



Samedi 18 novembre 2023

DEROULEMENT

- **13h00 : Accueil des participants** Place de l'Hôtel de Ville et installation. Les concurrents doivent venir avec tous leurs ustensiles et leurs légumes.

Le festival fourni : 1 stand (3m x 3m), 2 tables, 2 chaises, le courant, l'éclairage et l'eau. Attention à ne pas multiplier les appareils électriques et énergivores.

L'association veillera au respect des règles d'hygiène et sécurité. Gants et toques seront fournis.

Interdiction d'utiliser du gaz.

4 poubelles vous seront attribuées afin de respecter et contribuer au tri mis en place.

Prévoyez la décoration de votre stand. Nous fournissons des nappes en papier (si nécessaire). Un prix spécial délivré par le jury récompensera une équipe.

- **13h30 : Pot de bienvenue offert par la municipalité**

- **14h00 : Lancement officiel du concours**

- **14h00 à 16h45 : Animations diverses** (Bal à Jojo, Soupe des enfants, Atelier Créatif, Animation Valodéa, Exposants et Maraichers)

Pour la dégustation par le jury, vous aurez à vous inscrire sur un tableau au pied du podium dès que vous serez prêt, afin de définir clairement les ordres de passage. La dégustation par le jury commencera à partir de 16h jusqu'à 17h maxi.

N'oubliez pas de donner un nom à votre Soupe. Soyez inventif !

Comme tous les ans, ce sera à vous d'apporter votre soupe au jury afin de la présenter et de la faire déguster. **Prévoyez 4 bols ou gobelets pour faire déguster au jury.**

Le jury sera représenté cette année par : Antoine (Louche d'or 2021), Hubert Fontaine (figure régionale), Thierry Godart (Cuisinier) et Nathalie Diot (Journaliste).

- **17h00 : Fin du concours.**

- **17h15 : « L'heure de la Soupe ».** Dégustation géante. (Merci de respecter l'horaire)

- **17h45 : Remise des prix** confectionnés par le Lycée Charles de Gonzague

- **18h00 : Fin du festival**

Toute l'équipe vous remercie pour votre participation et vous souhaite de passer un bon Festival !

Organisation : Association Soupes et Culture

Contact : Laurent Forzinetti.

Tel. : 06 64 18 14 35 / Mail : laurent@lebarasoupes.fr