

# **Règlement Concours National**

## **Recette autour du Brie de Montereau**

MONTEREAU, point de rencontre des anciennes Provinces de Brie, du Gâtinais, de Champagne et de Bourgogne, est située au confluent de la Seine et de l'Yonne, à égale distance entre Provins et Melun.

Riche d'un patrimoine culturel remarquable, lieu stratégique de nombreux faits historiques, la ville est aussi célébrée pour son joyau culinaire : le Brie de Montereau!

Ce concours a pour objet de créer une recette autour de ce fameux fromage.

### **Article 1 : Type de la recette**

**La recette est réalisée au domicile du candidat et le plat sera apporté lors des sélections ; Il pourra éventuellement être réchauffé sur place.**

- La recette est à base de Brie de Montereau, avec des produits naturels, elle peut être froide ou chaude.
- L'intitulé de la recette doit mentionner « Brie de Montereau »
- Une recette simple, facile à réaliser et à reproduire dans chaque cuisine, une recette innovante, qui deviendrait aussi célèbre et populaire que la quiche lorraine ou la flamenkuche.
- Une recette qui raconte une histoire ...

### **Article2 : Condition de participation**

Le concours est gratuit, il est ouvert à l'échelon national, 2 catégories seront représentées :

- Les professionnels (Restaurateurs)
- Les particuliers

### **Article 3 : Déroulement pour l'année 2019**

Du 21 janvier au 11 février: retour des bulletins d'inscription, envoi d'une recette détaillée (ingrédients, quantité, déroulement, temps de cuisson...) et photo du plat pour présélection

Association APVBM, 54 rue Jean Jaurès, 77130 Montereau-Fault-Yonne  
[apvbm77@gmail.com](mailto:apvbm77@gmail.com)

19 février – 10h30 : Présentation /dégustation/sélection des 10 meilleurs  
Atelier conseils pour la prochaine sélection

Prieuré Saint Martin – rue du Prieuré – 77130 Montereau-Fault-Yonne

12 mars 11h00 : Présentation /dégustation/ (après amélioration éventuelle) sélection  
des 3 meilleurs

Prieuré Saint Martin

18 avril heure à déterminer : Présentation /dégustation/ sélection du vainqueur  
Foire de la Saint Parfait – Parc des Noues

#### **Article 4 : Composition du jury**

*Critique culinaire Périco Légass Président du jury*

Président de l'association APVBM.Président du Comité de la Foire - 2 Présidents  
d'association, 2 Adjoints au Maire de Montereau., 2 commerçants de Montereau,,2  
Restaurateurs de Montereau

#### **Article 5 : Attribution des points**

Qualité gustative : 10 points

Mise en valeur du Brie de Montereau : 10 points

Créativité : 10 points

Présentation : 10 points

Récompense (*à déterminer pour les professionnels*)

Particuliers :

- 1<sup>er</sup> prix Dîner pour 2 personnes dans un restaurant étoilé
- 2<sup>ème</sup> prix Stage cuisine avec un chef
- 3<sup>ème</sup> prix Un panier garni

#### **Article 6 : Obligation des candidats**

La participation au concours entraîne obligatoirement l'acceptation par le candidat de  
l'utilisation par l'APVBM de toute communication autour de la recette et de son auteur, sans  
que celui-ci puisse prétendre à quelque dédommagement ou avantage.

## Article 7 : Documents à signer par le candidat lors de l'inscription

- Déclaration sur l'honneur qu'il est bien l'auteur de la recette
- Cession à l'APVBM des droits d'exploitation, reproduction de la recette
- Acceptation de toute communication autour de la spécialité par l'APVBM, la Ville de Montereau, le Département ou la Région.

Info/contact : [apvbm77@gmail.com](mailto:apvbm77@gmail.com)

---

### BULLETIN D'INSCRIPTION

*à renvoyer avant le 8 février*

[apvbm77@gmail.com](mailto:apvbm77@gmail.com)

*APVBM, 54 rue Jean Jaurès 77130 Montereau-fault-Yonne*

Nom .....

Prénom .....

Adresse postale.....

.....

Téléphone portable .....

Téléphone fixe.....

Adresse mail .....

- Je déclare sur l'honneur être l'auteur de cette recette.
- Je cède à l'APVBM les droits d'exploitation et de reproduction de ma recette.
- J'autorise l'APVBM, la Ville de Montereau, le Département, la Région à communiquer sur ma recette.
- Je joins, à mon inscription, une fiche descriptive de ma recette (ingrédients, mode de cuisson, photo).

Je déclare avoir lu le règlement et m'engage à le respecter

Le ...../...../ 2019

Signature