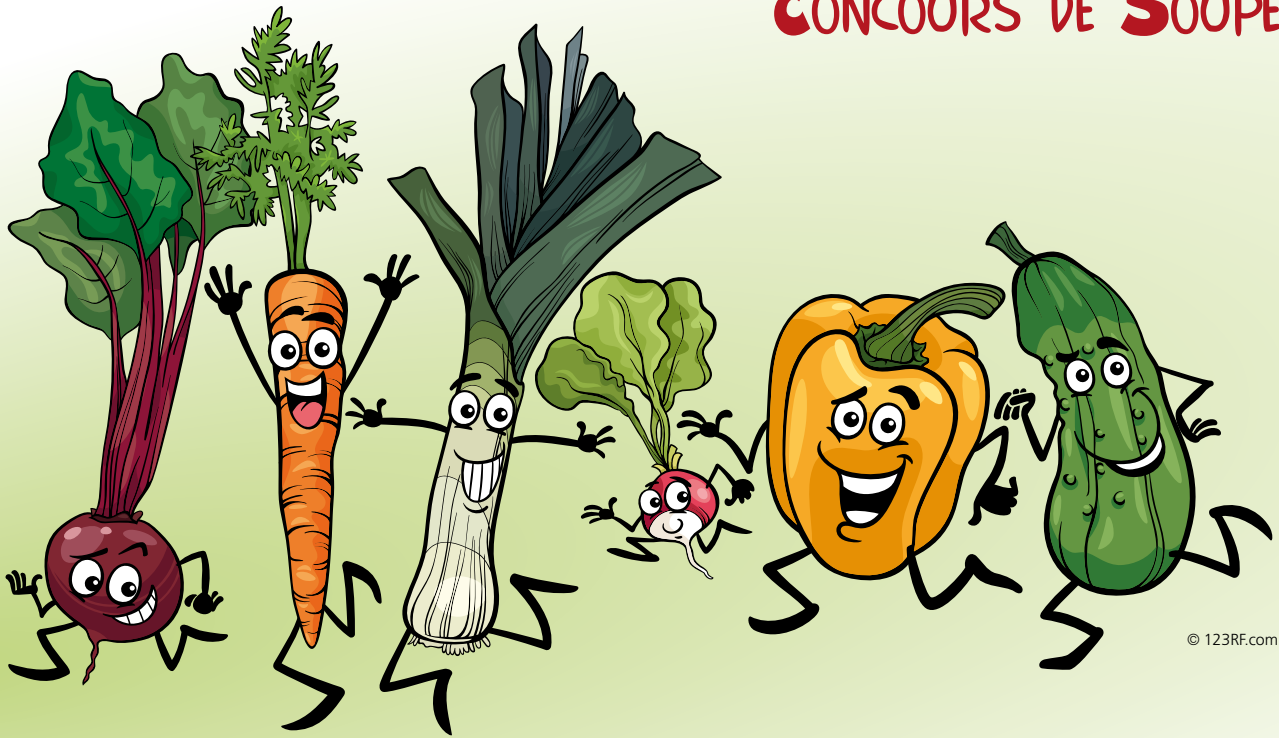


Fête de

GRATUIT

la soupe

BULLETIN D'INSCRIPTION
CONCOURS DE SOUPE



SAMEDI 25 NOVEMBRE 2017

À PARTIR DE 10H

Les Copains
d'Thiérache
Terroir - Cuisine - Vélo



Rue Camille Desmoulins
Ancien Éts Bidaux
Guise

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Un concours ouvert à tous - Gratuit

Le concours est ouvert aux amateurs, aux familles, aux amis, aux collègues, aux associations, aux groupes de quartier, aux écoles. Les enfants seront sous la responsabilité d'au moins un adulte. 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 25 novembre 2017 dans les anciens locaux Bidaux, rue Camille Desmoulins à Guise. Les équipes doivent arriver à partir de 10h pour la préparation et la cuisson des soupes avant 15h. Les locaux sont abrités, mais ne seront pas chauffés.

Article 3 : Une recette et des bons ingrédients

Le choix des ingrédients de la soupe est libre mais ces derniers devront respecter les températures de conservation réglementaires (voir annexe). Seules les soupes maisons sont acceptées (soupes en brique et sachets interdits). Les soupes seront obligatoirement préparées sur place. L'ouverture des marmites est prévue à 15h pour le public.

Article 4 : Qui fera la meilleure soupe

Les équipes confectionneront minimum 5 litres de soupe (chaude ou froide, salée ou sucrée selon vos recettes). Attention, moins vous en servirez dans les gobelets, plus de votants pourront la goûter... (Une demi-louche par personne est recommandée).

Article 5 : Equipements à disposition

Chaque équipe aura à disposition une table, un branchement électrique et 3 chaises. Un point d'eau sommaire est prévu sur place pour l'eau de cuisson et la vaisselle. Un élément frigorifique sera mis à disposition en commun pour les participants. Les gobelets de dégustation, serviettes et cuillères seront proposés par l'association Les copains d'Thiérache. (Attention : les plaques électriques ne sont pas fournies, et en fonction de la puissance de celles-ci, il faut prévoir un temps de cuisson suffisamment long, les réchauds à gaz ne sont pas autorisés).

Article 6 : Equipements à apporter

Tous les ingrédients de la soupe, les ustensiles nécessaires à la préparation de la soupe (plaque électrique, rallonge électrique en état, gamelle ou cocotte de contenance 8 à 10 litres, économiques, couteaux, torchons, bassines...) ainsi que des louches (prévoir une louche à bec si possible 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 cette dernière. Les participants sont invités à décorer leur stand. Vous pouvez par exemple prévoir des nappes et des décorations pour que votre table soit gaie, effrayante, humoristique, sérieuse ou déjantée !

Article 8 : L'assurance d'une bonne soupe

Les participants se doivent de préparer leur soupe dans des conditions d'hygiène réglementaires. L'association Les Copains d'Thiérache fournira les règles d'hygiène à respecter et ne sera tenue pour responsable en cas d'intoxication alimentaire. Il est donc strictement interdit d'introduire des substances toxiques ou illicites dans votre soupe, pas de soupe à la grimace !

Article 9 : Le jury officiel

Un jury dégustera les soupes à partir de 15h30. Il votera pour l'équipe et sa soupe préférée selon plusieurs critères : goût, originalité, complexité de la recette, saisonnalité, localité des produits et décoration du stand. Un prix spécial sera remis par ce jury à 17h.

Article 10 : Le vote du public

Le public est invité à voter pour ses soupes préférées à la buvette. Les marmites seront ouvertes à partir de 15h. Des prix récompenseront les première, deuxième et troisième meilleures soupes après comptage des votes du public. Ils seront décernés à 17h.

Article 11 : En cas de force majeure

L'organisateur se réserve le droit d'annuler cette manifestation. Il n'y aura pas de remboursement des frais engagés par les candidats au concours de soupe.

Article 12 : Droit à l'image

Les gagnants acceptent par défaut que leur photographie et recette soient divulguées dans la presse, réseaux sociaux et autres.

Fête de la soupe

**BULLETIN D'INSCRIPTION
CONCOURS DE SOUPE**

GRATUIT

Les inscriptions seront remises aux
Copains d'Thiérache, 24 rue Camille Desmoulins, 02120 Guise
Tél. 09.73.22.18.74
avant le 18 novembre 2017 par courrier
ou par mail : boutique@copains-thierache.fr

Je déclare m'inscrire en tant que faiseur de soupe à « LA FETE DE LA SOUPE »
de Guise qui se tiendra le 25 novembre 2017.

- A titre individuel * : Nom, prénom
- Pour l'association ou le groupe * :
- Nom et prénom du référent :
- Adresse :
- Tél : Mail :

Le nom de la soupe sera :

*Merci de cocher la case utile

Je déclare avoir pris connaissance du règlement et donne par la présente l'autorisation de
droit à l'image.

Fait à le/...../ 2017

Signature

SAMEDI 25 NOVEMBRE 2017

- à 10h : ouverture de la fête de la soupe.
- de 10h à 15h : préparation et cuisson des soupes sur place par les équipes.
- de 10h à 19h : animations gratuites.
- à partir de 15h : ouverture des marmites au public pour dégustation et vote.
- à partir de 15h30 : passage du jury dans chaque stand.
- à 17h : annonce des résultats et remise des prix.

ANNEXE :

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 ;