

Art culinaire 2024 : « On va en faire tout un fromage »

Depuis 23 ans, l'ASCEE26 organise son concours d'art culinaire. Cette année, c'est un plat salé qui devra être présenté. Un grand jeu autour de l'art culinaire pour réaliser la meilleure recette contenant

du fromage



Déroulement du concours

Les services et UT de la DDT, UDAP, DIR/CE, UT DREAL Services de la Police travaillant à Laennec, différents CED, CTD, siège de la Direction des Déplacements, et actifs libérés sont invités à «en faire tout un fromage» en interne et à désigner leur champion ou championne qui viendra le 5 décembre 2024 à 16 h 30 défendre les couleurs de **LEUR** service devant le Grand Jury (composé de personnalités drômoises) salle des Capucins à la DDT.

Pour mémoire : ce concours étant organisé en interne, il n'y a aucun texte légiférant ce type de manifestation, mais il est demandé à chaque participant de respecter les normes d'hygiène les plus élémentaires (transport en boîte hermétique et en sac isotherme ou glacière).

La recette du concours

La France, la Drôme et l'Ardèche regorgent d'extraordinaires fromages, et ce n'est pas l'automne qui empêchera les candidats de trouver l'inspiration le long des étalages des marchés, ou chez les producteurs. Un morceau de ceci, une pincée de cela, le tout agrémenté par la bonne humeur et l'envie de faire plaisir aux palais des collègues.

Ce sera donc un plat salé contenant du fromage, laissez libre cours à votre créativité.

La liste des ingrédients est laissée à l'imagination de chacun avec toutefois une restriction : pas d'ajout d'artifice chimique.

Le règlement du concours 2024 est à disposition auprès de votre correspondant et tous les finalistes seront récompensés.



N'hésitez pas à participer, c'est un jeu, pas une compétition !

Et le 5 décembre aux Capucins, nous partagerons un moment de convivialité autour de gourmandises. De quoi en faire tout un fromage ! Nous comptons sur vous

