



CONCOURS LA MER DANS VOTRE ASSIETTE

1^{ère} édition

REGLEMENT

Bon plan : Rencontrez des scientifiques, des cuisiniers, des responsables d'ateliers, des pêcheurs, des récoltants et producteurs d'algues ou d'ormeaux pendant la **semaine européenne du développement durable !** 26 mai/5 juin Lorient, Riantec, Ploemeur, Groix
www.maisondelamer.org

→ QUI PEUT PARTICIPER ?

Le concours de recettes est ouvert à tous les adultes et jeunes de plus de 14 ans et le concours de dessins aux enfants et jeunes de moins de 14 ans.

→ QUELS PRODUITS ?

Concours de recettes :

Seront retenues pour le concours, les recettes et dessins élaborés à partir des produits de la mer du tableau ci-dessous, soit des **algues, poissons, coquillages et crustacés de saison et locaux (Bretagne) provenant de stocks jugés en bon état.** Ces produits identifiés par le comité d'experts *Mr Good Fish* et sont à retrouver sur le site Internet www.mrgoodfish.com.



	Poissons	Fruits de mer divers	Algues
Printemps 2018 Zone Bretagne Atlantique	- Congre - Lieu noir - Lingue bleue - Merlan - Merlu - Mulet doré - Plie - Sabre noir - Sole commune	- Amande de mer - Araignée de mer - Berlingot (crépidule) - Crevette bouquet - Coquille St Jacques - Langoustine - Palourde - Ormeau (élevage)	- Dulse - Haricot de mer - Kombu royal - Laitue de mer - Nori + Spiruline

→ QUELLES RECETTES ?

Pour participer au concours, les recettes pourront être de plusieurs types qui feront l'objet de prix de catégories :

- Les « **plats du quotidien** » réalisés à partir de produits accessibles à tous, faciles et rapides à préparer. Ils permettent à tout un chacun d'intégrer régulièrement les plaisirs des produits de la mer à son menu de la semaine.

- Les « **plats d'exception** », proposant de recettes relativement élaborées, pouvant être imaginées à partir d'ingrédients les plus nobles et permettant d'expérimenter les saveurs les plus fines et gastronomiques.

Le choix des propositions gagnantes se fera en fonction du **caractère innovant et créatif** de la proposition (plat nouveau ou peu connu, revisité), du **caractère durable** (espèces et morceaux peu cuisinés, espèces invasives, chutes et carcasses) et bien sûr du **potentiel gourmand** !

→ COMMENT PARTICIPER ?

Le concours est un événement numérique. Les recettes et dessins devront être partagés avec **quelques lignes de description** et une **photo** propre de la réalisation, directement sur le **groupe Facebook** « Innover avec les produits de la mer – Pays de Lorient » (sans coordonnées à envoyer en message privé) ou **par mail** à l'Espace des sciences/Maison de la Mer.

Date de dépôt : Jusqu'au **14 juin 2018** - 18h.

Informations à joindre :

- Nom et prénom / Age / Commune de résidence.
- La recette en quelques mots.
- Chacun est aussi invité à raconter quels produits de la mer il consomme et pourquoi ? (Tradition familiale, formation, hobby personnel) et d'où vient l'idée de la recette partagée ! Une photo de soi peut aussi être ajoutée.

→ DIFFUSION

En participant au concours, le candidat accepte que son idée soit partagée librement sur le groupe Facebook de la Maison de la Mer, en précisant toujours nom de son créateur. Pour toute autre diffusion l'association devra formuler une demande spécifique.

→ ELECTION DES GAGNANTS

- Les prix « **Coups de cœur du public** » seront remis en fonction du nombre de « j'aimes » que les recettes et dessins publiés par la Maison de la Mer ou le candidat lui-même sur le groupe Facebook « Innovez avec les produits de la mer » auront obtenus pendant l'événement « Ports en Fête » le samedi 16 juin et le dimanche 17 juin 2018.

- Les prix « **Coups de cœur des professionnels** » seront remis sur décision d'un jury constitué de chefs cuisiniers, représentants Mr Good Fish, chefs d'entreprises, ... et qui se réunira le 15 juin 2018.

→ LES PRIX

Pour récompenser les participants qui auront partagé les meilleures idées, des produits à déguster, des livres de cuisine, des jeux et visites de sites portuaires sont à gagner !

Le nom des gagnants sera révélé à 17h à *Ports en Fête* le 17 juin 2018. Ceux-ci pourront récupérer leurs lots directement sur place (avec une pièce d'identité). En cas d'absence, les gains seront expédiés à domicile la semaine suivante ou à récupérer à la Maison de la Mer (6 rue François Toullec - Lorient).

Les partenaires offrants :

- Restaurant Le Jardin Gourmand
- Conserverie Ty Pesked
- Espace des sciences/Maison de la Mer
-

→ Organisation

Espace des sciences/Maison de la Mer - Association loi 1901.

Contacts : Carole BOUSSION et Anouck HENRY – 02 97 84 87 37 – contact@maisondelamer.org