

Félicitations ! Vous faites partie de la brigade « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » 2022. À ce titre, retrouvez ci-dessous le détails de l'animation.

 Cette opération se déroulera en septembre et octobre 2022.

À NOUS TRANSMETTRE

- Une photo de la recette et une photo du chef et/ou du restaurant
- Remplir le dossier d'inscription (voir directement avec la commune)
-  Les produits nécessaires à la recette (autres que les produits du marché) seront à la charge du chef (exemple : chocolat, beurre, huile, etc...).

Les informations fournies dans le dossier d'inscription seront utilisées pour la communication de l'événement sur vous et votre structure. En nous les fournissant vous acceptez leur diffusion.

L'ANIMATION EN DÉTAILS

AVANT L'ANIMATION LE JOUR J,

- Quelques jours avant l'animation, préparer la recette et prévoir de garder quelques produits pour pouvoir réaliser des démonstrations en direct sur le marché le jour J
- Prévoir le matériel nécessaire pour cuisiner, servir et maintenir au chaud/froid les préparations pendant l'évènement et prévoir le matériel nécessaire pour respecter les règles d'hygiène (cf. mémo chef ci-dessous)

LE JOUR J

- Être présent sur le marché **toute la durée de l'animation**
- Apporter le matériel nécessaire et la préparation de la recette
- Apporter tous les supports de communication pour faire la publicité de votre restaurant / structure (cartes de visite, flyers, affiches, décoration,...)
- Réaliser 1 à 2 démonstration(s) de votre recette durant l'animation



En parallèle de vos démonstrations, les consommateurs repartiront avec une fiche recette où sont inscrites les coordonnées du restaurant.

MATÉRIEL FOURNI GRATUITEMENT

- 1 barnum
- 1 branchement électrique
- 2 à 3 tables (1 ou 2 de présentation et 1 pour la préparation)
 - 1 nappe
 - Des sacs poubelle
- Le matériel de dégustation (coupelles, couvercles, cuillères)
- Des fiches de votre recette imprimées et à disposition des consommateurs du marché

MEMO CHEF

Matériel	Hygiène	Fond de cuisine
Plaques électriques / Poêle, casserole, wok / Mixeur girafe / Couteaux / Planches à découper / Couverts pour servir / récipients / ...	Bidon d'eau de 5 litres / Papier essuie-tout / Torchons / Vinaigre blanc / Gants / Contenant pour maintien au chaud ou froid / Film étirable / Gel hydro alcoolique / Masques ...	Sel / poivre / Huile / Vinaigre / Condiments / Épices / Crème, beurre / Sucre / Farine / ...

 Il est formellement interdit de vendre un produit, un service ou une prestation sur le marché lors de l'animation.

MATÉRIEL DE DÉGUSTATION – fourni par M ton Marché

Le petit pot en carton



	Dimensions
Hauteur	56 mm
Diamètre	90,5 mm
Contenance	230 ml

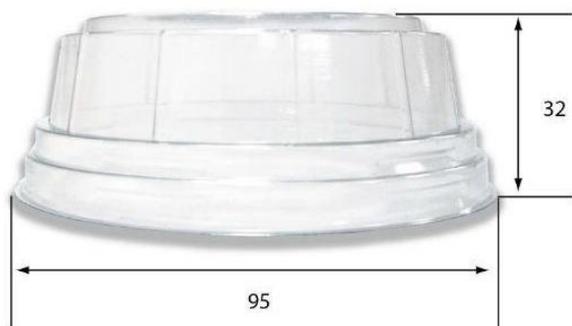
Les cuillères en bois



	Dimensions de la Cuillère
Longueur	16 cm

Le modèle de cuillères fourni dépendra de la disponibilité et de l'état des stocks.

Le couvercle du pot



	Dimensions
Hauteur	32mm
Diamètre	95mm

Si vous souhaitez utiliser votre propre matériel de dégustation, merci d'en avvertir Loïse par email à animation@les-marches.com.



ACCORD DU CHEF

LE CHEF S'ENGAGE À :

- Fournir **une photo de la recette** et **une photo du chef et/ou du restaurant**
- Fournir une recette pour la fiche recette
- Prévoir le matériel de cuisine pour les démonstrations le jour J
- Préparer les recettes en amont dans son restaurant (entre 200 à 400 dégustations en fonction de la taille du marché*)
- Être présent sur toute la durée de l'animation

**De 1 à 20 professionnels : 200 coupelles, 200 cuillères et 200 couvercles*

De 21 à 50 professionnels : 300 coupelles, 300 cuillères et 300 couvercles

Plus de 50 professionnels : 400 coupelles, 400 cuillères et 400 couvercles

M TON MARCHÉ S'ENGAGE À :

- Assurer la communication autour de l'événement, avec :
 - des posts sur les réseaux sociaux
 - une mention dans le communiqué de presse et l'affiche de l'événement
 - une affiche personnalisée de l'événement
 - une fiche recette personnalisée avec photo du chef et les coordonnées de son restaurant





M ton Marché

A la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes
32 quai Perrache – CS10015
69286 Lyon Cedex 02



Jean-Félix BARRE / Directeur

Mail : jean-felix@les-marches.com



Julie CAMUS / Chargée de communication

Tel : 04 72 40 59 76
Mail : julie@les-marches.com



Loïse CHOUVELLON / Chargée de projets évènementiels

Tel : 04 72 11 33 45
Mail : animation@les-marches.com

