

## **« Soissons et le Haricot Magique »**

### ***Règlement du Concours Culinaire autour du Haricot de Soissons***

**OBJECTIF** : Découvrir le Haricot de Soissons.

La Coopérative Agricole du Haricot de Soissons, en collaboration avec la Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons et l'Académie Nationale de Cuisine, a décidé de lancer le Premier Concours Culinaire autour du Haricot de Soissons, durant la manifestation « *Soissons et le Haricot Magique* », le dernier week-end de septembre 2008, à Soissons. Cette manifestation a pour objectif principal de mettre en valeur le Haricot de Soissons – *produit du terroir soissonnais* – grâce à un Concours Culinaire.

Les candidats participant à ce Concours feront de cette manifestation un événement d'importance dans le domaine culinaire et gastronomique, en partageant leur passion pour l'Art Culinaire.

#### **GÉNÉRALITÉS** :

Le candidat confectionnera chez lui son plat qu'il apportera pour la dégustation sur le stand réservé à cet effet.

**Lieu du Concours :** SOISSONS (Aisne).

**Date et heure :** le Samedi 27 Septembre 2008 à partir de 13 Heures.

**Organisateurs :** La Coopérative Agricole du Haricot de Soissons,  
La Confrérie Gastronomique du Haricot de Soissons,  
L'Académie Nationale de Cuisine.

**Nombre de Candidats :** 40 candidats (*10 personnes par groupe*).

Tous les documents (*Bulletin d'inscription, Règlement du Concours et Fiche Technique*) seront fournis à la demande du Candidat et téléchargeables à l'adresse suivante : [www.haricotdesoissons.com](http://www.haricotdesoissons.com)

La demande peut-être faite par courrier à la coopérative du haricot de Soissons.

Le fait de participer implique l'acceptation pure et simple du Règlement du Concours dans son intégralité, celui-ci formant la loi contractuelle entre les parties. La participation est gratuite mais les ingrédients sont à la charge du candidat et le candidat accepte que sa recette soit diffusée. Le règlement est déposé chez un huissier, dont les coordonnées sont les suivantes :

Maître Jean-François GILLOT  
3, rue Neuve Saint-Martin  
02200 SOISSONS  
☎ 03 23 53 27 36

## **ARTICLE 1 – Composition du Bureau du Comité d’Organisation :**

- **Madame Camille HOCHÉ**, Présidente de la Coopérative Agricole du Haricot de Soissons,
- **Madame Yana BOUREUX**, Grand Maître de la Confrérie Gastronomique du Haricot de Soissons,
- **Monsieur Jean-Pierre BENETTI**, Membre de l’Académie Nationale de Cuisine.

## **ARTICLE 2 – Choix des candidatures :**

Les Candidats sont divisés en quatre Catégories :

➤ Professionnels des Métiers de Bouche	}	Catégorie n° 1	]	Jury n° 1
➤ Non Professionnels	}	Catégorie n° 2	]	Jury n° 2
➤ Apprentis, Lycéens et Etudiants	}	Catégorie n° 3	]	Jury n° 3
➤ Enfants (9 – 14 ans)	}	Catégorie n° 4	]	Jury n° 4

Le Comité d’Organisation sélectionnera 40 candidats (10 par groupe) parmi les bulletins d’inscription reçus.

## **ARTICLE 3 – Modalités d’inscription :**

### **A – Inscription :**

Les documents (*Bulletin d’inscription, Règlement du Concours et Fiche Technique*) sont à adresser à :

**Coopérative Agricole du Haricot de Soissons**  
*Ferme de Vauxrains*  
**02320 VAUDESSON**

### **B – Date limite d’inscription :**

La date limite d’inscription sera fixée au 15 juin 2008 (le cachet de la poste faisant foi).

### **C – Recette :**

À partir des deux ingrédients à utiliser obligatoirement [**le Haricot de Soissons ET un / ou plusieurs Produit (s) de la mer**], il sera réalisé un plat dont le candidat créera la recette, qu’il devra joindre au plat apporté. Le Candidat devra préparer la recette par écrit, en même temps que son inscription, en langue française impérativement. Cette fiche technique devra préciser les ingrédients utilisés.

### **D – Confirmation d’inscription :**

Les candidats sélectionnés recevront une confirmation d’inscription par courrier. Il y sera notifié le jour du Concours (**Samedi 27 Septembre 2008**). Les 4 groupes devront être présents lors de la cérémonie de remise de prix.

## **ARTICLE 4 – Candidatures non retenues :**

Le Comité d’Organisation renverra le dossier complet par courrier simple.

## **ARTICLE 5 – Désistement d'un Candidat :**

En cas de désistement d'un ou de plusieurs concurrents, le Comité d'Organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

## **ARTICLE 6 – Constitution des membres des Jurys et dispositions particulières :**

Les membres des Jurys seront sélectionnés par le Comité d'Organisation. Après désignation des membres, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

**A – Membres des Jurys :** 20 Membres, désignés par le Comité d'Organisation.

**B – Discrétion :** Les membres des Jurys ne devront avoir aucun contact avec les Candidats avant et pendant le déroulement du Concours.

## **ARTICLE 7 – CONCOURS – Généralités :**

### **A – Arrivée du Candidat :**

Le Candidat, accompagné de son représentant légal s'il est mineur, devra se présenter sur le site du Concours, à partir de 13 heures le SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2008, avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité et le plat réalisé (**2 assiettes** : une pour la présentation et une pour la dégustation).

### **B – Discrétion:**

Le Candidat ne devra pas être en contact avec les membres des Jurys avant et pendant le Concours.

### **C – Responsabilité :**

Le Candidat sera sous son assurance responsabilité civile.

### **D – Exclusion d'un Candidat :**

Le Président des Jurys et le Comité d'Organisation se réuniraient pour décider de l'exclusion d'un candidat ou d'un membre de Jury pour non-respect du Règlement. Ceci serait consigné sur le procès-verbal.

### **E – Contestation, litige, imprévu :**

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le Comité d'Organisation appliquera ce Règlement. Si le litige porte sur un point non prévu dans le Règlement, seuls le Président des Jurys et le Comité d'Organisation seront compétents pour statuer.

## **ARTICLE 8 – CONCOURS – Élaboration du plat :**

### **Plat réalisé :**

Le Candidat devra apporter ses assiettes dressées (*une pour la présentation et une pour la dégustation*) ; celles-ci seront présentées au Jury de la Catégorie concernée pour que celui-ci note la présentation. Ensuite lesdites assiettes seront posées sur une table pour que Presse et Public puissent photographier.

