



Règlement et fiche de candidature

du

**DEFI CULINAIRE**  
« Miel et Châtaigne des Cévennes »

organisé dans le cadre du festival  
« La Qualité fait sa Comédie - Edition 2009 »

# Règlement du défi culinaire "Miel et châtaigne des Cévennes "

## Volet 2009: la châtaigne et le miel des Cévennes se mettent à table!

### **Préambule**

Le Groupement Qualité des Miels et produits de la ruche du Languedoc-Roussillon travaille depuis 2002 à la reconnaissance par IGP (Indication Géographique Protégée) des miels produits dans les Cévennes. Il s'agit d'une démarche mise en place pour des apiculteurs par des apiculteurs. Les miels produits dans les Cévennes sont issus d'une végétation typique aux sols acides de schistes, gneiss et granites : châtaignier, bruyère blanche et cendrée, callune, miellat de sapin, acacia. Il s'agit donc d'une gamme large, riche de la diversité des arômes qui offrent de nombreuses possibilités de création culinaire, apportant parfum et caractère aux plats, selon les envies.

L'association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc a pour mission la mise en place d'une appellation d'origine protégée (AOP) pour la châtaigne des Cévennes. Cette démarche vise à mieux valoriser la production castanécicole des Cévennes, le territoire, le travail et les savoir faire des producteurs.

La châtaigne des Cévennes possède de nombreux atouts : outre ses qualités nutritionnelles remarquables (richesse en sucres lents (amidon) et en fibres notamment et absence de gluten), elle possède des caractéristiques gustatives typiques (saveur sucrée marquée, des arômes intenses et persistants de miel, lait chaud, patate douce, fruits secs et violette, des odeurs de caramel et pain chaud et une texture tendre) et des qualités technologiques (facilité à l'épluchage ) intéressantes.

La gamme de produits châtaignes est variée (diversité de variétés et de produits 100% châtaignes (châtaignes fraîches, châtaignes entières épluchés, purées, produits secs : farine et châtaignons). Cette diversité permet ainsi d'inviter la châtaigne à votre table dans de nombreuses recettes savoureuses, sucrées et salées.

Miels et châtaignes des Cévennes sont intimement liés. En effet, les abeilles sont indispensables pour la pollinisation des châtaigniers et donc à la production fruitière. Inversement, le châtaignier, arbre emblématique des Cévennes permet de produire le miel emblématique du territoire.

L'idée de ce défi est de faire s'exprimer les arômes des miels et des châtaignes des Cévennes grâce à l'imagination et la créativité des participants au concours qui s'adresse au grand public.

Ce défi permettra de mettre à disposition des producteurs de nouvelles recettes afin de faire la promotion auprès des consommateurs de leurs produits (miels et ou châtaigne des Cévennes)

# **Règlement**

## **« Défi culinaire Miel et Châtaigne des Cévennes »**

### **1-Objet**

La recette présentée sera une mise en bouche ou une entrée mettant en valeur le miel et la châtaigne des Cévennes

### **2-Organisation et lieu du défi**

Le défi "miel et châtaigne des Cévennes ", organisé par le Groupement Qualité des Miels et produits de la ruche du Languedoc-Roussillon et l'association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc, en partenariat avec le Conseil Régional Languedoc Roussillon et la Chambre Régionale d'Agriculture se déroulera le 18 octobre 2009 (18/10/2009) à Montpellier, Place de la Comédie lors du festival La qualité fait sa comédie de 10h à 12h30.

### **3-Candidats**

Ce défi est ouvert au grand public.

### **4-Délai d'inscription**

Les inscriptions sont ouvertes à partir de réception de ce règlement et jusqu'au 6 octobre 2009. Elles peuvent être envoyées par courriel ou par la poste.

### **5-Ingédients**

#### Produits imposés:

Miel des Cévennes : polyfloral (toutes fleurs) ou de cru (châtaignier, bruyère blanche, bruyère cendrée, callune, framboisier, ronces, miellat de sapin, acacia...)

Châtaigne des Cévennes : châtaignes fraîches, purée de châtaigne, farine, châtaignes sèches ou châtaignons, châtaignes entières épluchées (stérilisées en bocal).

Produits suggérés (liste non exhaustive): produits de préférence sous signes de qualité et/ou locaux du Languedoc Roussillon: pommes reinettes, pèlardon, oignons doux, volaille, agneau de Lozère, etc. L'utilisation de produits spécifiques aux Cévennes sera prise en compte pour la sélection des finalistes et du lauréat.

### **6-Achat des ingrédients**

Les achats sont à la charge des finalistes.

### **7-Pré-Sélection**

La sélection des candidats se fera d'après les dossiers qu'ils auront fait parvenir au Groupement Qualité des Miels et produits de la ruche du Languedoc-Roussillon ou à l'association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc, avant le 6 octobre 2009.

Le dossier comprendra :

- la recette sur papier libre
- fiche de candidature
- une photo du plat (facultatif)

La fiche de candidature se trouve en annexe du présent règlement.

Seuls les dossiers complets seront acceptés. Les dossiers sont à retourner par courriel ou courrier postal au Groupement Qualité des Miels et produits de la ruche du Languedoc-Roussillon ou à l'Association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc.

Les recettes seront examinées par un premier jury dans le plus strict anonymat. 10 finalistes seront convoqués par téléphone ou courriel à partir du 9 octobre 2009 pour participer à la finale du 18 octobre 2009.

Les critères de pré-sélection seront :

- 20 pts la mise en valeur du miel et de la châtaigne des Cévennes
- 10 pts la facilité de réalisation (la recette doit être réalisable par le grand public)
- 10 pts la représentativité de la recette pour le terroir des Cévennes
- 10 pts l'originalité et l'envie de goûter la recette...

#### **8-Date et lieu de la finale**

La finale se déroulera le 18 octobre 2009 à 10h30 à Montpellier lors du Festival « la Qualité fait sa Comédie », place de la Comédie sur le stand « Sud de France ».

#### **9-Déroulement de l'épreuve**

Les finalistes se présenteront sur le stand Sud de France dès 10 H pour le tirage au sort de l'ordre de passage. L'épreuve se déroulera de 10h30 à 12h30. Les finalistes présenteront leur plat qu'ils auront préalablement préparé. Chaque candidat devra préparer une mise en bouche ou une entrée pour 7 personnes + une assiette (qui servira de témoin.)

L'évaluation se fera comme suit:

- 20 points pour la mise en valeur gustative du miel et de la châtaigne des Cévennes
- 15 points pour la présentation de la mise en bouche ou de l'entrée
- 15 points pour la dégustation générale

La décision du jury sera dévoilée le soir même, à 18h30 au cours d'un cocktail. Les prix seront remis à cette occasion.

#### **10-Prix pour les finalistes et le grand gagnant**

Le gagnant recevra un panier garni composé de miels des Cévennes et produits de la ruche, produits de la châtaigne des Cévennes, 6 bouteilles de vin AOC du Languedoc Roussillon

La publication de sa recette avec citation de son nom sur les cartes postales destinées aux consommateurs dans le cadre de la promotion des miels et châtaigne des Cévennes. (valeur approximative de 75 euros).

Les 9 autres finalistes recevront chacun un panier de produits de la ruche et de produits de la châtaigne (valeur approximative de 30 euros).

Les produits sont offerts par le Groupement Qualité des Miels et Produits de la ruche du Languedoc-Roussillon, l'Association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc ainsi que par la Chambre régionale d'agriculture du Languedoc-Roussillon.

**11- Communication des recettes, utilisation du nom des finalistes, droit à l'image**

Chaque candidat autorise, sans contrepartie, les organisateurs du défi "Miel et châtaigne des Cévennes!" à prendre toute photo, à rédiger tout texte, à réaliser tout dossier, à faire tout reportage le concernant, et à les diffuser gracieusement, et à diffuser toute information relative au concours, en particulier nom, prénom et sa recette sur tout support de communication.

## Fiche de candidature

Défi culinaire Miel et Châtaigne des Cévennes  
A compléter et retourner accompagnée de la fiche-recette  
et d'une photo de la recette (photo facultative)

à GQM LR : Maison des Agriculteurs - Mas de Saporta - CS30012 - 34875 Lattes  
FAX : 04 67 20 88 73 ou Mél : [gqm.lr@free.fr](mailto:gqm.lr@free.fr)

ou à Association Châtaigne des Cévennes : 35 avenue Vincent d'Indy - 30100 Alès  
FAX: 04.66.86.21.99 ou Mél : [contact@chataigne-cevennes.org](mailto:contact@chataigne-cevennes.org)

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Mél : \_\_\_\_\_

Nom de la recette présentée : \_\_\_\_\_

Temps de réalisation : \_\_\_\_\_

Miel utilisé : \_\_\_\_\_

Produit de la châtaigne utilisé : \_\_\_\_\_

### Présentation de la recette

(mise en valeur des produits, choix des produits, inscription dans le territoire, etc.) :

---