



CONCOURS DE CUISINE
thème : Méditerranée

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

à adresser par mail à mculture.84@gmail.com

ou

à déposer en Mairie de Mérindol dans une enveloppe
adressée à "**Mérindol Culture**"

date limite : 20 octobre 2026

NOM, Prénom

date de naissance

tél

mail :

Adresse

Plat proposé:

.....

Règlement du Concours de Cuisine

du Salon Livre § Gastronomie de Mérindol Samedi 7 novembre 2026

THÈME : « Méditerranée »

2 Catégories : ADULTE ou JUNIOR (moins de 18 ans)

Date limite d'inscription : 20 octobre 2026

Objet du concours

Le présent concours vise à mettre en valeur la créativité culinaire des participants autour du thème « **Méditerranée** », à travers l'élaboration d'une **préparation froide, sucrée ou salée**.

Conditions de participation

- Le concours est ouvert à toute personne passionnée de cuisine.
- Chaque participant devra proposer **une seule recette originale**.
- Les candidats devront remplir le formulaire d'inscription avant le 20 octobre 2026 et
 - l'adresser par mail à mculture.84@gmail.com
 - ou le déposer à l'accueil de la mairie de Mérindol dans une enveloppe adressée à Mérindol Culture.

Sélection des candidatures

- Un **jury de pré-sélection** examinera l'ensemble des dossiers reçus.
- Sur la base de la pertinence par rapport au thème et de l'originalité, **12 recettes** seront retenues pour le concours final qui se déroulera le samedi 7 novembre 2026 à partir de 10 heures à la cantine de l'école.

Déroulement de la finale

- Les 12 candidats sélectionnés seront conviés le samedi matin 7 novembre à la cantine de l'école de Mérindol à présenter leurs assiettes devant le jury.
- Chaque candidat disposera de **20 minutes** pour dresser et mettre en valeur son plat.

- Les ingrédients et préparations devront être prêts à l'avance : aucune cuisson ne sera réalisable sur le moment.
- Chaque candidat devra présenter 4 assiettes.
- Les candidats devront amener leurs propres assiettes pour dresser leur plat.

Critères d'évaluation

Le jury professionnel attribuera une note en fonction des critères suivants :

1. Respect du thème « Méditerranée ».
2. Goût et équilibre du plat.
3. Originalité et créativité.
4. Esthétique du dressage.

Résultats et récompenses

- À l'issue des présentations, le jury délibérera et proclamera les résultats en fin d'après-midi, au moment de l'apéritif à la Salle des fêtes.
- Des prix seront remis aux trois premiers dans les 2 catégories.