Festivélo 2026 · Samedi 7 novembre · 12h00

Concours de cuisine

Cuisine durable en voyage à vélo — règlement

1 LE PRINCIPE

En **30 minutes**, préparez un plat pour **2 personnes** qui pourrait raisonnablement être cuisiné au réchaud lors d'un voyage à vélo.

Le concours met à l'honneur une cuisine durable : végétarienne, végane, de saison…

Chaque équipe apporte ses propres ingrédients et son propre matériel de cuisine (réchaud à gaz ou à essence, pas de feu de bois). Aucune préparation en amont.

2 LES ÉQUIPES

Une équipe compte **1 à 3 personnes.** Le nombre de participant·e·s donne lieu aux ajustements suivants :

1 pers. 0 pt · **2 pers.** -3 pts · **3 pers.** -5 pts

3 LE DÉROULEMENT

10′ présentation des règles et des équipes

30′ préparation et cuisson

~20′ dégustation et notation

4 LE JURY

Le jury est composé de **volontaires choisi·e·s dans le public.** Chaque juré·e note individuellement chaque plat.

CRITÈRE	CE QUI EST ÉVALUÉ	POINTS
Goût	saveurs, cuisson, équilibre	**/10**
Esprit voyage à vélo	réaliste, transportable, adapté à l'itinérance	**/5**
Créativité	idée, originalité, associations	**/5**
Débrouillardise	simplicité, ressources, matériel limité	**/5**
Présentation	aspect, soin, envie	**/5**
Total jury		**/30**

Échelle : 1 = mauvais · 5 ou 10 = excellent

5 BONUS ET MALUS

Appliqués après la notation du jury.

Plat végétarien	**+6**
Plat végan	**+7**
Légume de saison utilisé	**+2**
Équipe de 1 personne	**0**
Équipe de 2 personnes	**-3**
Équipe de 3 personnes	**-5**

6 RÉSULTAT ET CLASSEMENT

Score final =
moyenne des notes du jury
+ bonus − malus

le score le plus élevé l'emporte !