

Annexe 2 : le cahier des charges du plat en Anjou

Art 1 - Les attendus : Un plat connu et reconnu est un vecteur de communication pour le rayonnement d'un territoire. A ce jour et ce, malgré des produits exemplaires, on ne peut associer un plat à notre territoire. « **un plat pour Anjou** » est un collectif porté par l'association Destination Anjou avec le soutien de partenaires privés et publics qui souhaitent mettre en avant un plat représentatif du territoire pouvant être servi à l'assiette ou au plat. Pour ce faire, « **un plat pour Anjou** » sollicite les particuliers qu'ils soient angevins ou non, les professionnels des métiers de bouche pour nous proposer « Leur plat Anjou » décliné à travers une recette. Les attendus seront de :

- Créer de A à Z un plat emblématique de l'Anjou ou de
- Revisiter un plat emblématique de l'Anjou ou de
- Proposer un plat traditionnel et/ou historique de l'Anjou.

Il est rappelé que ce plat aura pour vocation de faire rayonner l'Anjou comme la Choucroute en Alsace, le Nougat à Montélimar, le cassoulet à Castelnaudary, les rillettes de la Sarthe ou la tartiflette en Savoie.

Ce plat doit pouvoir être réalisé par le plus grand nombre (famille, amateur ou professionnel) et devra également plaire au plus grand nombre par ce qu'il représente en termes de sens ou d'identité.

Art 2 - La confection de la recette :

Peu de contraintes. Le participant devra utiliser des produits « Anjou » (au minima pour le produit principal) et expliquer son plat à travers la rédaction d'une recette et proposer un nom. Une liste de produits « Anjou » non exhaustive et à titre uniquement informatif est proposé au participant.

Une fiche recette spécifique, à disposition devra être utilisée.

L'envoi de cette recette à partir d'une fiche recette se fera par voie postale et/ou numérique avec un argumentaire (le pourquoi de ce plat et comment il s'inscrit dans notre territoire). Si la recette est manuscrite, elle devra être parfaitement lisible (dans le cas contraire, elle ne sera pas retenue). La recette pourra être accompagnée d'une photo de qualité.

La recette devra être déposée sur le site un plat pour l'Anjou : www.plat-anjou.com ou adressée à partir de la trame de la fiche recette (voir sur le site) à l'adresse postale suivante : Destination Anjou - CCI – « **un plat pour Anjou** » 8 bld du Roi René – 49100 Angers

La participation à cette opération est gratuite. En proposant une recette originale à « **un plat pour Anjou** » le participant ne pourra pas faire valoir une quelconque propriété intellectuelle ou artistique du plat ou de la recette.

Art 3 - Sélection de la recette :

La sélection de la recette se fera en trois temps :

Première sélection : elle se fera par un jury composé de professionnels des métiers de bouche, institutionnels. Ce jury sera présidé par le Président de Destination Anjou, association porteuse de l'animation. Les critères de sélection reposeront sur le respect du

cahier des charges (art 1 et 2) et de la faisabilité technique de la recette. Les recettes présentées au Jury seront anonymes. Le nombre limite des recettes ne sera pas arrêté.

Seconde sélection :

Les recettes retenues seront réalisées par des apprentis en cuisine du CFA de Maine et Loire (Saumur) - (un jeune = une recette).

Un jury composé de grand public, professionnels, journaliste sélectionnera la ou les recettes.

Le choix du jury reposera sur :

- Des critères identitaires, sociologiques ou historiques du plat,
- Le ou les produits utilisés,
- L'association des produits,
- La faisabilité technique pour répondre au plus grand nombre,
- La déclinaison éventuelle du plat
- Le coût de revient (matières premières) de la recette

En aucune manière la réalisation technique, dépendant du cuisinier ne pourra être un critère retenu dans le choix du plat.

Sélection finale du plat/recette :

Les plats retenus pour la sélection finale seront jugés par :

- **Le vote des lecteurs du courrier de l'Ouest.** Le Courrier de l'Ouest présentera dans son quotidien du 2 décembre, les plats retenus. Les lecteurs devront à l'aide d'un coupon réponse voter pour le plat de leur choix et adresser au Courrier de l'Ouest le coupon réponse à découper dans le journal du 2 décembre (date pouvant changer). Le vote des lecteurs du Courrier de l'Ouest représentera 25 % de la décision finale.
- **Le vote du grand public lors de l'animation « Soleil d'hiver »** à Angers le 2 décembre. Le public pourra déguster les plats finalistes (en portion) et voter pour le plat de leur choix. Ce vote du public de « Soleil d'hiver » représentera 25 % de la décision finale.
- **Un troisième jury se réunira au CFA à la CCI à Angers.** Un jury composé d'institutionnels, des collectivités, des professionnels des métiers de bouche, des vins et spiritueux dégusteront les trois plats retenus. Ces plats seront réalisés par les apprentis du CFA de la CCI à Angers. Le vote du troisième jury représentera 50 % de la décision finale.

L'addition avec la pondération des votes permettra d'annoncer le plat Anjou retenu par le jury le 15 décembre lors d'une conférence de presse.