mont de marsan



CONCOURS DE SOUPES DE NOËL

RÈGLEMENT 2026

VEND. 4 DÉC. 2026 | 19h | SALLE GEORGES BRASSENS

Renseignements :
05 58 05 87 52 | montdemarsan.fr

La Ville de Mont de Marsan organise un concours de soupes VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026, à 19h, à la salle Georges Brassens, 285 Rue Pierre Benoit, Mont de Marsan

1 - Le concours est ouvert aux marmites volontaires de tous âges et de tous horizons.
Un seul bulletin de vote est autorisé par personne ;

2 - Seules les soupes **"maison"** sont acceptées ;

3 – L'inscription gratuite doit se faire obligatoirement via **le bulletin d'inscription** dédié, à l'adresse mail suivante : conseils.quartiers@montdemarsan.fr **du mercredi 11 au jeudi 3 décembre 2026**. Le bulletin d'inscription et le règlement sont téléchargeables sur le site internet montdemarsan.fr ;

4 – Les participants doivent arriver à **18h** à la salle Georges Brassens ;

5 - Chaque participant exposera la soupe de son choix, chaude ou froide, d'une quantité maximale de 2.5 L, dans une assiette dressée.

6 - Chaque concurrent présentera sa soupe, **numérotée**, sur une table fournie par l'organisateur ;

7 - L'organisation met à disposition les assiettes pour la présentation des soupes aux jurys, ainsi que les cuillères, ramequins et gobelets".

8 - Les participants pourront faire goûter leur soupe aux visiteurs ;

9 - Le **jury** est composé de **3 personnes** hors concours. Les membres du jury sont des personnes qui ne participent pas au concours. Tous les membres du jury évaluent les soupes à l'aide de la **grille d'évaluation** fournie par l'organisateur comportant **4 critères** :

> La saveur et le goût : parfum, odeurs et saveurs... votre soupe est sûrement la meilleure, même si la recette n'est pas originale, ou au contraire parce que la recette est très originale.

> La consistance : votre soupe est présentée en morceaux, hachis, moulinée ou bien mixée autant de différence...

> L'originalité de la recette : votre soupe est d'origine locale ou exotique ?
C'était la recette favorite de votre grand-mère, ou elle vous a été léguée par un grand chef ?
Dans tous les cas, vous devez transmettre votre recette à l'organisateur en détaillant tous les ingrédients de façon transparente (fiche visible pour le jury le jour J).

> Le respect des fruits et légumes de saison.

10 - Les prix du jury : la louche d'or, la louche d'argent et la louche de bronze.
À l'issue de la dégustation, prévue à **20h30**, la remise des prix aura lieu, récompensant les gagnants ;

11 – Les candidats acceptent que les photographies réalisées au cours de l'événement soient publiées sur tous les supports média de la Ville de Mont de Marsan.