

## REGLEMENT de la JOUTE GASTRONOMIQUE AMATEUR dans le cadre des CASTAGNADES

(Propriété de la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche)

**Thème 2017 : " Les desserts à base de châtaigne"**

**Article 1 :** La Joute est réservée exclusivement aux amateurs donc aucun candidat professionnel issu des métiers de bouche ne concourra.

**Article 2 :** La Joute est ouverte à tous quel que soit l'origine territoriale des concurrents.

Chaque concurrent ne peut participer qu'à une seule Joute sur l'ensemble des Castagnades.

**Article 3 :** Le Jury délibère à huis clos. Il est constitué de 6 à 8 membres dont 4 à 5 membres de la Confrérie. Les débats et les notes demeurent totalement confidentiels.

**Article 4 :** Le nombre de participants est limité maximale à 15, dans l'ordre d'inscription auprès d'une personne organisatrice locale. Une date butoir pour les inscriptions est obligatoire.

**Article 5 :** Les concurrents doivent obligatoirement déposer leurs recettes et en accepter leur diffusion. A NOTER : Chaque recette doit être écrite lisiblement et obligatoirement sur un format A4.

**Article 6 :** Les anciens lauréats peuvent concourir sous réserve de présenter d'autres produits.

**Article 7 :** Sont acceptées, les préparations à la châtaigne déclinées sous toutes ses formes :

- A partir de produits frais
- A partir de produits transformés (de préférence de provenance locale)
- A partir de produits secs

**Article 8 :** Les préparations culinaires doivent faire six à huit parts au moins. Elles sont à remettre au Comité d'organisation. Elles doivent être présentées en emballage perdu.

**Article 9 :** Un organisateur, désigné par les siens, réceptionne le produit et remplit une fiche précisant le nom, l'adresse, le téléphone, l'adresse email du candidat, la catégorie et le nom de la préparation.

Ces fiches sont à envoyées par mail ou par courrier au siège de la Confrérie, dix jours maximum après la Castagnade locale et ce, en vue de la tenue de la Finale Départementale à la fin des Castagnades.

**Article 10 :** Un numéro d'identification, permettant le strict anonymat du candidat pour le Jury, est apposé sur la fiche et sur le produit culinaire par la personne qui réceptionne les produits et les recettes.

**Article 11 :** Les critères de notation retenus par le Jury pour les délibérations sont les suivants :

- Le goût : le goût de la châtaigne doit être dominant ; équilibre global de l'ensemble.

- L'odorat : parfums divers et subtils
- Le visuel : aspect général, présentation, etc.....
- L'originalité et la créativité du produit proposé (les fiches sont apportées par la Confrérie)

**Article 12 :** Les résultats sont proclamés par le représentant de la Confrérie avec/ ou non une personne des organisateurs locaux à l'issue du Jury.

**Article 13 :** Tous les participants sont récompensés par un lot offert par les organisateurs. Le premier reçoit un lot plus conséquent offert par les organisateurs. La Confrérie offre un diplôme aux trois premiers de la Joute.

**Article 14 :** Le présent règlement est remis à tous les concurrents qui acceptent, de facto, son contenu.

Cette année 2017, le thème des Joutes Gastronomiques Amateurs qui a été défini en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche et les organisateurs locaux est :

**"Les desserts à base de châtaigne"**



Les lauréats, issus de chacune des Joutes effectuées, seront invités à participer à la Finale Départementale qui se tiendra à JOANNAS LE 12 novembre 2017.

