



GUIDE DU CUISINIER - FESTIVAL DE LA SOUPE



Afin de permettre une dégustation de votre soupe dans les meilleures conditions, vous trouverez ci-dessous quelques éléments.

1. Nous proposons de limiter le volume de soupe à 20 litres pour permettre la réchauffe de toutes les soupes.
2. Il est possible de retirer quelques légumes pour préparer votre soupe, disponibles la veille.
3. Penser à marquer vos gamelles, cocottes ou marmites ;
4. Prévoir des louches pour servir la soupe ;
5. Afin d'être certain que le jury puisse déguster votre soupe, un thermos sera mis à votre disposition pour en réserver une petite quantité ;
6. Ne pas hésiter à venir à plusieurs mais seules 2 personnes si possible pourront occuper le chalet en même temps ;
7. Vous partagerez votre chalet avec les cuisiniers d'une autre soupe (2 soupes par chalet) ;
8. La liste de tous les ingrédients sera à afficher sur votre chalet (info consommateur/allergies) ;
9. La recette de votre soupe vous sera demandée si vous êtes d'accord de la partager ;
10. N'hésitez pas à apporter tous les éléments nécessaires à la décoration de votre chalet. Un prix de la décoration sera remis par le jury ;
11. Vous pouvez également vous déguiser, un prix sera également remis par le jury ;
12. L'accueil des cuisiniers se fait à l'entrée du site entre 14H et 15H30 maximum. Merci de vous y présenter en indiquant le nom sous lequel vous vous êtes inscrits. Nous vous attribuerons alors un numéro de chalet ;
13. Toutes les soupes sont acceptées chaudes ou froides (sans alcool bien sûr !). Laissez libre court à vos envies et à votre imagination et surtout, amusez-vous !