



**SAMEDI 16 au DIMANCHE 24 MARS 2019**

*Le Festival des Rillettes avec tous ceux qui les aiment partout en Sarthe*

#PrintempsDesRillettes

#RillettesdeLaSarthe

#Rillettes2019

# FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU CONCOURS DES RECETTES DE CUISINE À BASE DE RILLETTES DE PORC

## Comment procéder ?

Vous avez décidé de participer au Concours de Recettes de cuisine avec des Rillettes organisé à l'occasion du premier Printemps des Rillettes par la Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises. Bravo !

### Votre participation au Concours se déroule en 5 étapes :

1. Vous choisissez l'une des 3 catégories du Concours dans laquelle vous allez participer : professionnels, particuliers, jeunes des écoles.  
Professionnels - Toutes personnes inscrites aux instances Registre du Commerce.  
(Chambre de Commerce, Chambre de Métiers...) Par professionnels, le concours est ouvert aux :  
Bouchers, Charcutiers, Traiteurs, Restaurateurs, Boulangers, Pâtisseries, Industriels agro-alimentaire)  
Particuliers – Toutes personnes non professionnelles, y compris le personnel travaillant dans les entreprises.  
Jeunes des écoles : apprentis, lycéens, étudiants, en formation aux Métiers de la bouche.
2. Vous inscrivez préalablement votre recette UNIQUE et PERSONNELLE avant le 14 MARS 2019 à minuit. Utilisez ce formulaire en détaillant les ingrédients, en l'argumentant. La recette de cuisine doit être inventée et préparée par le candidat. Conformément au règlement, elle devra comprendre au moins 20% de rillettes de porc. La recette sera notée par un jury suivant l'aspect, la texture et le goût.
3. Les **72 PREMIERES RECETTES** parvenues au Jury seront retenues pour la finale le samedi 23 mars à Connerré dans la Sarthe, dans les anciens locaux de l'entreprise Prunier.
4. Vous serez informé(e) de votre participation définitive au plus tard le lundi 18 mars 2019, suivant les coordonnées que vous aurez indiquées dans votre formulaire d'inscription.
5. Le samedi 23 mars, vous amènerez votre recette froide à Connerré où elle sera goûtée et évaluée par le Jury. Celui-ci pourra éventuellement la faire réchauffer sur place au four micro-ondes suivant vos indications mentionnées sur votre formulaire d'inscription. Résultats à 16 h le même jour.

## Consignes importantes :

> Lisez attentivement le règlement du concours en le téléchargeant à cette adresse :

<https://www.printempsdesrillettes.fr/concoursdesrecettes> ou en le consultant au siège de l'association le Printemps des Rillettes en Sarthe (Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Sarthe) ou au siège de la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises (Mairie de Mamers).

> ATTENTION : il s'agit bien de réaliser une recette de cuisine AVEC des Rillettes de porc (comme une tarte aux rillettes par exemple) et non pas une recette DE Rillettes comme le font les charcutiers ou les industriels sarthois.

> Complétez soigneusement ce formulaire pour vous inscrire et adressez-le avant la date limite du 14 mars 2019 à minuit, sous enveloppe suffisamment affranchie et le cachet de la poste faisant foi à :

**Le Printemps des Rillettes en Sarthe**

**Concours de recettes avec des rillettes - À l'attention du Commissaire au Concours**

**Mairie, rue de l'Abreuvoir - 72160 Connerré**



- Vos coordonnées (la confirmation de votre participation définitive sera envoyée à l'adresse que vous indiquez) : **(mentions obligatoires)**

NOM – Prénom :

Adresse ou lieu-dit : .....

Code postal – Ville : .....

N° de téléphone : .....

E-mail : ..... @ .....

- Dans quelle catégorie faites-vous le Concours de recettes de cuisine à base de Rillettes de porc ? **(mentions obligatoires)**

Professionnels

Particuliers

Jeunes des écoles

Vous atteste sur l'honneur que votre inscription à une catégorie est conforme au règlement du concours de recettes de cuisine à base de rillettes de porc

PROFESSIONNELS - Vous prenez l'engagement de régler la participation fixée à 10 €. Le règlement est à effectuer dès l'enregistrement de la recette par chèque à l'ordre de la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises. Le chèque sera envoyé par courrier à l'adresse suivante : Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises BP 70064 72600 MAMERS.

- Quelle est votre profession, votre activité ou l'établissement scolaire dans lequel vous êtes inscrit ?  
Pour les professionnels, indiquez le numéro du registre du commerce **(mention obligatoire)**

.....

*Décrivez maintenant votre Recette de cuisine avec des Rillettes de porc. Soyez précis sur les informations que vous allez indiquer.*

*Si votre recette est parmi les 72 premières qualifiées par le Jury du Concours pour participer à la finale, vous devrez la réaliser exactement de la même façon et la présenter le samedi 23 mars à Connerré.*

*Votre recette doit obligatoirement comporter des Rillettes de porc à hauteur de 20 % minimum de la masse totale des ingrédients contenus dans la recette. Vous n'êtes pas obligé de fabriquer vous-mêmes les rillettes de porc que vous utilisez dans votre recette.*

- Nom de votre recette **(mention obligatoire)** : .....

.....



- Décrivez votre recette : Liste des ingrédients, les étapes de votre fabrication, le temps de préparation, etc.....
- 

- Argumentez les qualités, caractéristiques et les atouts de votre recette.

**Si vous le souhaitez, vous pouvez joindre une photo.**

---

- Est-ce que votre recette doit être réchauffée par le Jury du Concours ?

NON, ma recette n'a pas besoin d'être réchauffée

OUI, ma recette doit être réchauffée par le Jury, au micro-ondes durant un temps de :  
..... minutes ..... secondes

- **ENGAGEMENT OBLIGATOIRE** : en participant au Concours des Recettes de Cuisine avec des Rillettes de porc organisé par la Confrérie des Chevaliers des Rillettes sarthoises à l'occasion du Printemps des Rillettes 2019, j'en accepte le règlement et j'accepte que ma recette, mon image, les documents que j'ai fournis et mes coordonnées (Nom, Prénom, Ville) soient utilisés par la Presse ou par les Organisateurs dans toutes éditions, publications et communications réalisées par l'association *Le Printemps des Rillettes en Sarthe* et ses partenaires sur tous supports, sans que je puisse me prévaloir de contrepartie autre que les lots et récompenses prévus dans le règlement de ce Concours 2019.

Je suis en outre averti que les données que je communique feront l'objet d'un traitement informatisé.

J'accepte le Règlement du Concours et je valide mon engagement (*cochez obligatoirement la case*)

- Date d'envoi : .....
- Votre signature obligatoire :