

Confrérie du Piment d'Espelette et du axoa de veau



Objectif :

Organiser un concours sur place du meilleur axoa de veau.

Date : dimanche 28 mai 2023 à partir de 8h30 jusqu'à 11h (résultats du concours).

Début d'installation à partir de 8 heures.

Lieu : Marché couvert du village

Règlement

Article N°1

La confrérie du piment d'Espelette et du axoa de veau organise un concours sur place du meilleur Axoa, il est réservé par équipe d'une ou de deux personnes majeures, ou à toute association.

Article N°2 :

Il est réservé aux 12 premières équipes (limitées à 1 ou 2 personnes) enregistrées avant le 15 mai 2023.

Par mail a l'adresse suivante : feteduaxoa@gmail.com

Article N°3

La confrérie met à disposition des prises de courant pour les candidats cuisinant sur plaque à induction, ils devront se fournir de rallonges électriques si besoin. Les candidats travaillant sur des trépieds gaz devront être en conformité avec leur installation.

Article N°4.

La confrérie met à disposition de chaque équipe la viande de veau nécessaire à la confection de leur recette soit 1 k500 de viande, tous les autres ingrédients seront fournis par les organisateurs ainsi que le plat de présentation. **Aucun autre ingrédient ne sera accepté pour la préparation du axoa.**

Le matériel nécessaire à la préparation et cuisson du axoa sera fourni par les candidats.

Liste des ingrédients mis à disposition :

- Viande de veau
- Piments doux (verts et rouges)
- Sel
- Oignons
- Vin blanc
- Ail
- Huile
- Piment d'Espelette (poudre)
- vinaigre de cidre
- Œufs

Article N°5

Les candidats disposeront de **2 heures** pour confectionner leur recette, à partir du début de l'épreuve à 8H30. (Départ donné par un organisateur)

Article N°6

Un jury déterminera les trois premières équipes ayant obtenu les meilleures notes.

La remise des prix aura lieu à 11 heures derrière la mairie du village

Article N°7

Le règlement du concours doit être retourné signé, ainsi que le bulletin d'inscription.

Critères de notation du concours

Une note sera attribuée sur l'hygiène de chaque candidat au cours du déroulement de l'épreuve.

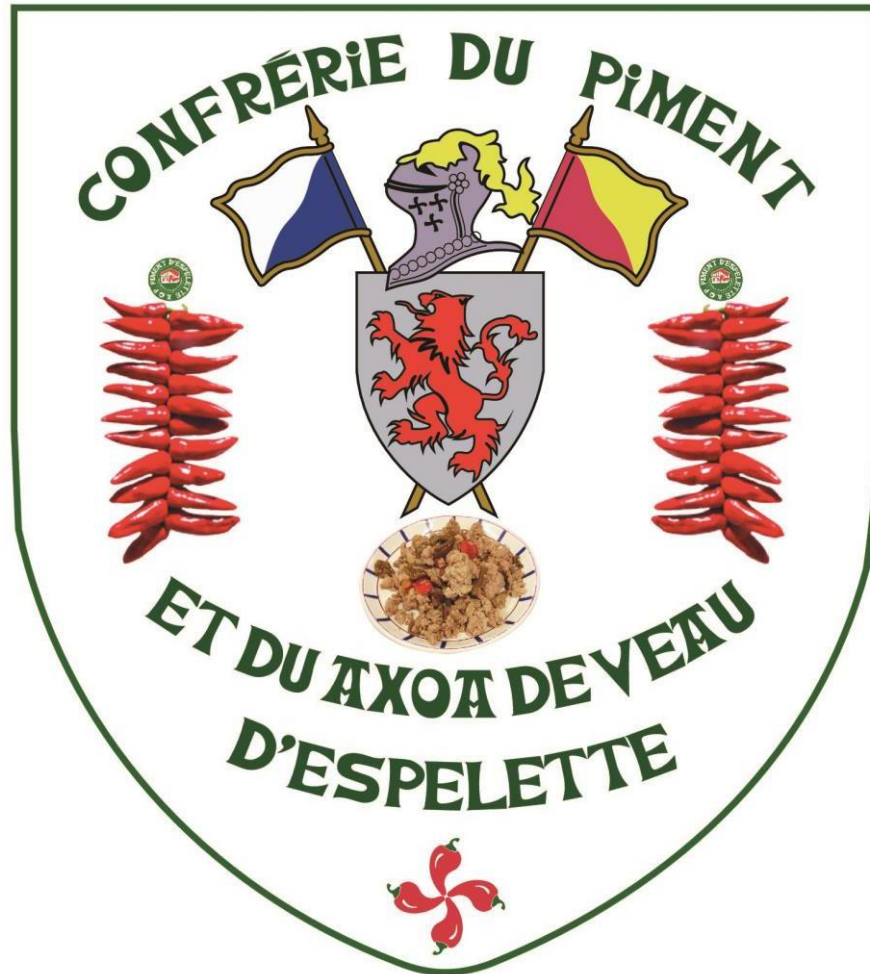
Les morceaux de viandes devront être taillés au couteau.

Présentation dans le plat fourni par les organisateurs.

La texture.

Dégustation, assaisonnement.

Nom – Prénom et Signature du ou des candidats



CONCOURS SUR PLACE DU MEILLEUR AXOA DE VEAU

Organisé par :

*La Confrérie du piment et du axoa de
veau d'Espelette*

Le dimanche 28 mai 2023

**A l'occasion de la fête du axoa
de veau d'Espelette**



FICHE D'INSCRIPTION

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le concours sur place du meilleur axoa de veau débutera à 8h30 sous le marché couvert en présence d'un jury. Installation à partir de 8h.
- Les candidats devront préparer, cuisiner, présenter et faire déguster leur plat aux membres du jury.
- Les organisateurs fourniront aux candidats tous les ingrédients nécessaires à la réalisation du plat.
- Le matériel de cuisson doit être fourni par les candidats.
- La remise des prix aura lieu derrière le château.
- Seules les 12 premières équipes inscrites pourront participer au concours.
- Les candidats qui souhaitent concourir, seul ou en équipe de 2, peuvent remettre la fiche d'inscription jointe au 185 Parking Xuriki ou l'envoyer par mail ou par courrier (adresse ci-après)
- Le règlement complet du concours devra être lu et signé
- **Les inscriptions seront fermées le 14 mai au soir.**
- Coordonnées de la confrérie :
Confrérie du Piment et du Axoa de Veau d'Espelette
185 Parking Xuriki 64250 ESPELETTE
Mail : confreriedupimentdespelette@gmail.com

NOM.....

PRENOM.....

ADRESSE.....

.....

N° DE Tél :.....

Adresse Mail :.....

Si par équipe : 2^{ème} personne

NOM.....

PRENOM.....

ADRESSE.....

.....

N° DE Tél :.....

Adresse Mail :.....

Type de matériel (gaz ou induction) :