



REGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE

« AQUITAINE TERRE DE GENIE »

Concours impertinent de cuisine

Catégorie « Amateurs »

(Grand public)

Nom du concours : Aquitaine Terre de Génie

Dates du concours : du 04 juin au 21 Novembre 2015

Organisateurs : L'Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPrA)

Composition du Comité de Pilotage du concours :

Sous la présidence de **Michel GUERARD**, Chef triplement étoilé du restaurant « Les Prés d'Eugénie – Michel Guérard » :

- > **Groupe Sud Ouest**, Marie Luce Ribot, Rédactrice en chef des magazines du Groupe Sud-Ouest
- > **La Tupina**, Jean-Pierre Xiradakis, Chef
- > **Université Bordeaux Montaigne**, Philippe Meyzie et Corinne Marache, Maîtres de conférences.
- > **Bordeaux S.O Good**, Richard Coconnier, Délégué général à Bordeaux Grands Evènements, commissaire de Bordeaux S.O Good
- > **Chambre des Métiers et de l'Artisanat Région Aquitaine**, Béatrice Secondy, Directrice adjointe section Gironde
- > **Ecole Ferrandi Paris**, Bruno De Monte, Directeur.
- > **AAPrA** - Anne Palczewski, Directrice, Julien Toueille et Julie Audonnet.

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

1.1 L'AAPrA (Ci-après « l'Organisateur »), Agence d'Aquitaine pour la Promotion Agroalimentaire, association dont le siège social est situé, Cité Mondiale – 6, Parvis des Chartrons 33075 Bordeaux Cedex, organise un concours régional de cuisine (Ci-après le « Concours ») du 4 juin au 21 novembre 2015, réservé aux personnes physiques majeures (Ci-après le ou les « Participant(s) ») résidant en France y compris dans les DOM-TOM.

1.2 Le Concours est divisé en 3 catégories : « Amateurs », « Jeunes en formation » et « Professionnels des métiers de bouche ».

1.3 Dans le cadre du concours « Amateurs » le Participant devra réinventer une recette (Ci-après la « Recette ») du terroir aquitain qui devra s'inscrire dans un des registres suivants :

- Créer l'inattendu et raconter l'histoire régionale (lien historique, artistique, poétique, musical...)
- Revisiter une recette locale du terroir aquitain et raconter l'histoire régionale (lien historique, artistique, poétique, musical...)

La Recette doit être innovante, inventive et impertinente et bien entendu privilégier les produits régionaux issus de l'inventaire du patrimoine gastronomique des régions Aquitaine, Poitou-Charentes et Limousin. Cet inventaire est accessible sur le site du concours www.aquitaine-terredegenie.fr et en annexe de ce règlement.

Il est interdit de réinventer et revisiter les spécialités culinaires identitaires qui ne sont pas issues de ces 3 régions (Aquitaine, Poitou-Charentes et Limousin). Exemples : pizza, choucroute, bouillabaisse...

1.4 Plusieurs jurys (Ci-après « Jury ») interviendront à l'occasion des différentes étapes du Concours. Ces différents jurys seront composés de personnes reconnues pour leurs compétences professionnelles (Chefs de cuisine, critiques culinaires, directeur de formation et professeurs, professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, blogueurs, universitaires...).

1.5 Le Président du jury de la finale du 21 Novembre 2015 sera Monsieur Michel Guérard, Chef triplement étoilé du restaurant « Les Prés d'Eugénie – Michel Guérard » à Eugénie-les-Bains.

1.6 La finale se tiendra le samedi 21 Novembre 2015 à Bordeaux dans le cadre du Festival de la Gastronomie et de l'Art de Vivre « Bordeaux S.O Good ».

ARTICLE 2 : PARTICIPATION

2.1 Le Concours est ouvert à tout Participant majeur au moment de son inscription, à l'exclusion des personnes mentionnées aux points 2.8 et 2.9 ci-après.

2.2 Conformément à l'article 1.2, le Concours est divisé en 3 catégories. Tout Participant n'est autorisé à concourir que dans une seule des 3 catégories.

2.3 Les personnes ayant collaboré directement à l'organisation du Concours, à sa promotion et/ou sa réalisation ne pourront pas participer. Cela inclut notamment les salariés et représentants de l'Organisateur, salariés et représentants des structures prestataires, les membres du comité de pilotage et des membres des jurys ainsi que les membres de leur famille (conjoint(s), concubine(s), ascendant(s), descendants directs, frères, sœurs).

2.4 Une seule Recette pourra être réinventée par Participant et il ne sera pas admis de changer de recette pendant le Concours.

2.5 Le Participant se doit de respecter chaque étape du Concours détaillée au présent Règlement et doit se rendre disponible aux dates des épreuves imposées (demi-finale et finale) telles que détaillées aux articles 6 et 7 du Règlement. Si le Participant ne peut être disponible pour une date d'épreuve, il sera automatiquement disqualifié et un autre Participant sera choisi à sa place.

2.6 Chaque Participant accepte pleinement le présent Règlement.

2.7 L'inscription au Concours est gratuite.

2.8 Toute participation frauduleuse au Concours, notamment un Participant qui aurait envoyé plusieurs recettes sous plusieurs identités/adresses mails ou qui fournirait des renseignements inexacts et/ou mensongers sera annulée par l'Organisateur qui se réserve le droit d'engager des poursuites pénales à l'encontre de tout Participant fraudeur, de même qu'en cas de tentative de fraude. Dans une telle hypothèse, le Participant fraudeur qui aurait remporté un prix se verrait déchu de ses droits.

Sont exclus du Concours :

2.9 Les jeunes en formations niveau IV cuisine et métiers de bouche ne peuvent pas participer à ce Concours dans la catégorie « Amateurs » mais peuvent concourir dans la catégorie « Jeunes en formation » (Voir Règlement par ailleurs accessible via l'adresse www.aquitaine-terredegenie.fr).

2.10 Tous les professionnels des métiers de bouche inscrits à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ne peuvent pas participer à ce Concours dans la catégorie « Amateurs » mais peuvent concourir dans la catégorie « Professionnels » (Voir règlement par ailleurs accessible via l'adresse www.aquitaine-terredegenie.fr).

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

ARTICLE 3 :

MODALITES DE PARTICIPATION

Pour participer au Concours, il suffit de :

1. Se connecter au site accessible à l'adresse suivante www.aquitaine-terredegenie.fr pour accéder au dossier de participation puis le télécharger ou effectuer une demande de dossier auprès de l'Organisateur à l'adresse suivante
AAPrA, Cité Mondiale - 6 Parvis des Chartrons – 33 075 BORDEAUX cedex à partir du 04 Juin 2015 jusqu'au 30 Septembre 2015.
2. Compléter la fiche personnelle de participation en indiquant les coordonnées complètes (nom, prénom, date de naissance, numéro de téléphone, adresse électronique, adresse postale, la liste n'étant pas exhaustive). Les champs obligatoires sont précédés d'un astérisque.
3. Prendre connaissance du règlement du Concours (Ci-après le « Règlement ») joint au dossier d'inscription puis cocher la case sur la fiche personnelle de participation, indiquant que le Participant accepte, sans restrictions ni réserves, ledit Règlement.
4. Prendre connaissance de l'inventaire joint au dossier de participation puis cocher la case sur la fiche personnelle de participation, indiquant que le Participant accepte, sans restrictions ni réserves, de respecter les produits visés à l'inventaire pour la réalisation de sa Recette.
5. Compléter la fiche « NOTE D'INTENTION » (Raisons qui ont poussé le Participant à réaliser la Recette - souvenirs d'enfance, lien avec l'Histoire, l'Art... - et explication du choix des produits locaux sélectionnés dans le cadre de la Recette qui peut être rédigée sur papier libre, sans toutefois dépasser une page A4)
6. Compléter la fiche « VOTRE RECETTE » (Nom de la Recette créée, explication du nom de la Recette, liste des ingrédients utilisés, nom des produits du patrimoine gastronomique d'Aquitaine utilisés dans le cadre de la Recette)
7. Réaliser la Recette choisie par le Participant.
8. Prendre 3 photographies de la Recette une fois terminée réalisée sur une assiette blanche, ronde et plate
9. Renvoyer le dossier de participation à l'Organisateur qui doit contenir les éléments suivants :
 - La fiche reprenant des informations liminaires sur les modalités d'inscription
 - La fiche personnelle de présentation dûment remplie et signée
 - La fiche « NOTE D'INTENTION » à compléter
 - La fiche « VOTRE RECETTE » à compléter (Nom de la Recette créée, explication du nom de la Recette, liste des ingrédients utilisés, nom des produits du patrimoine gastronomique d'Aquitaine utilisés dans le cadre de la Recette)
 - 3 photos de la Recette
10. Renvoyer le dossier d'inscription entre le 04 juin et le 30 septembre 2015 minuit (le cachet de la poste ou la date de réception de courriel (heure de Paris) faisant foi), par courriel à l'adresse communication@aapra.aquitaine.fr, ou par voie postale à l'adresse suivante:

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

«Concours AQUITAINE TERRE DE GENIE »

Cité Mondiale

6, Parvis des Chartrons

33075 Bordeaux Cedex

11. Le Participant recevra par courriel ou par voie postale à l'adresse indiquée par le Participant sur le formulaire d'inscription, un accusé de réception qui ne présumera en rien de la recevabilité et de la conformité du dossier d'inscription.

Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides sera considéré comme nul. Le Jury se réserve par ailleurs le droit de disqualifier les dossiers illisibles.

L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse postale ou adresse email erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, le Participant ne recevait pas de confirmation d'inscription. De plus, il ne pèse sur l'Organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées valides.

ARTICLE 4 : **ETAPE 1 DU CONCOURS, SELECTION SUR DOSSIER**

4.1 Sélection des Participants

Un premier Jury effectuera une première sélection sur dossier.

Pour cette première étape du Concours, un Jury se réunira un jour entre le 1^{er} et le 13 Octobre 2015 pour sélectionner 10 Participants ayant obtenu le plus de points selon les critères de sélection établis au point 4.2 ci-dessous. La décision du jury ne peut être contestée. En cas d'égalité entre plusieurs participants, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Seuls les Participants sélectionnés seront avertis de leur succès à l'étape 1 du Concours par email ou par téléphone.

4.2 Critères de sélection

CRITERES DE SELECTION SUR DOSSIER		
Nom de la recette : _____		
INTENTION Sur 30 points	Evaluation du Participant au regard du texte adressé sur papier libre à l'Organisateur s'agissant : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des raisons qui ont poussé le Participant à réaliser la Recette (Souvenirs d'enfance, lien avec l'Histoire, Art, Région...) ▪ du choix des produits locaux, du terroir, sélectionnés par le Participant pour la réalisation de sa Recette 	30
RECETTE DU TERROIR Sur 30 points	Respect du thème : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Créer l'inattendu et raconter l'histoire régionale <input type="checkbox"/> Revisiter une recette locale et raconter l'histoire régionale 	10
	Citez les produits issus du patrimoine gastronomique : _____	10
	Déroulé et progression technique	10
INVENTIVITE Sur 30 points	Nom (intitulé de la recette)	10
	Association des ingrédients	5
	Dressage de la recette	5
	Impertinence de la démarche	10
BONUS Sur 10 points	Astuces culinaires	5
	Défense et sauvegarde du patrimoine culinaire	5
TOTAL		100

4.3 Les 10 Participants retenus pour l'étape suivante auront 72h à compter de l'annonce de leur sélection par email pour accuser réception en répondant par email et ainsi confirmer leur participation pour la suite du Concours. Le non-respect de ce délai entrainera une disqualification du Participant. En cas d'abandon ou en cas de disqualification, un autre participant sera sélectionné parmi les Participants ayant obtenu les meilleurs résultats et dans les mêmes conditions de l'article 3.1.

ARTICLE 5 : **ETAPE 2 DU CONCOURS**

5.1 Sélection par les internautes du 14 Octobre au 30 Octobre 2015

Les 10 Recettes sélectionnées, accompagnées des photos envoyées par les Participants, seront publiées sur un ou plusieurs sites et/ou sur un ou plusieurs réseaux sociaux choisis par l'organisateur. Les Recettes seront soumises aux votes des internautes entre le 14/10/2015 et le 30/10/2015 minuit. Les 4 Participants demi-finalistes ayant obtenus le plus de votes des internautes accéderont à l'épreuve suivante.

5.2 L'annonce des 4 Participants demi-finalistes pour participer à l'étape suivante sera réalisée **le Lundi 2 Novembre 2015**. Seuls les 4 Participants demi-finalistes seront avertis par email ou par téléphone. Les 6 Participants restant seront inscrits sur une liste d'attente par ordre décroissant de nombre de votes

5.3 Les 4 Participants demi-finalistes auront 72h à compter du moment où ils auront été informés de leur sélection pour répondre par email et confirmer leur participation pour la suite du concours. Le non-respect de ce délai entraîne une disqualification du Participant demi-finaliste. En cas d'abandon ou en cas de disqualification d'un Participant demi-finaliste, le Participant restant inscrit sur la liste d'attente qui a reçu le plus de votes sera sélectionné en lieu et place du Participant demi-finaliste défaillant. Il sera averti et devra confirmer sa participation dans les mêmes conditions. A défaut, le Participant restant suivant sera averti et ainsi de suite.

En cas d'égalité entre plusieurs candidats, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

ARTICLE 6 : **ETAPE 3 DU CONCOURS**

Demi-finale : Epreuve culinaire le samedi 7 Novembre 2015

6.1 Les 6 Participants demi-finalistes seront convoqués par email ou par téléphone à une heure précise de la journée du Samedi 7 Novembre pour réaliser leur Recette. Les modalités du déroulement et le programme détaillé de la demi-finale seront communiqués aux 4 Participants demi-finalistes.

6.2 Un Jury composé de personnalités reconnues pour leurs compétences professionnelles sélectionnera les 2 finalistes sur la base des critères visés au point 6.4 ci-après.

6.3 Les modalités d'exécution de la Recette sont les suivantes :

- Le Participant demi-finaliste se rendra, par ses propres moyens, avec ses ingrédients (dont le paiement sera à sa charge), petit matériel et équipements nécessaires à la

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

réalisation de sa Recette. Une assiette blanche, ronde plate et pleine d'environ 26cm lui sera fournie.

- La Recette réalisée en direct par le Participant demi-finaliste doit être identique à celle sélectionnée lors de l'étape 1 du Concours.
- Le Participant demi-finaliste devra réaliser en un temps imparti déterminé par le jury, sa Recette et expliquer sa démarche au Jury.

6.4 Critères de sélection

CRITERES DE SELECTION POUR LA DEMI-FINALE		
Etape culinaire		
Nom de la recette : _____		
INTENTION Sur 10 points	Evaluation de la présentation orale du Participant sur les raisons qui l'ont poussé à réaliser la Recette (souvenirs d'enfance, lien avec l'Histoire, l'Art...)	10
	Evaluation de la présentation orale du Participant quant au respect du thème (créer l'inattendu et raconter l'histoire régionale/ revisiter une recette locale et raconter l'histoire régionale)	
TECHNIQUE Sur 20 points	Déroulé et progression technique	10
	Propreté et organisation du plan de travail	10
INVENTIVITE Sur 20 points	Dressage de la recette	10
	Impertinence de la démarche	10
DEGUSTATION Sur 40 points	Goût :	30
	- Cuisson	
	- Assaisonnement	
	- Harmonie des saveurs	10
	Prise de risque gustative	10
BONUS 10 points	Défense et sauvegarde du patrimoine gastronomique	10
TOTAL		100

6.5 En cas d'égalité en points entre des Participants demi-finalistes, le Président du jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex-æquo. Ses décisions seront souveraines et sans appel.

L'annonce des 2 Participants sélectionnés pour la finale régionale du 21 Novembre 2015 sera communiquée entre le 9 et le 13 Novembre.

ARTICLE 7: **ETAPE 4 DU CONCOURS**

Finale : Epreuve culinaire le **Samedi 21 Novembre 2015**

7.1 Les deux Participants finalistes concourront le samedi 21 Novembre 2015 à Bordeaux. Les conditions précises, les modalités du déroulement et le programme détaillé de la finale seront communiquées ultérieurement aux deux Participants finalistes.

7.2 Les modalités d'exécution de la Recette sont les suivantes :

- Le Participant se rendra, par ses propres moyens, à l'adresse communiquée ultérieurement par le jury à l'issue de la demi-finale avec : ses ingrédients (dont le paiement est à sa charge), petit matériel et équipements nécessaires à la réalisation de sa Recette. Une assiette blanche, ronde plate et pleine d'environ 26cm lui sera fournie.
- La Recette réalisée en direct par le Participant finaliste doit être identique à celle sélectionnée lors de l'étape 1 du Concours.
- Le Participant finaliste devra réaliser sa Recette en un temps imparti et sera disqualifié s'il ne respecte pas les délais imposés.

7.3 Critères de sélection

CRITERES DE SELECTION POUR LA FINALE		
Etape culinaire		
Nom de la recette : _____		
INTENTION Sur 10 points	Evaluation de la présentation orale du Participant sur les raisons qui l'ont poussé à réaliser la Recette (souvenirs d'enfance, lien avec l'Histoire, l'Art...) Evaluation de la présentation orale du Participant quant au respect du thème (créer l'inattendu et raconter l'histoire)	10

	régionale/ revisiter une recette locale et raconter l'histoire régionale)	
TECHNIQUE Sur 20 points	Déroulé et progression technique	10
	Propreté et organisation du plan de travail	10
INVENTIVITE Sur 30 points	Dressage de la recette	15
	Impertinence de la démarche	15
DEGUSTATION Sur 40 points	Goût :	
	- Cuisson	
	- Assaisonnement	
	- Harmonie des saveurs	30
	Prise de risque gustative	10
TOTAL		100

7.4 Le jury sera composé de personnalités reconnues choisies par l'Organisateur.

En cas d'égalité en points des deux Participants finalistes, le Président du Jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex-æquo. Ses décisions seront souveraines et sans appel.

ARTICLE 8 : DOTATIONS

La remise du prix du Concours aura lieu après délibération du Jury, le samedi 21 Novembre 2015.

Le gagnant de la finale de la catégorie « Amateurs » se verra attribuer les lots suivants :

- Le trophée du concours
- Une formation de cuisine à l'Ecole Ferrandi Paris

Thème : Snacking Sucré/ salé - décliner une gamme de menus snacking gastronomiques et gourmands

Durée : 3 jours. Valeur : 1 272€ TTC

ARTICLE 9 : DROIT D'AUTEUR - GARANTIES

Le Participant déclare qu'il détient l'intégralité des droits de propriété intellectuelle (droits d'auteur) attachés au texte de la Recette et aux photographies de sa Recette aux fins de participer au Concours et que ni le texte de la Recette, ni les photographies, ne portent atteinte à aucun droit des tiers.

A défaut, le Participant certifie avoir fait son affaire personnelle des autorisations nécessaires auprès des autres ayants droits éventuels pour l'exploitation du texte de la Recette et des photographies et qu'il s'est acquitté et/ou s'acquittera de toutes les obligations légales ou contractuelles pouvant en découler.

Notamment, le Participant garantit que dans l'hypothèse où il aurait utilisé des photographies ou un texte dont il n'est pas l'auteur, il a obtenu l'autorisation préalable et écrite de leur(s) auteur(s) ou ayant(s) droit au titre de cette utilisation.

Le cas échéant, le Participant s'engage à remettre à l'Organisateur, sur simple demande, les autorisations écrites qu'il aura obtenues, préalablement à son inscription au Concours, des autres ayants droits sur les photographies et/ou le texte de la Recette.

Le Participant garantit à l'Organisateur l'exercice paisible de l'exploitation des photographies et du texte de la Recette au titre du présent Règlement et s'engage à le faire respecter et à le défendre contre toutes les atteintes qui lui seraient portées.

Le Participant déclare que les photographies et le texte de la Recette ne portent atteinte à aucun droit de tiers et/ou d'auteur(s) ayant collaboré à leur création. Il garantit donc l'Organisateur contre toute revendication à cet égard et s'engage à indemniser l'Organisateur pour tout préjudice pouvant en résulter et notamment à rembourser l'Organisateur pour tous dommages et intérêts et frais, y compris d'avocats, que ce dernier pourrait subir ou avoir à engager à ce titre.

En tout état de cause, et sans que cela soit limitatif, le Participant déclare que les photographies et le texte de la Recette ne présentent aucun caractère illicite, ne contreviennent à aucune disposition légale française en vigueur et ne contiennent notamment aucun élément contrefaisant les droits de propriétés intellectuelle d'un tiers.

ARTICLE 10 : CESSION DES DROITS D'AUTEUR

Le Participant cède, dans leur totalité et sans aucune réserve, à titre exclusif, gratuit, pour toute la durée des droits de propriété intellectuelle, pour le monde entier, à l'Organisateur, l'ensemble des droits patrimoniaux afférents aux photographies et au texte de sa Recette.

Les droits cédés comprennent :

a. Le droit de reproduction :

Le droit de reproduire ou faire reproduire, d'enregistrer ou faire enregistrer, de fabriquer ou faire fabriquer, de fixer ou faire fixer, de numériser ou faire numériser, d'éditer ou faire éditer, tout ou partie des photographies et du texte de la recette par tous procédés techniques connus ou inconnus à ce jour, sur tous supports, notamment graphique, papier, magnétique, optique, numérique, optonumérique, cédérom, DVD, DVD-Rom, y compris photographie, photocopie, dessin, brochure, catalogue, affiches, carte postale ou sur tout support informatique, télématique, électronique et quel que soit le degré de dématérialisation, connu ou inconnu à ce jour, actuel ou futur, dans toutes les définitions, dans tous les formats et en toutes langues, sans limitation de nombre.

- Le droit d'établir ou faire établir en tel nombre qu'il plaira à l'Organisateur ou à ses ayants droits, tous originaux, doubles ou copies, sur tous supports, connus ou inconnus à ce jour, en tous formats et par tous procédés actuels ou futurs.

b. Le droit de représentation :

Le droit de diffuser ou faire diffuser, de quelque manière que ce soit, par tout procédé, quel qu'il soit, connu ou inconnu à ce jour, actuel ou futur, et notamment par tous les réseaux de transmission et/ou de télécommunication, actuels ou futurs, tels que le câble, le satellite, la voie hertzienne, la télévision numérique et/ou interactive, l'Internet (notamment, le site Internet de l'Organisateur, le site de ses partenaires ou tout autre site Internet, facebook (ce qui sous-entend la page facebook de l'Organisateur comme celle d'autres sociétés et/ou associations partenaires de l'Organisateur), les applications logicielles, l'Intranet, quel que soit le terminal de consultation, par tout moyen de télédiffusion, et ce, par tous procédés et sur tous supports, en tout format, directement ou par l'intermédiaire d'un tiers ou organisme quelconque; le droit de représentation publique à titre commercial ou non commercial, ainsi que de télédiffusion, dans tous lieux accessibles au public et dans tous lieux privés, en toutes versions, ainsi que de toutes adaptations et traductions de l'œuvre et ses éléments.

c. Le droit d'adaptation, d'arrangement et de transformation :

Le droit d'adapter ou faire adapter tout ou partie des photographies et/ou du texte de la Recette y compris, le droit d'adapter, de faire évoluer, d'intégrer, de traduire en toutes langues, le droit de localiser, le droit d'arranger, le droit de numériser, le droit de retoucher, le droit de couper, le droit de corriger, le droit de modifier, le droit de réaliser de nouvelles versions et le droit d'assembler ou d'intégrer tout ou partie des photographies et/ou du texte de la Recette dans

toute autre prestation ou création intellectuelle ou produit. Les droits prévus à la présente clause c) s'exerçant quel que soit le procédé, les techniques et supports employés, connus ou inconnus à ce jour, et quelle que soit la destination notamment pour mise aux normes réglementaires éventuelle des photographies et du texte de la Recette.

Le Participant reconnaît et accepte que du fait des impératifs techniques afférents aux conditions de diffusion des photographies et du texte de la Recette, ou du fait des modalités de communication des photographies et du texte de la Recette dans le cadre du Concours, les photographies et le texte de la Recette, pourront faire l'objet de modifications ou d'altérations, la responsabilité de l'Organisateur ne pouvant en aucun cas être recherchée à ce sujet.

d. Le droit d'utilisation :

Le droit d'utiliser ou faire utiliser par tout tiers de son choix tout ou partie des photographies et du texte de la Recette, pour quelque usage que ce soit, par tous moyens et sur tous supports.

L'Organisateur pourra exercer chacun des droits cédés sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit sur tout support de promotion en ligne ou hors ligne de tous sites Internet de l'Organisateur et du Concours et/ou dans les publications éditées par l'Organisateur ou ses partenaires (revues, cartes postales, magazine en ligne, autres sites Internet, réseaux sociaux et application iphone/ipad), ainsi que sur tous les supports en ligne et les supports papier de l'Organisateur, sans contrepartie, et pendant toute la durée du concours et pendant toute la durée des opérations de promotion de l'organisateur).

ARTICLE 11 : RESPONSABILITE

11.1 La responsabilité de l'Organisateur est strictement limitée à la délivrance de la dotation effectivement et valablement gagnée. L'organisation décline toute responsabilité se réserve le droit de modifier, d'écourter, de proroger ou d'annuler le présent concours si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

11.2 Il est expressément rappelé que l'Internet n'est pas un réseau sécurisé. L'Organisateur ne saurait donc être tenu pour responsable de la contamination par d'éventuels virus ou de l'intrusion d'un tiers dans le système du terminal des Participants au Concours et décline toute responsabilité quant aux conséquences de la connexion des Participants au réseau via son site Internet.

Plus particulièrement, l'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable d'un quelconque dommage causé aux Participants, à leurs équipements informatiques et aux données qui y sont stockées, ainsi que des conséquences pouvant en découler sur leur activité personnelle ou professionnelle.

11.3 L'Organisateur décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du réseau Internet, des lignes téléphoniques, du matériel de réception empêchant le bon déroulement du Concours.

L'Organisateur ne saurait davantage être tenu pour responsable au cas où un ou plusieurs Participants ne pourraient parvenir à se connecter au Site ou à s'inscrire du fait de tout problème ou défaut technique lié notamment à l'encombrement du réseau.

La participation au Concours implique l'acceptation pleine et entière, par le Participant, de l'intégralité du présent Règlement. L'Organisateur pourra donc exclure tout Participant qui ne respecte pas le présent Règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment et sans préavis.

L'Organisateur pourra annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit, notamment de manière informatique dans le cadre de la participation au Concours ou de la détermination du Participant gagnant. Il se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer la dotation au fraudeur et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes l'auteur de ces fraudes.

11.4 L'Organisateur mettra tout en œuvre pour permettre un accès au Concours présent dans le Site à tout moment, sans pour autant être tenu à aucune obligation d'y parvenir. L'Organisateur pourra, à tout moment, notamment pour des raisons techniques, de mise à jour, de maintenance, interrompre l'accès au Site et au Concours qu'il contient. L'Organisateur ne sera en aucun cas responsable de ces interruptions et de leurs conséquences.

L'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable du mauvais fonctionnement du réseau Internet, ni du retard, perte ou avaries résultant des services postaux et de gestion, du mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, du mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation qui rendraient impossible la poursuite du Concours.

11.5 Enfin, la responsabilité de l'Organisateur ne peut être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir du fait de l'utilisation de la dotation attribuée. Il est précisé que les assurances liées à la dotation sont du ressort et aux frais du gagnant.

La participation au Concours du Participant se fait sous sa seule responsabilité.

Le Participant est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

Enfin, les Participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du Jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des Jurys sur leurs choix et/ou décisions.

ARTICLE 12 : MODIFICATION DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, d'écourter, de suspendre, de modifier, partiellement ou en totalité, le Concours (notamment par le remplacement des lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou de l'annuler sans préavis, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée à ce titre. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les Participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors déposé auprès de SCP Huissier de Justice Sébastien Lenoir et François Tostain, 33 rue de Ruat 33 000 Bordeaux, et consultable sur le site internet www.scp-lenoir.fr, informant les participants des changements opérés.

ARTICLE 13 : DEPOT DU REGLEMENT

Le Règlement complet de l'opération est déposé auprès de SCP Huissier de Justice Sébastien Lenoir et François Tostain, 33 rue de Ruat 33 000 Bordeaux. Il est également disponible directement sur le site Internet de l'Organisateur : www.aquitaine-terredegenie.fr. Il pourra par ailleurs être adressé gratuitement à toute personne en faisant la demande à l'adresse suivante (le cachet de La Poste faisant foi) : «AAPrA – Concours « Aquitaine Terre de Génie » Cité Mondiale – 6, Parvis des Chartrons 33075 Bordeaux Cedex», jusqu'à un (1) mois suivant la fin du Concours. Le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

En cas de différence entre la version du Règlement déposée chez l'huissier et la version du Règlement accessible en ligne, la version déposée chez l'huissier prévaudra dans tous les cas de figure. De même, la version déposée chez l'huissier fait foi au regard des informations divulguées sur le site Internet et en contradiction avec le présent Règlement.

ARTICLE 14 : ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

14.1 Tout dossier illisible, incomplet, portant des indications d'identité ou d'adresse fausses sera considéré comme nul.

14.2 Les Participants s'engagent à garantir sur l'honneur la sincérité et la véracité des informations qu'ils fournissent lors de l'inscription, toute imprécision ou omission susceptible d'introduire un jugement erroné entraînera l'annulation du dossier d'inscription.

14.3 Les Participants s'engagent également à participer à toutes opérations de relations publiques et de presse relatives au Concours, initiées, ou non, par l'Organisateur, à accepter

la diffusion de leurs nom, prénom et photographie à des fins promotionnelles sans pouvoir prétendre à aucun droit, quel qu'il soit.

14.4 Les Participants sélectionnés devront venir se présenter à la demi-finale et à la finale au lieu et date convenus, à défaut ils seront disqualifiés du Concours.

14.5 La participation à ce Concours implique l'acceptation, pleine et entière, du présent Règlement sans possibilité d'engager ou d'intenter aucun recours concernant les conditions d'organisation dudit Concours, les résultats et les décisions du Jury.

ARTICLE 15 : DROIT A L'IMAGE

Le Participant sera filmé et pris en photos pendant le Concours. Il autorise expressément l'Organisateur à :

- Enregistrer la vidéo, prendre des photographies
- Reproduire ou faire reproduire, diffuser ou faire diffuser, sur tous supports, connus ou inconnus à ce jour, et en tel nombre qu'il plaira à l'Organisateur la bande-son et/ou la vidéo filmée et/ou les photographies durant le Concours représentant leur image et/ou le son de leur voix,
- Exploiter la vidéo et/ou la bande-son et/ou les photographies, notamment, via sa mise en ligne sur le site internet de l'Organisateur, accessible via l'adresse www.aquitaine-terredegenie.fr ou sur tous sites partenaires de l'Organisateur, tous réseaux sociaux ou tous sites qui feraient la promotion du Concours et des actions menées par l'Organisateur aux fins de diffusion, de libre écoute et/ou de téléchargement, et plus généralement, dans le cadre de toute communication institutionnelle (et notamment de rétrospective), sans aucune vocation commerciale.

Le Participant reconnaît que cette autorisation est consentie à titre gracieux, pour le monde entier, pour une durée irrévocable de 5 (cinq) ans à compter du début du Concours, renouvelable par tacite reconduction, sauf dénonciation écrite de sa part envoyée à l'adresse précitée du siège social de l'Organisateur.

En cas de refus d'utilisation de son image et de sa voix, le Participant en informe l'Organisateur dans les plus brefs délais par courrier adressé à l'adresse du siège social de l'Organisateur telle qu'indiquée ci-avant.

ARTICLE 16 : LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Les données personnelles des Participants collectées dans le cadre du Concours sont obligatoires pour y participer. Elles ne seront pas utilisées à d'autres fins ni cédées à des tiers, sauf à ce que l'Organisateur obtienne de la part du Participant une autorisation expresse à cette fin.

Conformément aux articles 38 et suivants de la loi « informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 Août 2004, chaque Participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des données nominatives le concernant collectées par l'Organisateur dans le cadre du Concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'Organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1.1 du présent Règlement.

ARTICLE 17 : LOI APPLICABLE

Le présent Règlement est soumis à la loi française.

En cas de contestation ou de réclamation, pour quelque raison que ce soit, à l'exclusion de toute demande remettant en question les décisions du Jury, les demandes devront être transmises à l'Organisateur dans un délai d'1 mois après la clôture du Concours (cachet de la poste faisant foi).

**Pour tous renseignements complémentaires
Contactez l'AAPrA au 05 56 01 33 57**

Annexe 1 : EXEMPLES DE RECETTES DU TERROIR REINVENTEES PAR MICHEL GUERARD

Exemples de recettes du terroir d'Aquitaine à revisiter : poule au pot, poulet basquaise, lamproie à la bordelaise, l'alose, l'axoa, la piperade, les canelés, les tourtières, le coq au vin, la garbure...

- **CREER L'INATTENDU et RACONTER L'HISTOIRE REGIONALE**

Vous trouverez dans les exemples ci-dessous comment créer l'inattendu tout en racontant l'histoire régionale. Vous pouvez par exemple détourner une recette de terroir de sa vocation première ou bien présenter votre recette de manière inventive ou... Etonnez nous !

Recette 1

*Le Gâteau Basque « Tout cochon »
Aux cerises d'Itxassou*



EXPLICATION : Le gâteau basque ici détourné de sa vocation première (dessert) : la pâte sablée est réalisée à base de vieux Ossau Iraty. Il est garni d'une compotée de joue, pied et tête de cochon liée d'une sauce aux cerises d'Itxassou.

Recette 2

*La Tourtière de Foie Gras
Aux champignons des Bois*



*La Tourtière de Foie Gras
Aux Pommés « Delice d'or »*

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

EXPLICATION : La tourtière est ici détournée de sa vocation première (dessert) : elle est ici présentée en entrée (ou en plat) fourrée de foie gras et de champignons des bois.

Recette 3

La « Pouypoudat »

*Fricassée de Volaille, Ris d'Agneau,
Pied de cochon, Foie Gras, petites Quenelles...
Coiffé d'un chapeau Soufflé*

Et la version au Vin Rouge :

Joue de Bœuf de Chalosse, Jarrosse, Ventrèche...



La « Pouypoudat » est une recette créée à partir d'un épisode historique*. C'est ici une compotée, fort goûteuse, de viandes de Chalosse cuisinées au vin rouge de Tursan. Elle a ceci de particulier qu'elle est servie ici dans une petite terrine coiffée d'une pâte qui souffle en cours de cuisson.

**(Marthe Alice Pouypoudat, cuisinière landaise qui eut l'honneur de servir un repas impromptu à l'Impératrice Eugénie).*

• REVISITER UNE RECETTE LOCALE et RACONTER L'HISTOIRE REGIONALE

Vous trouverez ci-dessous des exemples de recettes de terroir revisitées ou inventées à partir d'ingrédients locaux. L'aspect innovant de ces recettes réside dans la justesse de l'assemblage des saveurs ainsi que dans l'utilisation parfaite et impertinente des produits du terroir. Ces recettes ont un lien historique ou racontent une période de l'histoire régionale.

Recette 4

*Le Pâté des Pêcheurs de Ciboure
Bayonnaise au Piment d'Espelette*



EXPLICATION : ce pâté de Ciboure est une recette inventée qui a la particularité d'être composé d'éléments de pêche locale comme le thon, les anchois, le merlu et présenté aux couleurs du drapeau basque, soit le vert, le blanc et le rouge. Remarquez que la mayonnaise porte le nom de « Bayonnaise » dont certains historiens assurent qu'elle fut à la réelle origine de cette sauce.

Recette 4

Le Saucisson des Vendanges sur la Braise

Jus « Soupe à l'Oignon »



EXPLICATION : Le saucisson des Vendanges est une recette revisitée du saucisson puisqu'il se compose de produits du terroir tursanais comme le canard, le foie gras et également du maïs et des raisins gonflés au Floc de Gascogne.

Recette 7

Le Gâteau sablé au Chocolat de Bayonne



EXPLICATION : Le chocolat, le café, le rhum, le poivre, ces produits d'Outre-Mer font partie de notre tradition via leurs ports de réception. Le gâteau sablé au chocolat de Bayonne en est l'illustration

EXEMPLE POUR LES BONUS

Voici un exemple de recettes qui utilise un produit s'inscrivant dans le cadre de la défense et de la sauvegarde patrimoine.

Le P'tit Coq de Barsac au Poivre



Nous avons pris pour exemple les vins liquoreux. Ainsi, « ce p'tit coq de Barsac » fourré de foie gras sous la peau garni d'une farce finement pimentée, grillé avec une chapelure d'oignons et accompagné d'un sabayon au poivre trouve son heureux complément dans le verre de vin de Barsac qui l'accompagne

ANNEXE 2 :

LES PRODUITS ISSUS DE L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE REGIONAL

Aquitaine, Poitou-Charentes, Limousin

Région	Catégorie	Produit	SIQO
AQUITAINE	Epices/Condiments	Bidaou	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Cèpe de Bordeaux	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Chanterelle	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Huile de Noix du Périgord	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Miel d'Aquitaine	
LIMOUSIN	Epices/Condiments	Moutarde violette de Brive	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Piment d'Espelette	AOP
AQUITAINE	Epices/Condiments	Safran	
POITOU-CHARENTES	Epices/Condiments	Sel de l'Île de Ré	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Sel de Salies-de-Béarn	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Truffe du Périgord	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Verjus du Périgord	
AQUITAINE	Epices/Condiments	Vinaigre de vin de Bordeaux	
AQUITAINE	Fruits	Cacahuète de Souston	
AQUITAINE	Fruits	Cerise d'Itxassou	
LIMOUSIN	Fruits	Châtaigne	
LIMOUSIN	Fruits	Fraise de Beaulieu	
POITOU-CHARENTES	Fruits	Fraise de Prin	
AQUITAINE	Fruits	Fraise du Label Rouge	LR
AQUITAINE	Fruits	Fraise du Périgord	IGP
LIMOUSIN	Fruits	Framboise de Concèze	
AQUITAINE	Fruits	Kiwi de l'Adour	IGP/LR
AQUITAINE	Fruits	Marron du Périgord	
POITOU-CHARENTES	Fruits	Melon du Haut-Poitou	IGP
AQUITAINE	Fruits	Melon de Lectoure Nérac	
LIMOUSIN	Fruits	Myrtilles des Monédières	
AQUITAINE	Fruits	Noisette de Cancon	
AQUITAINE	Fruits	Noix du Périgord	AOP
AQUITAINE	Fruits	Pêche Roussanne de Monnein	
LIMOUSIN	Fruits	Pomme du Limousin	AOP
POITOU-CHARENTES	Fruits	Pomme Reinette-Clochard	
LIMOUSIN	Fruits	Prune de Saint-Léonard	
LIMOUSIN	Fruits	Prune de Vars	
AQUITAINE	Fruits	Pruneau d'Agen	IGP
AQUITAINE	Fruits	Reine Claude	LR
AQUITAINE	Fruits	Tomate de Marmande	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Beurre Charentes-Poitou	AOP
AQUITAINE	Produits Laitiers	Cabécou du Périgord	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Caillé de brebis	

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Carré du Poitou	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Chabichou	AOP
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Chabis	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Chèvre-boîte	
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Corrézon au torchon	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Couhé-Vérac	
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Feuille du Limousin	
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Figou	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Fromage de vache brûlé	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Fromage d'estive	
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Gouzon	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Greuil	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Jonchée d'Aunis	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Mothais sur feuille	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Mottin charentais	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Ossau-Iraty	AOP
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Pavé corrézien	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Tomme de Bazas	
AQUITAINE	Produits Laitiers	Tomme des Pyrénées	IGP
LIMOUSIN	Produits Laitiers	Tomme fermière du Limousin	
POITOU-CHARENTES	Produits Laitiers	Tricorne de Marans	
AQUITAINE	Légumes	Aillet	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Angélique de Niort	
AQUITAINE	Légumes	Artichaut de Macau	
AQUITAINE	Légumes	Asperge des sables des Landes	IGP
AQUITAINE	Légumes	Asperge du Blayais	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Betterave Crapaudine	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Carotte de Jarnac-Champagne	
AQUITAINE	Légumes	Carotte de sable des Landes	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Céleri-rave	
LIMOUSIN	Légumes	Chou de Magnat	
AQUITAINE	Légumes	Cresson de Fontaine	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Echalion du Poitou	
AQUITAINE	Légumes	Giraumon brode d'Eysines	
AQUITAINE	Légumes	Haricot Maïs du Béarn	
AQUITAINE	Légumes	Huître végétale	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Lupin	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Oignon rouge pâle de Niort	
AQUITAINE	Légumes	Piment doux du Pays-Basque et du Seignanx	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Poireau jaune gros du Poitou	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Pomme de Terre de l'Île de Ré	AOP
AQUITAINE	Légumes	Pomme de Terre d'Eysines	
POITOU-CHARENTES	Légumes	Salicorne	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Alose	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Anguille	
POITOU-CHARENTES	Produits de la pêche	Bar de ligne	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Caviar d'Aquitaine	

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

AQUITAINE	Produits de la pêche	Chipiron	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Crevette blanche de l'estuaire	
POITOU-CHARENTES	Produits de la pêche	Crevette impériale des marais	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Huîtres Arcachon Cap-Ferret	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Huîtres d'Hossegor	
POITOU-CHARENTES	Produits de la pêche	Huîtres Marennes Oléron	IGP/LR
AQUITAINE	Produits de la pêche	Lamproie	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Maigre	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Merlu de ligne de St-Jean-de-Luz	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Morue de Bègles Bacalan	
POITOU-CHARENTES	Produits de la pêche	Moules de Bouchot	STG
AQUITAINE	Produits de la pêche	Pibale	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Saumon de l'Adour	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Seiche	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Sole et Rouget du Bassin d'Arcachon	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Thon	
AQUITAINE	Produits de la pêche	Truite du Pays-Basque	
POITOU-CHARENTES	Viande	Agneau "Le Diamandin"	LR
AQUITAINE	Viande	Agneau de lait des Pyrénées	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Agneau de l'Estuaire	
AQUITAINE	Viande	Agneau de Pauillac	IGP/LR
LIMOUSIN	Viande	Agneau du Limousin	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Agneau du Périgord	IGP/LR
POITOU-CHARENTES	Viande	Agneau du Poitou-Charentes	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Bœuf Blond d'Aquitaine	LR
AQUITAINE	Viande	Bœuf de Bazas	IGP
AQUITAINE	Viande	Bœuf de Chalosse	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Bœuf de Coutancie	
AQUITAINE	Viande	Bœuf Excellence	LR
LIMOUSIN	Viande	Bœuf Limousin	LR
POITOU-CHARENTES	Viande	Caille des blés	
AQUITAINE	Viande	Canard à Foie Gras du Sud-Ouest	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Canard Mulard Kriaxera	
POITOU-CHARENTES	Viande	Chapon de Barbézieux	
AQUITAINE	Viande	Chapon de Grignols	

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

AQUITAINE	Viande	Chèvre des Pyrénées	
POITOU-CHARENTES	Viande	Cheveau de boucherie	
AQUITAINE	Viande	Dindon de Varaignes	
POITOU-CHARENTES	Viande	Escargot du Poitou	LR
POITOU-CHARENTES	Viande	Lapin du Poitou	LR
AQUITAINE	Viande	Palombe	
POITOU-CHARENTES	Viande	Parthenaise	LR
LIMOUSIN	Viande	Porc du Limousin	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Porc du Sud-Ouest	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Porc Gascon	
AQUITAINE	Viande	Porc Kintoa	
AQUITAINE	Viande	Poule Gasconne	
AQUITAINE	Viande	Vache Béarnaise	
POITOU-CHARENTES	Viande	Veau de Chalais	
LIMOUSIN	Viande	Veau du Limousin	IGP
AQUITAINE	Viande	Veau fermier élevé sous la mère	LR
POITOU-CHARENTES	Viande	Volaille du Val de Sèvres	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Volaille fermière de Gascogne	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Volaille fermière des Landes	IGP/LR
AQUITAINE	Viande	Volaille fermière du Périgord	IGP/LR
AQUITAINE	Bière	Bière Basque	
AQUITAINE	Bière	Bières du Sud-Ouest	
AQUITAINE	Spiritueux	Anisette Marie Brisard	
AQUITAINE	Spiritueux	Armagnac	AOC
POITOU-CHARENTES	Spiritueux	Cognac	AOC
AQUITAINE	Spiritueux	Fine Bordeaux	
AQUITAINE	Spiritueux	Floc de Gascogne	AOC
AQUITAINE	Spiritueux	Garluche	
AQUITAINE	Spiritueux	Izarra	
AQUITAINE	Spiritueux	Lillet	
AQUITAINE	Spiritueux	Patxaran	
POITOU-CHARENTES	Spiritueux	Pictalie	
POITOU-CHARENTES	Spiritueux	Pineau des Charentes	AOC
AQUITAINE	Spiritueux	Sagarno	
AQUITAINE	Spiritueux	Vin de Noix du Périgord	
AQUITAINE	Vins	Barsac	AOC
AQUITAINE	Vins	Bergerac, Côtes de Bergerac	AOC
AQUITAINE	Vins	Blaye, Côtes de Blaye	AOC
AQUITAINE	Vins	Blaye-Côtes-de-Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairnet	AOC
AQUITAINE	Vins	Bordeaux, Bordeaux Supérieur	AOC
AQUITAINE	Vins	Bourg, Côtes de Bourg	AOC
AQUITAINE	Vins	Brulhois	AOC
AQUITAINE	Vins	Buzet	AOC
AQUITAINE	Vins	Cadillac-Côtes-de-Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Castillon-Côtes-de-Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Cérons	AOC
POITOU-CHARENTES	Vins	Charentais	IGP
AQUITAINE	Vins	Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	AOC
AQUITAINE	Vins	Côtes de Duras	AOC

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

AQUITAINE	Vins	Côtes du Marmandais	AOC
AQUITAINE	Vins	Crémant de Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Entre-deux-Mers	AOC
AQUITAINE	Vins	Francs-Côtes-de-Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Fronsac, Canon-Fronsac	AOC
AQUITAINE	Vins	Graves de Vayres	AOC
AQUITAINE	Vins	Graves, Graves Supérieures	AOC
AQUITAINE	Vins	Irouléguay	AOC
AQUITAINE	Vins	Jurançon	AOC
AQUITAINE	Vins	Lalande-de-Pomerol	AOC
AQUITAINE	Vins	Listrac-Médoc	AOC
AQUITAINE	Vins	Loupiac	AOC
AQUITAINE	Vins	Madiran	AOC
AQUITAINE	Vins	Margaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Médoc, Haut-Médoc	AOC
AQUITAINE	Vins	Monbazillac	AOC
AQUITAINE	Vins	Montravel ,Côtes de Montravel, Haut-Montravel	AOC
AQUITAINE	Vins	Moulis-en-Médoc	AOC
AQUITAINE	Vins	Pacherenc du Vic Bilh	AOC
AQUITAINE	Vins	Pauillac	AOC
AQUITAINE	Vins	Pécharmant	AOC
AQUITAINE	Vins	Pessac-Léognan	AOC
AQUITAINE	Vins	Pomerol	AOC
AQUITAINE	Vins	Rosette	AOC
AQUITAINE	Vins	Sainte-Croix-du-Mont	AOC
AQUITAINE	Vins	Sainte-Foy-Bordeaux	AOC
AQUITAINE	Vins	Saint-Emilion (6 appellations)	AOC
AQUITAINE	Vins	Saint-Estèphe	AOC
AQUITAINE	Vins	Saint-Julien	AOC
AQUITAINE	Vins	Saussignac	AOC
AQUITAINE	Vins	Sauternes	AOC
AQUITAINE	Vins	Tursan	AOC
LIMOUSIN	Vins	Vin de la Corrèze	IGP
LIMOUSIN	Vins	Vins de la Haute-Vienne	IGP
POITOU-CHARENTES	Vins	Vin du Haut-Poitou	AOC
AQUITAINE	Spécialité Salée	Andouille béarnaise	
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Boudin aux Châtaignes	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Boudin basque	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Boudin béarnais	
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Boudin noir du Poitou	
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Brejaude	
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Cabrifou	
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Chaudrée	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Cou de canard ou d'oie farci	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Crépinette	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Cuisse de canard ou d'oie confites	
AQUITAINE	Spécialité Salée	Enchaud périgourdin	
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Farci poitevin	
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Farcidure	

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

AQUITAINE	Spécialité Salée	Foie Gras du Sud-Ouest
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Fondu creusois
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Fouée
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Galetous
AQUITAINE	Spécialité Salée	Garbure
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Gigouri
AQUITAINE	Spécialité Salée	Gratton de Lormont
AQUITAINE	Spécialité Salée	Grenier médocain
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Grillons charentais
AQUITAINE	Spécialité Salée	Jambon de Bayonne
AQUITAINE	Spécialité Salée	Jambon Ibaïama
AQUITAINE	Spécialité Salée	Jambon de Tonneins
AQUITAINE	Spécialité Salée	Loukinka
AQUITAINE	Spécialité Salée	Magret de Canard du Sud-Ouest
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Mijet
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Milhassou
AQUITAINE	Spécialité Salée	Mique
AQUITAINE	Spécialité Salée	Panturon de Rion des Landes
AQUITAINE	Spécialité Salée	Pantxeta
AQUITAINE	Spécialité Salée	Papitou
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Pâté à la Viande
AQUITAINE	Spécialité Salée	Pâté de Périgueux
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Pâté de pommes de terre
LIMOUSIN	Spécialité Salée	Potée limousine
AQUITAINE	Spécialité Salée	Taloa
AQUITAINE	Spécialité Salée	Terrine de Nérac
POITOU-CHARENTES	Spécialité Salée	Tourteau fromagé
AQUITAINE	Spécialité Salée	Tricandille
AQUITAINE	Spécialité Salée	Tripotxa
AQUITAINE	Spécialité Salée	Txistorra
AQUITAINE	Spécialité Salée	Xingar
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Béret basque
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Bouchon de Bordeaux
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Briffaut
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Broyé du Poitou
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Burgou
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Cache museau
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Canelé de Bordeaux
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Cartelin
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Casemuseau
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Chocolat de Bayonne
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Cornuelle
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Coucounettes du Vert Galant
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Couronne bordelaise
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Craquelins de Châlus
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Creusois
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Croquant de Bort-les-Orgues
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Cruchard landais
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Flognarde aux Pommes
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Galette charentaise

Règlement concours de cuisine « Aquitaine Terre de Génie » - Catégorie Amateurs - 2015

AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Garfou
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Gâteau basque
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Gâteau des Rois bordelais
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Gâteau saintongeais
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Gouéron du Poitou
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Grimolle
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Guinette
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Kanouga
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Macaron de Montmorillon
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Macaron de Saint-Emilion
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Macaron de Saint-Jean-de-Luz
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Madeleine de Dax
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Margueritte d'Angoulême
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Massepains de Saint-Léonard
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Millas Charentais
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Millasson
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Noisettine du Médoc
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Noix charentaise
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Pain filou
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Pain gascon
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Pain meture
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Pain tourné
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Pastis bourrit
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Pigne du Blayais
POITOU-CHARENTES	Spécialité Sucrée	Pine de Barbézieux
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Prasline de Blaye
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Puits d'amour de Captieux
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Rousquille d'Oloron
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Russe d'Oloron
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Sarmant du Médoc
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Tortillon
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Touron basque
AQUITAINE	Spécialité Sucrée	Tourtière landaise
LIMOUSIN	Spécialité Sucrée	Treipaïs

***SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine**

LR : Label Rouge

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie