



**PREMIÈRE ÉDITION DU CONCOURS DE BBQ AMATEUR
LE SAMEDI 26 AOÛT 2023**

INVITATION AUX PARTICIPANTS À S'INSCRIRE

C'est sous le thème « **SEMER POUR MIEUX RÉCOLTER** », qu'aura lieu la toute première édition du concours de BBQ amateur qui se déroulera dans le cadre de la **GRANDE FÊTE DES RÉCOLTES À SAINT-GÉDÉON**.

À titre de participant au concours de BBQ, vous allez devoir cuisiner trois (3) types de viandes fournis par la Grande fête des récoltes :

- 1- Une brisket de bœuf Wagyu
- 2- Un poulet entier
- 3- Côtes levées entières de porc

Vous disposez de 10 heures pour cuisiner les trois (3) types de viandes. À noter que les sondes de température pour les viandes et les appareils fonctionnant à l'électricité pour la cuisson ne sont pas autorisés.

À la fin de la compétition à 17 h, l'équipe présentera chaque viande : la brisket de bœuf Wagyu, du blanc et du brun de poulet et une portion de la côte levée dans la boîte de présentation sur un lit de persil.

Les viandes seront évaluées selon les critères suivants :

- a. Apparence
- b. Goût
- c. Texture

LIEU : Stationnement place publique, rue de la Plage

DATE : À partir du 25 août, il est possible de faire l'installation des BBQ

COUP D'ENVOI DU CONCOURS : le 26 août 2023, à 7 h

FIN DU CONCOURS : le 26 août 2023, à 17 h

COÛT DE L'INSCRIPTION : 100 \$ (ceci comprend les différentes viandes)

POUR S'INSCRIRE : Sabrina Harvey, municipalité de Saint-Gédéon
loisirs-sports@ville.st-gedeon.qc.ca 418 345-8001, poste 3502

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : le mercredi 23 août 2023.
Réservez-tôt! Nombre d'inscription limité à (20) vingt participants.

Le premier prix est un BBQ Weber Summit séries d'une valeur de 1650 \$ offert par BMR Saint-Bruno – Nutrinor quincaillerie et un chèque-cadeau d'une valeur de 250 \$ au Draveur-Cookerie Bar. En plus, d'un tirage d'un BBQ Weber parmi les participants.



Formulaire d'inscription concours de BBQ amateur	
Noms et prénoms des participants (max. 2)	
Coordonnées	Numéro de téléphone :
	Adresse :
	Courriel :
Type de BBQ	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants doivent fournir ses équipements • Les appareils fonctionnant à l'électricité sont interdits
ÉLÉMENTS FOURNIS AUX PARTICIPANTS	
Types de combustible/énergie pour alimenter le BBQ	<input type="radio"/> Charbon de bois
	<input type="radio"/> Gaz propane
	<input type="radio"/> Briquettes
	<input type="radio"/> Autres _____
Condiments (Canada Sauce)	<input type="radio"/> Ketchup
	<input type="radio"/> Moutard
	<input type="radio"/> Relish
	<input type="radio"/> Autres _____
Fines herbes (Serres Dame Nature)	<input type="radio"/>
Assaisonnements et épices BMR Saint-Bruno Nutrinor quincaillerie	Les participants doivent communiquer avec M ^{me} Véronique au : 418 321-2446
Sirop d'érable (Érablière au Sucre d'Or)	<input type="radio"/>
Catégorie autre	<input type="radio"/> _____
	<input type="radio"/> Gants en latex

SERVICES ET ÉQUIPEMENTS OFFERTS AUX PARTICIPANTS

- Chapiteau 10' x 10'
- Mobilier de base pour votre kiosque (tables et chaises)
- Eau froide
- Espace réfrigéré pour les produits
- Le samedi dîner pour les participants (maximum de 2 participants)
- Un rabais de 40 % sera applicable sur l'achat d'un BBQ, des accessoires, des sauces et des épices dans le BMR Saint-Bruno - Nutrinor quincaillerie

JUGES DU CONCOURS

Brenda Poirier, chef Le Draveur - Cookerie Bar

Maxime Leclerc

Antoine Roussel, Érablière au Sucre d'Or

Nick Gingras, Le camp du Draveur,

Véronique Brideau, BMR Saint-Bruno - Nutrinor quincaillerie

MERCI À NOS PARTENAIRES



Règlements des participants du concours de BBQ amateur

Règles générales

1. Les règlements des compétiteurs sont appliqués à la lecture et à la discrétion des juges en charge de la compétition. Leurs décisions et interprétations sont définitives et ne sont pas discutables.
2. L'organisateur attribuera à chaque équipe une zone bien définie de 10' x 10'. Tous le matériel/équipement de l'équipe doit être contenu à l'intérieur de cette zone. Le partage d'un espace ou d'un équipement de cuisson n'est pas autorisé.
3. L'organisateur fournit toutes les fournitures nécessaires viandes, sauces, épices, assaisonnements et fines herbes.
4. Les participants sont responsables de disposer des cendres, de la graisse, des déchets et des eaux grises dans les contenants prévus à cet effet par l'organisation de la compétition.
5. Les combustibles acceptés sont : le bois, le charbon de bois, briquettes, charbon en morceau et gaz propane. Les équipements fonctionnant à l'électricité ainsi que les sondes de température pour les viandes ne sont pas autorisés.
6. Les sortes de viandes sont déterminées par l'organisateur de la compétition et sont inscrites dans le feuillet d'instructions remis aux participants.
7. L'organisation et les juges délégués inspecteront les aliments de chaque participant inscrits. Les aliments pour la compétition doivent être crus au moment de l'inspection.
8. Les participants doivent venir chercher et assaisonner la brisket de bœuf Wagyu à l'avance le vendredi 25 août 16 h. Ils peuvent préparer les sauces, la farce et les garnitures. Les produits qui seront injectés ne seront pas autorisés. Les participants qui ne respecteront pas cette règle seront disqualifiés.
9. Toutes les cuissons doivent être faites sur place. Les côtes levées de porc et le poulet seront cuisinés sur place le samedi 26 août.

Procédures de jugement

1. La zone de jugement sera clairement définie et aura une zone visible et évidente pour les participants.

La sécurité alimentaire et les règles d'assainissement

Tout au long de l'évènement, la sécurité alimentaire et la manipulation des aliments seront de la plus haute importance. Le non respect des directives appropriées de sécurité alimentaire peut entraîner la disqualification. L'organisation de la compétition aura le jugement et la décision finale concernant la compétition en cours.

1. Interdiction de fumer dans la zone de compétition, spécifiquement lors de la préparation, la manipulation, ou la cuisson des aliments et lors de la remise des boîtes de présentation.

2. Propreté de tous les membres de l'équipe (maximum de 2 participants) et de tous les équipements de la zone de cuisson obligatoire.
3. Le lavage des mains et l'utilisation des gants de sécurité alimentaires jetables doivent être utilisés en tout temps lors de la manipulation des produits alimentaires, crus ou cuits. Les gants doivent être changés souvent, surtout quand on travaille avec des produits différents, lors de la manipulation des aliments prêts à manger et spécialement après avoir manipulé des aliments crus.

Raisons supplémentaires pour disqualification

Les participants peuvent être disqualifiés de l'évènement l'une infraction suivante :

1. L'utilisation abusive de boissons alcoolisées.
2. Le service de boissons alcoolisées au grand public.
3. L'utilisation de substances illégales.
4. Tout langage qui est jugé agressif, injurieux grossier ou inacceptable.

BONNE COMPÉTITION À TOUS !