

Règlement du concours amateur de cuisine du jardin de Thiais 2025

ARTICLE 1

Dans le cadre de la Fête du Jardinier amateur 2025 ayant pour thème “Du sol à l’assiette”, la Ville de Thiais organise un *“Concours amateur de cuisine du jardin”* le samedi 13 septembre 2025 de 13h45 à 18h00 qui vise à sensibiliser le public au goût, à valoriser les produits du jardin et à partager les savoir-faire culinaires. Les équipes auront rendez-vous au jardin permacole André Malraux à 13h45 pour récolter des produits du jardin puis se rendront sur l’esplanade du Palais Omnisport de Thiais pour débiter le concours à 15h00.

ARTICLE 2

Ce concours consiste à composer, en équipe et dans un temps imparti, **un hors d’oeuvre** dressé dans une assiette ou tout autre contenant mis à disposition, **à partir d’un panier d’ingrédients** issus notamment des récoltes du jardin permacole André Malraux. Un maximum de 10 équipes de 2 personnes concourent soit un maximum de 20 participants. Les 10 premières équipes candidates seront retenues. Chaque équipe se définira un nom pour la durée du concours.

ARTICLE 3

Une équipe est constituée de 2 participants. Un enfant à partir de 12 ans peut participer sous la responsabilité d’un concurrent adulte constituant son binôme. Le concours est exclusivement réservé aux amateurs. Toute personne exerçant le métier de cuisinier ne peut y prendre part.

Chaque personne majeure candidatera en précisant le nom de l’équipe à laquelle il est rattaché lors de son inscription.

Les candidatures se font exclusivement depuis le site www.ville-thiais.fr jusqu’au 30 juillet à 12h00 inclus.

ARTICLE 4

Accompagnée par une agricultrice maraichère, l’équipe récoltera et nettoiera ses produits au jardin permacole André Malraux. Chaque binome acheminera les produits récoltés sur l’esplanade du Palais Omnisport de Thiais à l’aide de caisses fournies à cet effet.

Sur place, l’équipe disposera d’un ensemble de matériels, ustensiles et vaisselle pour la réalisation de son plat. Les participants n’apporteront pas d’ustensiles personnels. Le contenu du panier d’ingrédients (produits récoltés et produits épiciers) ne sera connu que le jour du concours.

Quelques épices peuvent néanmoins être apportées par les participants qui devront cuisiner les produits fournis le jour du concours.

Chaque équipe présentera sa recette pendant l’épreuve. Elle choisira un nom pour désigner sa composition.

L’équipe dressera son plat et le présentera au jury en charge de l’évaluer.

L’équipe procédera au nettoyage et au rangement de son atelier (plan de travail et matériels prêtés).

ARTICLE 5

Toute personne majeure peut candidater individuellement pour être membre du jury. 3 candidatures maximum seront désignées par tirage au sort.

Une personne exerçant un métier dans la

restauration peut candidater au titre de membre du jury.

Les candidatures se font exclusivement depuis le site www.ville-thiais.fr jusqu'au 30 juillet à 12h00 inclus.

Les candidats au jury seront informés par courriel de leur désignation en tant que membre du jury au plus tard le 1er août 2025.

ARTICLE 6

Le jury du concours est composé des membres ayant candidaté et été désignés (cf.article 5), d'élus et de personnes oeuvrant ou ayant oeuvré dans la restauration.

Seuls les membres officiellement désignés sont habilités à faire partie du jury.

Les membres du jury ne peuvent concourir.

Le jury désignera en son sein, un président du jury.

ARTICLE 7

Chaque membre du jury sera en place au début du concours et assistera à la réalisation des recettes. Il renseignera une fiche d'évaluation comportant un barème de notation. Cette grille sera communiquée préalablement, à l'ensemble des participants (équipes et membres du jury).

Les appréciations porteront notamment sur l'esthétisme du plat et sur la dégustation.

Les décisions du jury sont prises à l'issue de la dégustation, à la majorité de ses membres. Ces décisions sont sans appel.

ARTICLE 8

Les équipes seront récompensées à l'issue du concours. La recette de l'équipe ayant obtenu le maximum de points sera diffusée sur le site de la ville de Thiais.

ARTICLE 9

En prenant part au concours, chaque participant en équipe ou individuellement au titre du jury s'engage à accepter l'utilisation par la Ville de Thiais de son image dans le cadre de la communication municipale (notamment supports écrits, site internet et réseaux sociaux) sans limitation dans le temps.

ARTICLE 10

La participation au « Concours amateur de cuisine du jardin de Thiais » entraîne, de la part de chaque candidat, l'acceptation sans réserve de ce règlement et des décisions du jury.