

FÊTE DE LA SOUPE !

Règlement du concours de la Meilleure soupe interco 2014

- Chaque commune de la Communauté de Communes du Val d'Huisne sera représentée par une équipe de 3 bénévoles.
- Chacune de ces équipes devra apporter le matériel suivant :
 - 1 réchaud à gaz
 - 1 faitout ou autocuiseur
 - 1 poêle
 - 3 couteaux
 - 1 à 2 épluches légumes
 - 1 mixeur à soupe
 - torchons propres
 - du sel et du poivre, plus 3 à 4 types d'épices ou d'aromates au maximum
 - de la matière grasse végétale pour la cuisson (les matières grasses animales sont proscrites)
 - de la décoration pour la table (nappe, fleurs, etc...)
- Les candidats seront tenus de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène qui leur seront présentées en début d'épreuve.
- Au début de l'épreuve, chaque équipe se verra remettre un panier de légumes de saison d'un producteur local, d'eau, et disposera de 45 minutes pour réaliser sa soupe.
- A la fin du temps imparti, chaque soupe sera présentée sur une table décorée avec soin par les équipes.
- Chaque soupe sera ensuite dégustée par un jury qui désignera la meilleure soupe selon plusieurs critères : la saveur, la texture, l'originalité et la présentation. Le public présent aura également la possibilité de voter pour sa soupe préférée. Le vote du public sera intégré dans les résultats du jury via un système de points bonus.

