

GÉNÉRATIONS en Cuisine

DATE ET LIEU

Samedi 27 novembre après-midi et soirée à la Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon 2ème

ÉQUIPE

- Elle peut être composée de 3 à 6 personnes.
- Elle est familiale, soit d'une même famille ou de plusieurs familles souhaitant travailler ensemble. A minima deux générations comme un adulte et un jeune ou enfant par équipe. Les équipes intergénérationnelles sont fortement encouragées.
- Les équipes doivent choisir de s'inscrire dans la catégorie « plat salé » ou « plat sucré ».
- Une seule équipe par centre social

INSCRIPTION

- Inscription du 7 au 24 septembre
- Places limitées, les 10 premières équipes seront assurées de participer. Une liste d'attente sera ouverte.

Pour toute question vous pouvez nous contacter par téléphone : 04 78 84 50 84 ou par mail : developpementdurable@centres-sociaux-rhone.com.

PLATS

- Les plats présentés lors de ce concours seront des plats familiaux. Deux grands plats cuisinés pour 10 personnes seront élaborés en amont au centre social et réchauffés sur place. L'un d'eux sera présenté au jury en entier, l'autre servira pour dresser des assiettes individuelles pour la dégustation.
- Les plats doivent être réalisés avec des produits de saisons et de préférences issus de l'agriculture biologique et/ou locale... Les plats devront comporter au moins un fruit et/ou légume de saison et une attention particulière sera portée sur les protéines végétales.
- Les ingrédients utilisés pour la confection du plat seront recensés en vue de calculer l'empreinte carbone du plat.



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon

Évènement
soutenu par

GRAND LYON
la métropole



VILLE DE
LYON

fondation
d'entreprise
EKIBIO
des idées du sens à notre destination

En partenariat
avec



GÉNÉRATIONS en Cuisine



DÉROULÉ DU CONCOURS

- De septembre à novembre : composition de l'équipe et démarche collective: atelier cuisine, travail sur le plat, sa composition, le choix des ingrédients, l'empreinte carbone des aliments, l'agriculture biologique... Visites, démarche auprès de partenaires ou maraîchers...
- Octobre et novembre : proposition d'ateliers de découvertes et de mise en pratique autour des protéines végétales avec notre partenaire la Fondation EKIBIO et autour du livre de cuisine « BioVrac pour tous » réalisé par le GESRA.
- 2 semaines avant le concours : envoi des recettes des plats choisis et du tableau de l'empreinte carbone à la Fédération.



JOUR J

- Préparation du plat au centre social, la finalisation se faisant en cuisine sur le lieu du concours le 27 novembre. Les membres qui ne seront pas en cuisine pourront être dans le public et participer à la présentation de la démarche lors du passage de l'équipe devant le jury.
- Accueil des équipes (horaire précis à venir). Un ordre de passage sera donné aux équipes. Elles auront 20 minutes en cuisine puis 10 min de présentation du plat auprès du jury.
- Délibération du jury, remise des prix et buffet convivial pour tous



JURY

Le jury sera composé de 6 personnes et notamment de chef·fes, partenaires institutionnels et associatifs et de personnalités du monde de la gastronomie.
Des prix coups de cœurs et écocitoyens seront décernés.



CRITÈRES

- Les critères porteront sur :
 - L'empreinte carbone (lieux de production, transport...)
 - L'utilisation de produits tels que les légumineuses, céréales, fruits et légumes de saison
 - Goût et saveur du plat
 - La démarche de l'équipe : visite, atelier...
 - Le collectif : composition de l'équipe, l'échange intergénérationnel...
 - La présentation du plat



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon

Évènement
soutenu par

GRAND LYON
la métropole



VILLE DE
LYON

fondation
d'entreprise
EKIBIO
donneurs de sens à notre consommation

En partenariat
avec

