

**Concours**

- ➔ Le meilleur potage au cresson !  
Samedi à 17h
- ➔ Le cresson « Autour de l'apéro »  
Dimanche à 11h



LES CRESSONNIÈRES DE  
**MÉRÉVILLE**

# Règlement du Concours "Concours Culinaire autour du Cresson !"

## 1. Information Générale

Nom du concours : "Concours Culinaire autour du Cresson"

## 2. Dates

- **Cresson - Soupe** : Samedi 28 septembre 2024 à 17h30
- **Cresson - Apéro** : Dimanche 29 septembre 2024 à 11h

## 3. Inscriptions

1. Consultez le règlement du concours avec le QR-Code.
2. Inscrivez-vous en ligne : [Cliquez ICI](#).
3. Ou remplissez ce bulletin situé au dos du flyer et déposez-le à Intermarché Méréville ou en mairie du Mérévillois, jusqu'au dimanche 22 septembre 2024.



## 4. Les Concours

- **La meilleure soupe au cresson !** (plat chaud)
- **Le cresson «Autour de l'Apéro »** (plat froid)

## 5. Fonctionnement

- **Dépôt des préparations** :
  - Concours "Cresson - Soupe" : Entre 15 heures et 16h30 le samedi 28 septembre.
  - Concours "Cresson - Apéro" : Entre 9 heures et 10h le dimanche 29 septembre.
- Les participants peuvent déposer avec leur préparation culinaire une photographie prise à la maison avant le transport.
- La soupe au cresson doit être conditionnée dans une bouteille en verre transparente non colorée de 1 litre.
- Les soupes seront toutes réchauffées avant dégustation par le jury.

## 6. Critères d'Évaluation

### Soupe :

1. Aspect général
2. Couleur
3. Le goût
4. Assaisonnement
5. Originalité : Les ingrédients : pertinence et/ou originalité de la composition : les participants doivent coller une étiquette sur la bouteille avec les ingrédients principaux.

### Apéro :

1. Aspect général
2. Créativité, Originalité
3. Saveur, Goût, assaisonnement
4. Dressage, Présentation

## 7. Jury

Le jury est composé de cinq collègues :

- Collège des **professionnels** (restaurant "LES GENS" de Méréville, Thierry Couchot, chef de cuisine et membre de l'académie culinaire de France.)
- Collège de **l'association**, des sites remarquables du goût
- Collège du **grand public**
- Collège "**Divers**"
- Collège des **exposants présents sur le salon**



**Président du jury** : Le président est Gérard Sallé, Chef étoilé. Il dispose d'une voix prépondérante en cas d'égalité des votes.

## 8. Prix

- Tout participant se verra offrir deux verres à vin avec le logo de la marque cresson de Méréville ainsi que deux bottes de cresson
- Un prix sera décerné pour le concours de la soupe : Un panier garni offert par Intermarché de Méréville
- Un prix sera décerné pour le concours apéro : Un panier garni offert par Intermarché de Méréville

- Remise du prix spécial du jury "La botte d'or" : Franck Senaud remettra à chaque lauréat une version dédicacée de son livre "Dessein d'Essonne" et de "Cressonnière St Anne", dessin en digigraphie créé par Studio Déclic

## **9. Méthode de Notation (par chaque membre du jury)**

- Chaque critère sera évalué sur une échelle de 1 à 10. La somme des notes sera effectuée pour chaque critère de chaque préparation, puis une moyenne sera effectuée pour obtenir une note unique par préparation.
- Une seule proposition de nomination pour la "botte d'or" sera autorisée par membre du jury.

## **10. Publication des Recettes sur le Site cressondemereville.com**

Toute personne remportant un des concours s'engage à communiquer à l'association la recette de sa préparation qui sera publiée sur la page Recette du site cressondemereville.com. Les recettes publiées sur le site porteront la mention du prix ainsi que le nom du créateur, sauf si ce dernier ne le souhaite pas.