



CHAMPIONNAT DU TARN

CÔTE DE BŒUF AU BARBECUE

Dimanche 5 mai 2024

Nom de l'équipe :

Représentée par :

Ce championnat, en amateur, se déroulera dans une ambiance conviviale et amicale entre les différents candidats, les organisateurs et le jury.

1. Conditions de Participation

Le championnat est ouvert à toute équipe, constituée de personnes majeures, ayant complété le bulletin d'inscription et accepté le présent règlement.

Chaque équipe sera composée de 1 à 5 équipiers et représentée par un responsable d'équipe auprès du jury et des organisateurs. Elle se distinguera des autres équipes par son nom et le même élément distinctif porté par tous ses équipiers (tee-shirt, foulard...).

Aucun candidat ne peut concourir pour plusieurs équipes

Aucun frais d'inscription ne sera requis pour participer au championnat.

2. Horaires

Les candidats devront être présents à 9h15 au plus tard.

Ils sont conviés à 9h30 au petit déjeuner "grillades" offert par Les Pistons Usés du Girou et le Comice Agricole de Lavaur.

La cuisson de la côte de bœuf débutera à 11h30 selon un ordre de passage défini tel qu'au paragraphe 6 du présent règlement.

3. Matériel

Les équipes devront apporter leur matériel à savoir :

- Barbecue à bois ou à charbon de bois aux normes européennes en vigueur ainsi que le combustible nécessaire à son fonctionnement
- Tous les ustensiles de cuisson : grilles, gants anti-chaleur, pinces, spatules, fourchettes...
- Assiettes de présentation, contenants pour la sauce...
- Le port d'un tablier de cuisine propre est obligatoire

Tous les barbecues devront être éteints à l'issue du concours dans le respect de propreté du sol et retirés du site à 17h au plus tard. Tous les déchets seront déposés dans des conteneurs mis à disposition par les organisateurs.

Un espace de préparation doté d'une table et de chaises sera mis à disposition de chaque équipe.

4. Ingrédients

Chaque équipe devra fournir :

- Une côte de bœuf d'un poids compris entre 1 kg et 1.5 kg dont l'épaisseur est laissée à l'appréciation des participants, assortie de son document de traçabilité (race, n° de lot...)
- Un ou plusieurs des ingrédients du Tarn: Ail Rose – Gaillac – Echalotte – Fromage local du Tarn...pour confectionner une sauce.
- Tous les ingrédients, autorisés à la consommation alimentaire, nécessaires à la cuisson et assaisonnement qui devront être transportés dans leurs emballages d'origine et. Le fumage est autorisé.

5. Hygiène et sécurité

Chaque équipe devra respecter les règles suivantes :

- Interdiction de fumer ou vapoter lors de la préparation, manipulation, cuisson de la viande et sa sauce.
- Propreté et rangement de l'espace de préparation pendant toute la durée de l'épreuve.
- Propreté de l'appareil de cuisson
- Port obligatoire de tabliers propres
- Conservation des ingrédients selon les conditions imposées par le producteur de chaque ingrédient.
- Les produits nécessitant une conservation au froid seront transportés et stockés sous l'entière responsabilité de chaque équipe dans **une glacière équipée d'accumulateurs de froid (plaques eutectiques)**. Cette glacière restera présente sur le site de préparation pendant tout le concours.
- Les participants doivent respecter toutes les normes d'incendie et de sécurité

Le jury se réserve le droit de vérifier à tout moment les températures, la qualité et le contenu des glacières afin de s'assurer des normes de conservation.

6. Déroulement du concours :

La préparation et la cuisson ne doivent pas commencer avant le début du concours, c'est-à-dire le "top départ" donné par le jury.

Les équipes selon leur nombre, devront respecter une heure précise de fin de cuisson pour présentation aux jurés. Les horaires de cuisson ainsi que les numéros des équipes seront déterminés par tirage au sort et indiqués aux candidats lors de leur accueil bien avant le début de l'épreuve.

La côte de bœuf devra obligatoirement être accompagnée d'une sauce, présentée à part, qui sera réalisée à partir d'ingrédients du Tarn selon le paragraphe 4. Le site ne disposant d'aucun point de cuisson autre que les barbecues, les sauces pourront être réalisées à l'avance à votre domicile et si besoin être réchauffées au barbecue. Leur transport devra respecter les conditions d'hygiène et de température.

Le Jury sera composé de membres professionnels et amateurs qui jugeront l'épreuve d'après les critères suivants notés chacun sur 10 :

- Cuisson qui devra être SAIGNANTE
- Goût et assaisonnement
- Présentation de l'assiette de viande accompagnée de sa sauce
- Présentation de la viande crue, ses origines et respect du poids demandé
- Hygiène de l'espace préparation, cuisson et des matériels employés
- Présentation originale du stand et de l'équipe

Les résultats seront additionnés, les équipes seront classées par ordre décroissant sur le total des points obtenus.

Sera déclarée championne (1^{er} prix) l'équipe ayant obtenu le maximum de points, s'en suivront les 2^{ème} et 3^{ème} prix selon leur total de points.

Le prix de la Ville sera décerné à l'équipe la plus originale de par son nom et sa présentation.

En cas d'égalité, les résultats seront classés en fonction du plus grand nombre de points "goût et assaisonnement" cumulés avec "présentation de l'assiette viande accompagnée de sa sauce".

Une fois jugé le plat reste la propriété de chaque équipe qui en dispose selon son grès. La consommation de la viande cuite par les candidats est réservée aux membres de l'équipe et aux invités de l'équipe dans un cadre strictement privé et gratuit. La vente des plats et de tout autre produit alimentaire par les candidats est strictement interdite et fera l'objet d'une exclusion donc d'une disqualification de l'équipe

7. Disqualifications

Entraîneront une disqualification de l'équipe les faits suivants :

- Tout manquement au présent règlement
- Toute consommation de drogues quelles qu'elles soient
- Toute consommation excessive de boissons alcoolisées

8. Droit à l'image

Dès leur arrivée sur le lieu du concours, les candidats acceptent d'être filmés, photographiés, interviewés ou nommés et ce pendant toute la durée de celui-ci. Ils autorisent les organisateurs à diffuser leur image, voix, noms... sur tout support de communication sans aucune restriction ni compensation quelle qu'elle soit.

A _____, le

Lu et approuvé