



B A T T L E D ' A Ï O L I



Un concours d'aïoli provençal aura lieu le samedi 2 mai à 9h15 opposant 4 candidats étant tous cuisinier ou serveur de restaurant.

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.

Le jury :

Le jury sera composé de 5 personnes regroupant chefs, 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.

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

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

Chaque jury notera en toute impartialité, l'addition des notes sera effectuée par l'organisation et le candidat qui totalisera le plus de points sera déclaré vainqueur.