



**Marché de producteurs
A Ustaritz
le dimanche 21 mai 2017.**

Nouveau : Défi crêpes IDOKI

Faites des crêpes gourmandes !

Cette année pour la première fois, le défi culinaire qui accompagne le Marché de producteurs IDOKI mettra les crêpes à l'honneur.

A partir des **ingrédients de base** (farine de blé, œufs et lait) **fournis** par les organisateurs, vous êtes libres d'aller vers des préparations salées ou sucrées, classiques ou originales, avec des ingrédients de votre choix.

Vous devrez **séduire les yeux et les papilles du jury**. Le jury valorisera votre créativité, la présentation de l'assiette, l'origine et la qualité des ingrédients et bien entendu la saveur de la crêpe.

Vous devrez également faire goûter **vos crêpes gourmandes au public** qui votera aussi pour sa crêpe préférée. La remise des prix aura lieu à 13 heures.

Grâce au savoir faire de cuisiniers amateurs, ce défi crêpes tend à démontrer qu'il est possible de se faire plaisir avec des ingrédients de tous les jours.

En toute convivialité

La convivialité est le maître mot de ce concours. Avec cette manifestation gourmande et ludique, nous voulons montrer qu'il est possible de se faire plaisir au quotidien, en cuisinant avec des ingrédients locaux et de qualité. Afin de faire le lien avec les producteurs présents sur le marché, les participants devront intégrer un ingrédient IDOKI qu'ils choisiront sur place.

Un appel à participer

Pour cette première édition du défi crêpes, l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI lance un large appel aux amateurs de cuisine pour qu'ils participent et viennent s'amuser.

Les équipes doivent s'inscrire **avant le 18 mai 2017 au 05 59 37 23 97 ou 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/fr/les-actualites/

Règlement du défi crêpes IDOKI

Marché de producteurs IDOKI à Ustarits, le dimanche 21 mai 2017

1. Inscriptions au concours culinaire

Le concours aura lieu le dimanche 21 mai 2017, de 10 h à 13 h, dans le cadre du marché de producteurs IDOKI, à la salle BILGUNE (près du fronton).

La participation est gratuite. Nous invitons toute personne aimant cuisiner et s'amuser à participer.

Nous avons prévu trois catégories pour lesquelles il faudra constituer des groupes de 2- 3 personnes:

- 6 - 9 ans: 1 ou 2 enfants accompagnés d'un adulte
- 9 - 12 ans: 1 ou 2 enfants accompagnés d'un adulte
- 12 ans et plus: équipes de 2 personnes

Pour s'inscrire, contactez l'association des producteurs fermiers du Pays Basque – IDOKI au 05 59 37 23 97 / 06 74 42 61 95 par mail contact@idoki.org avant le 18 mai 2017.

2. Déroulement du concours

Le concours se déroulera de 10 h à 13 h à la salle BILGUNE. Vous pourrez approcher votre véhicule à partir de 9 h pour décharger votre matériel.

Une table vous sera fournie. Vous devrez apporter le matériel nécessaire (réchaud, gaz, poêle, ustensiles ...)

A votre arrivée, vous devrez donner le nom de votre équipe et la **recette par écrit**, avec l'origine et la qualité des ingrédients utilisés (IDOKI, AB ou sans pesticides)

Nous vous fournirons les **ingrédients de base** (1 litre de lait, 500 g de farine de blé, 6 œufs) et vous devrez apporter les autres ingrédients (sucre, sel, fruits, légumes, confiture, miel, fromage, salaisons,...) nécessaires à la réalisation de votre crêpe gourmande.

N'oubliez pas, vous devrez intégrer **au moins un ingrédient IDOKI** à votre recette. La liste des producteurs et des produits présents sur le marché est à votre disposition. Cet ingrédient IDOKI vous sera offert dans la limite d'une certaine quantité.

Les crêpes devront être préparées sur place.

3. Présentation au jury.

A 12h, vous devrez présenter quatre crêpes gourmandes au jury.

Le jury est composé de professionnels (Aña DAVRIL du magasin HEMENGO et Sabrina LARZABAL productrice fermière IDOKI) et de gastronomes amateurs d'Ustaritz.

Le jury valorisera l'originalité et la créativité des participants avec plusieurs critères : la présentation visuelle de la crêpe (nappe, assiette, décoration), le choix des ingrédients (origine, saisonnalité et qualité), saveurs et goût (texture, accompagnants, originalité), le respect du règlement (nom de la crêpe, liste des ingrédients et recette fournis).

De 12 h 30 à 13 h, vous devrez présenter vos crêpes gourmandes au public.

Muni d'une petite assiette et d'une fourchette, le public pourra également goûter vos crêpes gourmandes et voter pour sa crêpe préférée. Une urne sera mise à disposition du public pour recueillir son vote.

A 13 heures, le jury remettra les prix et l'équipe choisie par le public obtiendra le prix du public.

Le jury remettra les différentes dotations aux gagnants : des visites de fermes **Idek'IDOKI**, un panier garni **IDOKI**, des balades à dos d'ânes à la **ferme Belazkabieta** à Espelette, deux repas gastronomiques au restaurant **LA GALUPE à Urt**, un livre de recettes **LURRAMA**, des entrées au parc de jeux pour enfants **Ttiki Leku**.

- Dotation 6-9 ans : 1er lot (2 visites Idek'IDOKI) + 2^{ème} lot (1 balade à dos d'âne à la ferme Belazkabieta) + 3^{ème} lot (2 entrées au parc de jeux Ttiki Leku)
- Dotations 9-12 ans : 1er lot (2 visites Idek'IDOKI) + 2^{ème} lot (1 balade à dos d'âne à la ferme Belazkabieta) + 3^{ème} lot (2 entrées au parc de jeux Ttiki Leku)
- Dotations adultes : 1er lot (2 repas gastronomiques au restaurant LA GALUPE à Urt) + 2^{ème} lot (un panier garni IDOKI d'une valeur de 40 €) + 3^{ème} lot (2 visites Idek'IDOKI).
- Dotation Prix du Public : 1 lot (1 livre de recette LURRAMA).

Tous les participants recevront des bons pour se restaurer sur place (1 encas, 1 boisson).

4. 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 !

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

BULLETIN D'INSCRIPTION

Défi crêpes IDOKI

Marché de Producteurs IDOKI à Ustarits, le dimanche 21 mai 2017

(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 et proportions :

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 ma crêpe.

Critères de notation

Respect du règlement (5 pt) Origine et qualité des ingrédients	Nom de la crêpe et recette fournie (1 pt) Origine et qualité méconnue (0 pt) Ingrédients de qualité (Idoki, AB) : 2 pt Ingrédient Idoki intégré : 2 pt
Présentation (5 pt)	Crêpe servie à température : froid (0 pt), tiède (1 pt) chaud (2 pt). Décoration du stand (nappe, ornements, tenue du cuisinier) : aucun (0 pt), essai (1 pt), belle présentation (2 pt), Création et originalité (1 pt)
Saveur et goût : texture, accompagnement, goût (12 pt)	(subjectif) Texture : 0 à 2 pt Accompagnement : 0 à 5 pt Goût : 0 pt à 5 pt

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 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

(version 27/04/2017)

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