




## Opération « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » La Région aime ses marchés 2021

# CAHIER DES CHARGES - CHEF

Félicitations ! Vous faites partie de la brigade « 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette » 2021. À ce titre, retrouvez ci-dessous le détails de l'animation.

 Cette opération aura lieu sur de nombreux marchés de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, entre le 8 et le 31 octobre 2021.

## À NOUS TRANSMETTRE

- Une photo de la recette et une photo du chef et/ou du restaurant
- Remplir le formulaire d'inscription en ligne <https://www.mtonmarche.com/formulaire/5>
-   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 l'appel à candidature et dans le formulaire d'inscription des chefs, 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'événement 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

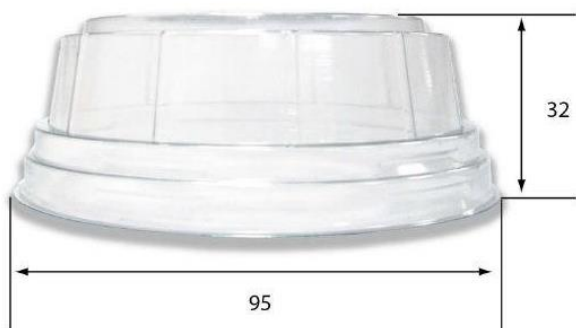
## Les cuillères en bois



	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 Cyril ou Loïse par email aux adresses [cyril@les-marches.com](mailto:cyril@les-marches.com) ou [animation@les-marches.com](mailto: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'évènement
  - 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](mailto:jean-felix@les-marches.com)



#### **Cyril FOROT / Chargé de projets événementiels**

Tel : 04 72 11 33 45

Mail : [cyril@les-marches.com](mailto:cyril@les-marches.com)



#### **Julie CAMUS / Chargée de communication**

Tel : 04 72 40 59 76

Mail : [julie@les-marches.com](mailto:julie@les-marches.com)



#### **Loïse CHOUVELLON / Assistante chargée de projets événementiels**

Tel : 04 72 40 57 94

Mail : [animation@les-marches.com](mailto:animation@les-marches.com)

