



Marché Idoki de Noël, à Sare le samedi 20 décembre 2014

Concours de la meilleure soupe

Faites de la soupe : avec des légumes locaux, de saison et de qualité !

Mange ta soupe, disaient nos parents. Et ils avaient bien raison car, à défaut de nous faire grandir, la soupe est une mine de bienfaits pour la santé. Les légumes sont riches en minéraux, en vitamines, en antioxydants et en fibres.

Une bonne soupe bien chaude, c'est requinquant, ça réchauffe et on la savoure avec plaisir.

La soupe redevient un mets de choix aujourd'hui. Au déjeuner ou au souper, en entrée ou en plat principal lorsqu'on lui adjoint poissons ou viandes, agrémentée de quelques dés de fromage ou d'un nuage de lait.

Revisitée, la soupe se décline selon les envies de chacun !

Autant de bonnes raisons de l'inscrire à nos menus... et d'inscrire **ce concours de la meilleure soupe** au programme de notre marché de Noël.

Grâce au savoir faire de cuisiniers amateurs, ce concours de la meilleure soupe tend à démontrer qu'il est possible de cuisiner tous les jours avec des produits locaux, de saison et de qualité.

En toute convivialité

La participation est gratuite et la convivialité est le maître mot de ce concours.

Les légumes devront être de **locaux, de saison et de qualité** (Idoki, AB, ou cultivés sans pesticides ni engrais chimiques), qu'ils soient du jardin, achetés à un maraîcher ou chez un détaillant.

De plus, les participants devront intégrer un ingrédient Idoki qu'ils choisiront sur place auprès des producteurs présents sur le marché.

Il faudra séduire les yeux et les papilles du jury composé de producteurs et de consommateurs. Le jury valorisera la présentation, le choix des ingrédients, la saveur et le goût des soupes, ainsi que la convivialité et l'originalité.

Le public décernera également son prix.

Un appel à participer

Pour cette deuxième édition, l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI fait un large appel aux amateurs de cuisine pour qu'ils participent à ce concours de la meilleure soupe.

Les équipes doivent s'inscrire **avant le 15 décembre 2014 au 05 59 37 23 97, par mail contact@idoki.org.**

La participation est gratuite et ouverte à tout amateur de cuisine.

Les conditions de participation sont accessibles sur le site : www.idoki.org/eu/les-actualites/

Règlement du concours de la meilleure soupe

Marché de Noël IDOKI à Sare, le samedi 20 décembre 2014

1. Inscriptions

Le concours aura lieu le samedi 20 décembre 2014, de 9 h à 12 h, dans le cadre du marché de Noël IDOKI. L'inscription est gratuite et limitée à 12 équipes maximum, chaque équipe est constituée maximum de 2 personnes. Le concours est ouvert à tout amateur de cuisine, petit ou grand.

Pour s'inscrire, contactez l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI au 05 59 37 23 97 ou par mail contact@idoki.org avant le 15 décembre 2014.

Laissez clairement vos coordonnées (nom, numéro de téléphone) afin que l'on vous rappelle.

2. Déroulement du concours

Le concours se déroulera de 9 h à 12 h dans la salle polyvalente de Sare. Vous pourrez approcher votre véhicule à partir de 8 h 30 pour décharger votre matériel.

A votre arrivée, vous devrez donner le nom de votre équipe, le nom de la soupe et la recette par écrit.

La soupe devra être préparée sur place. Une table sera fournie sur place. Vous devrez apporter tout le matériel nécessaire (réchaud, gaz, cocotte, couteaux...) ainsi que tous les ingrédients de sa recette.

L'achat des légumes vous sera remboursé dans la limite de 15 € sur présentation d'un ticket d'achat.

Chaque équipe doit préparer **5 litres de soupe** environ et réservera un demi-litre à la dégustation du jury (à 12 h) et un demi-litre à la dégustation du public (de 12 h 30 à 13 h). Les équipes devront garder la soupe au chaud tout le temps de la dégustation.

A l'issue des dégustations, toutes les soupes seront vendues à l'espace restauration du marché, à 1 € le bol.

3. Choix des ingrédients

Les légumes de la soupe doivent être **locaux, de saison et de qualité** (IDOKI, AB ou cultivés sans pesticides). Une liste non exhaustive de maraîchers (Idoki, AB) et de leurs points de vente est fournie lors de l'inscription.

Les autres ingrédients de la soupe doivent être si possible en démarche qualité (AOP, bio, Idoki).

Sur place, chaque équipe devra intégrer à sa recette au moins un ingrédient IDOKI trouvé sur les stands des producteurs présents sur le marché de Noël. Ces ingrédients seront mis à votre disposition gratuitement dans la limite d'une certaine quantité.

Soyez créatifs et sachez séduire les yeux et les papilles du jury !

4. Présentation au jury.

A 12h, les équipes devront présenter leur soupe à un jury composé de producteurs et de consommateurs. Le jury valorisera l'originalité et la créativité des participants avec plusieurs critères : la présentation visuelle de la soupe (nappe, assiette, soupière, décoration), le choix des ingrédients (origine, saisonnalité et qualité), saveurs et goût (soupe chaude, texture, assaisonnement, originalité), le respect du règlement (nom de la soupe, liste des ingrédients et recette fournis).

De 12 h 30 à 13 h, après le passage du jury, le public pourra participer de façon ludique à l'élection de la meilleure soupe. Le public pourra déposer un bulletin dans une urne pour élire sa soupe préférée.

A 13 heures, le jury remettra le premier prix, **un repas pour deux personnes** offert par le restaurant La Ferme Gourmande à Ossès.

L'équipe gagnante du prix du public se verra remettre un bon d'achat de 50 € de produits fermiers à valoir sur le marché. En cas d'égalité, le bon d'achat sera partagé.

Tous les participants recevront un bon pour une boisson et un encas (talo ou crêpe) à consommer sur place.

5. Communication

Les participants acceptent que les recettes et les photographies soient publiées sur le site www.idoki.org

La bonne humeur et la convivialité seront les ingrédients maîtres de ce concours !

A VOS MARMITES !

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concours de la meilleure soupe

Marché de Noël IDOKI à Sare, le samedi 20 décembre 2014

(à envoyer par mail : contact@idoki.org)

Nom de l'équipe :
Personne contact :
Numéro téléphone :

(Les éléments ci dessous doivent être fournis au plus tard, sur place à 9 h).

Nom de la recette :
Recette à joindre :
Ingrédients principaux :

J'accepte que les recettes et les photographies soient publiées sur le site internet www.idoki.org.

Je déclare avoir pris connaissance du règlement et affirme porter l'entière responsabilité quant aux produits et ingrédients utilisés dans votre soupe.

Critères de notation

Respect du règlement (5 pt)	Préparation à l'avance (1 pt), sur place (4 pt) Nom de la soupe et recette fournie (1 pt)
Présentation de la soupe (5 pt)	<ul style="list-style-type: none">- Soupe servie à température : froid (0 pt), tiède (1 pt) chaud (2 pt).- Décoration du stand (nappe, soupière, tenue du cuisinier) : aucun (0 pt), essai (1 pt), belle présentation (2 pt),- Création et originalité (1 pt)
Légumes locaux et de saison (5 pt)	Du supermarché, origine méconnue (0 pt) Local (jardin, maraicher, magasin local) : 1 pt Légumes anciens (1 pt) De saison (1 pt) De qualité (Idoki, AB) : 1 pt Ingrédient Idoki intégré : 1 pt
Saveur et goût : texture, assaisonnement, goût (5 pt)	Note : de 0 à 5 pt (subjectif) Texture agréable : 1 pt Assaisonnement correct : 1 pt Goût : 0 pt à 3 pt

Concours de la meilleure soupe

Marché de Noël IDOKI à Sare, le samedi 20 décembre 2014

Liste non exhaustive des maraîchers locaux en démarche collective de qualité (Idoki, AB, charte AMAP)

IDOKI – Lise May ABBADIE – Amorots-Succos – 05 59 65 80 79 – larraldia@orange.fr
IDOKI – Solange BIDART – Iholdy – 05 59 37 84 29 – bidart.eric@orange.fr
IDOKI et AB - Yves GRECIET – Espelette - 05 59 93 82 53 - greciet.yves@wanadoo.fr,
IDOKI et AB – Jean Michel URRUTY – GAEC XOTILDEIA – Armendarits – 05 59 37 65 69 –
xotildeia@gmail.com

AB – Maider AZARETE – Sare – 06 77 35 34 05 – azamai@orange.fr
AB – Mirentxu AZCARRAGA – Sare – 06 87 15 61 30 – mirentxu.a@voila.fr
AB – Olivier MILLARD – Saint Pée sur Nivelle – 05 59 85 87 73 – oliviermillard@yahoo.fr
AB – Patrick LARRONDO – Biriato – 06 82 00 79 60 – biriato63@hotmail.com
AB – Xabi IRIGOYEN – Briscous – 05 59 31 71 31 – irigoyen.xabi@orange.fr
AB – Laurent DUPUY – Came – 06 15 86 49 23 – pedrolea@hotmail.com
AB – Ramuntxo LACO – Hélette – 05 59 37 60 43 – ramuntxo.laco@wanadoo.fr
AB – Domeka ZUBELDIA – Hélette – 06 98 49 78 46 – domeka.zubeldia@orange.fr
AB – Jean Bernard ICEAGA – Hélette – 06 82 60 34 68 – jbiceaga@gmail.com
AB – Felix CASTEIGTS – Béguios – 05 59 65 89 22
AB – Dominique ZAMPONI – Ispoure – 05 59 37 15 13 – mariejeanne.zamponi@wanadoo.fr
AB – Sébastien JAUD – Ahaxe – 06 24 45 28 37 – jaud.sebastien@orange.fr
AB – Stéphane PERRIER – Anhaux – 05 59 37 14 50 – stephane.perrier.eh@free.fr
AB – Véronique BARBASTE / Laurent LOPEZ – Larceveau – 06 78 44 23 02 – veronique.barbaste@orange.fr
AB – Claude BERGES – Ordarp – 05 59 28 36 46 – jcberges@laposte.net
AB – Anthony SANS – Etchebar – 06 20 96 78 15 – sans_anthony@yahoo.fr

AMAP – Beñat LECUONA – Sare – 06 13 74 55 35 – andoitzenborda@wanadoo.fr
AMAP – Michel HIRIGOYEN – Saint Laurent de Gosse – 05 59 56 30 86 – michel.hirigoyen864@wanadoo.fr
AMAP – Philippe DARRICAOU – Bayonne – 05 59 55 10 03 – philippe.darricau@sfr.fr
AMAP – Mirentxu et Jean Léon DARTHAYETTE – Tarnos – 05 59 55 17 57 – madoki@bbox.fr

Les légumes de saison

Liste non exhaustive : Pomme de terre, poireau, carotte, navet, céleri branche, céleri rave, radis, radis noir, choux (chou cabus, chou de milan, chou chinois, chou rouge, chou-rave, chou fleur, chou brocoli, chou romanesco), courges (potiron, potimarron), blette, épinard, mâche, salades, oignon, ail, herbes aromatiques, ...

Les démarches collectives de qualité

Agriculture biologique : pratiques de productions certifiées sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse : rotation des cultures, semences et plants en AB, fertilisation organique, aération des sols, désherbage (paillage, mécanique, à la main), traitements avec produits autorisés en AB.

Charte AMAP : pratiques qui tendent vers le non-usage de pesticides ni d'engrais chimiques de synthèse.

Charte fermière Idoki : production issue d'une ferme à taille humaine et en relation directe avec le consommateur.

Plus d'infos sur le site : www.idoki.org

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque – Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkarte

Haize Berri – 64 120 Ostabat-Asme / Izura-Azme - Tel. 05 59 37 23 97 – contact@idoki.org – www.idoki.org