



## ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU GOÛTE-BOUDIN DE BOUCHERVILLE

# DÉFI DU REPAS FAMILIAL DE BOUDIN GRAND-PUBLIC 2019

---

### Règlement du Défi du repas familial de boudin 2019

#### **Objectifs du concours**

1. Le concours est ouvert à toute personne qui aime le boudin et veut soumettre une recette personnelle.
2. Une seule recette par candidat(e) peut être soumise.
3. Les recettes devront être soumises uniquement par internet à l'adresse suivante :  
  
[boucherville@oute-boudin-quebec.ca](mailto:boucherville@oute-boudin-quebec.ca)
4. Les recettes seront préparées pour quatre (4) personnes. Pour qu'elles soient reproductibles, la liste des ingrédients et de leurs quantités devra être détaillée (poids, volumes...). Toutes les températures de cuisson devront être précisées (degrés, durée...). Toutes les recettes seront considérées comme un plat principal.
5. Nous recommandons fortement l'usage de produits locaux.
6. Toutes les propositions devront nous être transmises au plus tard le 30 juin 2019.
7. Tous les candidats recevront un accusé réception de leur recette.
8. Les critères d'évaluation des recettes sont présentés en annexe 2.

#### **Processus de pré-sélection**

9. Toutes les recettes seront codifiées pour les rendre anonymes aux processus d'évaluation.

10. Un premier comité de présélection retiendra dix (10) recettes qui, sur dossier, apparaîtront les meilleures. Ce comité sera constitué de trois (3) personnes reconnues pour leurs compétences culinaires.
11. Ce comité tiendra sa réunion le 14 juillet 2019 et les candidats dont les recettes ont été présélectionnées recevront un courriel à cet effet.
12. Les dix recettes présélectionnées seront cuisinées, toujours de manière anonyme, selon les indications de vos propositions, par un comité de cinq personnes. Chacune en cuisinera donc deux. Ce comité deviendra le jury une fois toutes les recettes réalisées. Les dix recettes seront goûtées, classées et le comité déterminera les trois (3) finalistes.
13. Le comité se réunira au début du mois d'Août et tous les candidats recevront un courriel les informant s'ils sont retenus ou non comme finalistes.
14. Notez qu'il reviendra à l'équipe du concours d'acheter les produits et ingrédients des recettes en fonction de la description des recettes retenues. D'où l'importance de soumettre des indications complètes et claires.
15. Les coûts de préparation sont à la charge des organisateurs du concours.

### **Le jury final**

16. Les 3 candidats(tes) finalistes seront invités(es) à cuisiner leur recette au restaurant Montréal Plaza au 6230 Rue St-Hubert à Montréal, le 8 septembre 2019.

***Adresse du site du Montréal Plaza : <https://montrealplaza.com/>***

***La finale se tiendra de 12h à 14h.***

17. Les ingrédients nécessaires aux recettes des trois finalistes seront fournis sur place.
18. Un tablier de cuisine, portant le logo de l'Association québécoise du goute-boudin de Boucherville sera fourni gracieusement aux trois finalistes.
19. Le jury d'évaluation des recettes des candidats finalistes sera composé de cinq personnes et sera présidé par M. Charles-Antoine Crête, chef réputé et propriétaire du Montréal Plaza.
20. L'animation sera assurée par Mélanie Beaulieu, responsable du concours et Jean-Pierre Lemasson.
21. Le jury déclarera le finaliste gagnant. Ce dernier sera invité, avec une autre personne, gracieusement au banquet du concours du meilleur boudin au Québec, le vendredi 22 Novembre 2019.
22. Les finalistes reconnaissent que leur recette sont totalement libres de droit et renoncent éventuellement à tout droit d'auteur. En conséquence, les recettes seront mises sur le site web de l'Association

et la recette du candidat finaliste sera publiée et distribuée à tous les participants du banquet.

23. Le nom du gagnant sera diffusé dans les médias et dans les médias sociaux.

### **La participation du public**

24. La finale sera publique mais avec un nombre limité de places compte tenu de la taille du restaurant. Les places seront réservées prioritairement aux familles des trois candidats finalistes avec un maximum de 3 personnes par finaliste, aux candidats ayant soumis des recettes présélectionnées, aux membres de l'Association québécoise du Goûte-boudin de Boucherville et à certains médias.

25. Les coûts seront de 25 \$ par personnes et incluent l'entrée, des bouchées et un verre de vin ou un verre de cidre,

*(Tout verre de vin supplémentaire sera facturé 7\$ et le verre de cidre 5\$)*

### **Clôture du concours**

Compte tenu des contraintes du Montréal Plaza, le restaurant fermera ses portes à 14 h.