

SOLUTION LOCALE

Organiser des animations et des concours culinaires

Quoi de mieux pour sensibiliser aux produits de qualité que de mettre en compétition des chefs ou de cuisiner soi-même en compagnie de chefs cuisiniers. Cette fiche présente la méthodologie pour organiser des animations culinaires pour le grand public, les scolaires, les entreprises et les professionnels.

PENSÉ POUR

INSTITUTIONS
LOCALES

EXPÉRIENCE LOCALE



Les ateliers culinaires de la Cité du Goût et des Saveurs accueillent les amateurs de gastronomie

Depuis 15 ans, l'équipe de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor qui a créé la Cité du Goût valorise les produits locaux de qualité et encourage la transmission des savoir-faire via des ateliers culinaires.

L'idée est née suite à la crise sanitaire de la vache folle. A l'époque, les consommateurs prennent conscience que certaines pratiques en élevage pouvant avoir un impact néfaste sur la santé. S'installe alors une véritable crise de confiance chez les consommateurs. La Cité du Goût souhaite alors donner de la visibilité aux savoir-faire artisanaux et faire se rencontrer les artisans et les consommateurs.

Ces ateliers sont organisés dans une cuisine professionnelle ou directement chez l'artisan, ils sont payants et ouverts à tous. Chaque année des chefs et des artisans locaux viennent partager avec le grand public leurs tours de main. Les animations peuvent s'adresser aussi aux écoles, aux entreprises et aux collectivités locales.

En mars 2021, un concours culinaire 100% produits locaux mettant en compétition les cuisiniers du Pays de Saint-Brieuc a été organisé. Le thème imposé pour ce concours était « Retour du printemps ». Les quatre candidats sélectionnés devaient proposer deux recettes : un plat chaud

avec un ingrédient obligatoire (la lotte), et un dessert. Au total 3 personnes travaillent à la mise en œuvre du programme à l'année, avec une cinquantaine d'intervenants et des partenariats avec des producteurs locaux.

SOURCES ET RÉFÉRENCES

Site de promotion régional suédois :

www.cma22.bzh/c%3%B4tes-d%E2%80%99armor/les-ateliers-culinaires-en-c%3%B4tes-darmor

www.localeat.org/index.php/concours-culinaire-edition-pays-de-saint-brieuc-2021/

DÉFINIR LES CONTOURS DE L'ÉVÉNEMENT

FAIT

- Je cible le public concerné : grand public (scolaires, habitants, clientèle extérieure au territoire via des outils digitaux, touristes) ou professionnels (artisans, producteurs, élus, gestionnaires de restauration collective)
- J'identifie des lieux adaptés (plateau technique dédié, fêtes locales gastronomiques ou non, salon grand public ou professionnel, marché)
- Je choisis un type d'action culinaire (ateliers, concours, démonstrations culinaires, challenges) avec un thème et/ou un ingrédient obligatoire
- Je travaille sur les partenariats à établir pour le plan de financement ou le prêt de matériel, (professionnels du secteur alimentaire, filières, organismes professionnels, équipementiers, médias pour la diffusion des recettes)

EXEMPLE : ORGANISER UN CONCOURS CULINAIRE

- Je planifie et je budgétise l'action (frais de personnel, communication, location, emplacement, intervenants, matière d'œuvre)
- J'écris le règlement et je le dépose chez un huissier (contexte, conditions de participation, période, inscription, thème, composition du jury, critères de notation et d'évaluation, responsabilité, droit à l'image). Je crée une page internet avec un formulaire pour que les chefs puissent déposer leur candidature en ligne
- Je fixe le lieu du concours et je recherche des partenaires (financement, recrutement de chefs)
- Je lance le concours et le recrutement de chefs via un communiqué de presse, une conférence de presse et via les réseaux sociaux (3 mois avant le concours)
- J'appelle les chefs pour leur présenter le concours
- Je recrute les membres du jury
- Je recueille les candidatures et je les trie avec l'aide d'un jury si le nombre de place en finale est limité
- Je communique le nom des finalistes et je constitue un dossier de presse avec le portrait des chefs et leurs recettes. Je produis des vidéos pour mettre en valeur les chefs et les produits.
- Je communique avec les chefs pour leur expliquer le déroulement de l'épreuve (lieu, planning et intervalles de dégustation, matériel à disposition, achats des ingrédients, assiettes de dégustation, tenues de travail et tenues pour la conférence de presse)
- Le jour de l'épreuve, j'organise une équipe avec un « maître du temps », un photographe, des serveurs. Je prévois une récompense et une conférence de presse pour l'annonce des résultats

