



BATTLE D'AÏOLI



Un concours d'aïoli provençal aura lieu le **Lundi 4 mai à 16h** opposant 4 à 6 candidats étant tous cuisiniers ou serveurs ou amateurs.

Le règlement candidat :

Chaque candidat devra réaliser seul un aïoli au mortier et disposera de 20 minutes pour le réaliser.

La recette originelle pourra être adaptée à la sensibilité des candidats, mais l'ail et l'huile d'olive devront rester majoritaire à la recette.

Le candidat pourra porter des éléments préparés et/ou d'autres denrées que l'ail et l'huile d'olive, mais l'aïoli devra être réalisée sur place, et devant le jury.

Le candidat s'engage à apporter son propre pilon et mortier ainsi que la totalité de ses denrées alimentaires. Chacun devra préparer environ ½ litre d'aïoli.

L'aïoli sera versé dans 5 bols fournis par l'organisation et présenté au jury par le candidat.

Tout autre élément que l'aïoli (poisson, pain, décoration...) qui serait présenté au jury ne saura être considéré dans la notation: l'aïoli et seul l'aïoli sera jugé.

Toute tricherie sera éliminatoire.

Le jury :

Le jury sera composé de chefs, institutionnels, directeurs de salle ou d'établissement et producteurs d'huile d'olive présent à l'événement. Un membre sera désigné président du jury, garantissant la bonne conduite des règles et le bon déroulement du concours.

Le règlement jury :

Les membres du jury ne devront avoir aucun lien professionnel ou familial avec les candidats.

Chaque membre du jury s'engage à noter en toute impartialité le travail des candidats sans autre considération que le plat réalisé.

Si cette battle ne représente pas un concours de haute volée, il est important pour nous que le meilleur gagne, pas celui qui aurait le plus de connaissance ou de relation directe ou indirecte avec le jury.

Le comité d'organisation se réserve le droit d'éliminer un juré en cas de non-respect des règles.

La notation :

Le jury dégustera et notera selon ces critères :

1/ originalité de la recette : 10 points

2/ tenue de l'aïoli : 10 points

3/ goût de l'aïoli : 20 points

La somme des notes des notes sera effectuée par l'organisation et le président du jury, le candidat qui **totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur.**