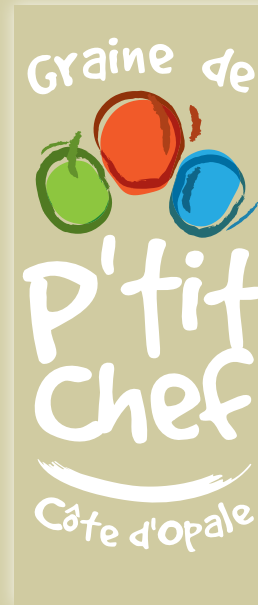




Et ses partenaires :



**Vous aussi participez au concours**  
 retrouvez toutes les infos sur notre site  
[www.grainedepetitchef-cotedopale.com](http://www.grainedepetitchef-cotedopale.com)

Concours organisé par :





# BULLETIN D'INSCRIPTION

## 1 seule inscription par enfant

A retourner (accompagné de la rédaction de la recette) à :  
CCI Côte d'Opale – « Concours Graine de P'tit Chef Côte d'Opale »  
24, bd des Alliés - BP 199 – 62104 Calais Cedex

C'est avec le soutien de la CCI Côte d'Opale, que le concours gastronomique s'étend de Calais à Boulogne-sur-Mer, Dunkerque et Montreuil-sur-Mer en 2012. Les clubs de restaurateurs **Côte d'Opale Gourmande** de Boulogne-sur-Mer et Montreuil-sur-Mer, et les **Toqués de Jean Bart** de Dunkerque ont rejoint les **Toqués d'Opale** pour développer le concours Graine de P'tit Chef Côte d'Opale.

Chaque année, le concours met à l'honneur les producteurs, éleveurs, pêcheurs, mareyeurs locaux particulièrement soucieux de la tradition et de la qualité.

Deux partenaires se sont déjà engagés avec les restaurateurs pour le concours 2012 avec 2 produits vedettes :

- **TOUQUET SAVOUR** pour la Ratte du Touquet
- **LICQUES VOLAILLES** pour la volaille de Licques AOC.

La compétition concerne toutes les familles qui transmettent à leurs enfants les traditions culinaires. Elle permet également d'initier les petits gastronomes à la richesse des produits locaux de qualité.

L'inscription est simple : L'enfant qui aura entre 9 et 12 ans à la date du concours, s'inscrit en équipe avec un adulte (non professionnel de la cuisine).

Il rédige une recette pour 4 personnes réalisable en 1h30 maximum incluant impérativement la Ratte du Touquet et la volaille de Licques. Il indique le nom de la recette, la liste complète des ingrédients avec quantité, et la méthode à suivre. Le candidat peut documenter son travail et adresser un dossier complet sur la découverte des produits avec sa recette.

Le concours se déroulera en 3 demi-finales

- à **DUNKERQUE** le 21 mars au CEFRAL – Inscriptions avant le 9 mars
- à **CALAIS** le 28 mars au Lycée du Détroit – Inscriptions avant le 16 mars
- à **BOULOGNE-SUR-MER** le 4 avril à F2C pour les candidats du Boulonnais et du Montreuillois – Inscriptions avant le 23 mars

4 candidats seront sélectionnés sur la rédaction de leur recette par les chefs et le gagnant de chaque ½ finale participera à la **grande finale Côte d'Opale** du concours qui se déroulera le **mercredi 6 juin** dans les cuisines du Lycée du Détroit à Calais pour remporter le titre de « P'tit Chef Côte d'Opale 2012 ».

**Les 3 finalistes (1 par territoire) seront coachés entre la ½ finale et la finale par les chefs des clubs locaux.**

Les lauréats se verront remettre de superbes lots.

Toute l'actualité du concours sur [www.cotedopale.cci.fr](http://www.cotedopale.cci.fr) et [www.grainedepetitcheff-cotedopale.com](http://www.grainedepetitcheff-cotedopale.com)

NOM : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse : .....

.....

Tél. des parents : .....

Mél : .....

**Souhaite participer au Concours « Graine de P'tit Chef Côte d'Opale » en équipe avec l'adulte**

NOM de l'équipier(e) : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Profession : .....

Pour la demi-finale de : (une seule inscription possible)

- Dunkerque** – 21 mars au CEFRAL – En cas de sélection, je serai avisé au plus tard le 14 mars
- Calais** – 28 mars au Lycée du Détroit – En cas de sélection, je serai avisé au plus tard le 21 mars
- Boulogne-sur-Mer** – 04 avril à F2C – En cas de sélection, je serai avisé au plus tard le 28 mars
- Si je suis sélectionné(e) pour la **Grande Finale**, je serai disponible avec mon (ma)co-équipier(e) le **6 juin 2012** pour réaliser ma recette dans les cuisines du **Lycée du Détroit à Calais**.

Fait à : ....., le .....

Signatures : Candidat

Co-équipier(e) adulte

