*Dimanche 29 novembre 2026*

# Bulletin d'inscription

## 1. Présentation de l'évènement

À l'occasion de la Fête de la Saint-André, la Ville de Vinça souhaite mettre à l'honneur les Boles de Picolat, spécialité emblématique de la cuisine catalane, à travers un concours amateur convivial.

Ce concours a pour ambition de valoriser le patrimoine gastronomique catalan, les savoir-faire amateurs et le terroir du Roussillon. Le jury sera composé d'acteurs du territoire du Conflent, ainsi que de membres et partenaires de l'évènement (métiers de bouche, acteurs touristiques, élus...).

## 2. Informations pratiques

- Date : Dimanche 29 novembre 2026
- Lieu : Salle des fêtes Gipulo, Vinça
- Participants : 10 candidats sélectionnés parmi les participants
- Présence autorisée : à partir de 17h
- Dégustation du jury : à partir de 18h
- Annonce des 3 vainqueurs : à la suite de la dégustation
- Date limite d'inscription : 15 novembre 2026, sous réserve des places disponibles

## 3. Critères de sélection/d'évaluation

Le jury sélectionnera et évaluera les candidats selon 5 critères :
Le goût (saveurs, équilibre des assaisonnements, harmonie des ingrédients, cuissons...)
La recette (composition, maîtrise de la préparation, respect de l'esprit traditionnel des Boles de Picolat, tout en laissant place à la touche personnelle du candidat)
Présentation orale (présentation de la recette devant le jury, en 3 minutes top chrono)
Le souvenir partagé (partage d'un souvenir, d'une anecdote ou d'une histoire personnelle, familiale ou collective en lien avec les Boles de Picolat. Aucun jugement ne sera porté sur la nature du souvenir : c'est la démarche de partage et l'intention de transmission qui seront valorisées.)
Et évidemment le respect des modalités du concours (dossier d'inscription complet, recette communiquée et engagement à respecter les consignes d'organisation et d'hygiène transmises aux participants).

## 4. La dégustation

Dans le cadre de la dégustation des zones de réchauds (au gaz) seront préparées afin de réchauffer les appareils réalisés en amont. La présentation, les assiettes sont à prévoir par les participants (selon la présentation souhaitée) ainsi que les ustensiles.

CONCOURS AMATEUR DES MEILLEURES BOLES DE PICOLAT

# Bulletin d'inscription

*Dimanche 29 novembre 2026*

SALLE GIPULO - VINÇA

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

_____

Téléphone : _____

E-mail : _____

**Ma participation**

□ Je souhaite participer au concours amateur des meilleures Boles de Picolat

**Nom / intitulé de ma recette :**

_____

_____

**Le secret de vos Boles de Picolat ?**

Pour permettre au jury de départager les participants, nous vous invitons à nous partager votre recette : ingrédients, petites astuces, secret de préparation ou touche personnelle… Racontez-nous ce qui rend vos Boles de Picolat uniques ! (Promis, aucune recette ne sera divulguée à la suite du concours)

**Recette** *(ingrédients et principales étapes de préparation)* :

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

# Bulletin d'inscription

*Dimanche 29 novembre 2026*

SALLE GIPULO - VINÇA

Derrière chaque recette se cache parfois une belle histoire… Un repas de famille, une recette transmise par un parent ou un grand-parent, une fête de village, un souvenir d'enfance ou un moment de partage entre amis…

**Quel souvenir associez-vous à ce plat emblématique ?** Nous serions ravis que vous nous racontiez ce qui rend vos Boles de Picolat si particulières à vos yeux.

_____

_____

_____

_____

_____

**Ingrédients et allergènes**

Merci de détailler les ingrédients utilisés, y compris ceux des produits composés, et de cocher les allergènes à déclaration obligatoire présents dans votre préparation.

□ Céréales contenant du gluten □ Crustacés □ Œufs □ Poissons □ Arachides □ Soja □ Lait

□ Fruits à coque □ Céleri □ Moutarde □ Graines de sésame

□ Anhydride sulfureux et sulfites □ Lupin □ Mollusques

**Ingrédients / précisions :**

_____

_____

_____

_____

_____

□ Je confirme que les informations communiquées sur les ingrédients et allergènes sont exactes et m'engage à signaler toute incertitude à l'organisation.

# Bulletin d'inscription



**Engagement sanitaire**

□ Je m'engage à respecter les consignes du règlement relatives à l'hygiène, à la protection contre les contaminations, au transport, à la conservation, à la remise en température et au plat témoin.

**Droit à l'image**

□ J'autorise l'utilisation de mon image dans le cadre de la communication de l'évènement.

□ Je ne souhaite pas autoriser l'utilisation de mon image.

**Acceptation**

Je certifie avoir pris connaissance du règlement du concours et m'engage à le respecter.

Fait à _____, le ____ / ____ / 2026

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé » :

**Retour du bulletin**

À retourner à l'équipe organisatrice : la Mairie de Vinça, avant le 15 novembre 2026, sous réserve des places disponibles, soit :

- Par mail : **mairie@ville-vinca.fr**
- En direct : **Mairie de Vinça – 17 avenue Général de Gaulle – 66320 Vinça**

(Horaires d'ouvertures : du Lundi au Jeudi : 7h30-12h/14h-16h et le Vendredi de 7h30-12h)

**Pour plus d'informations : Serge Siffre - 06 17 92 89 81**

CONCOURS AMATEUR DES MEILLEURES BOLES DE PICOLAT

# Règlement

EDITION 2026

*Dimanche 29 novembre 2026*

## Article 1 – Organisateur et objet

La Ville de Vinça organise, dans le cadre de la Fête de la Saint-André 2026, un concours amateur des meilleures Boles de Picolat. Le concours vise à valoriser le patrimoine gastronomique catalan et le savoir-faire des amateurs.

## Article 2 – Cadre de l'activité

Selon les informations communiquées par la DDPP, ce concours relève du point 6.1.3.4 de l'instruction technique relative aux activités de remise directe effectuées à titre occasionnel et à petite échelle : préparation exceptionnelle de repas, une fois par an au maximum, approvisionnant moins de 200 consommateurs. Aucune déclaration spécifique auprès de la DDPP n'est requise pour le dispositif décrit.

## Article 3 – Conditions de participation

Le concours est ouvert aux cuisiniers amateurs. La participation est gratuite. Le nombre de concurrents est limité à 10, retenus selon les critères de sélection prédéfinis. Une seule préparation par personne est admise.

## Article 4 – Inscription

Le bulletin d'inscription doit être retourné au plus tard le 15 novembre 2026, sous réserve des places disponibles. L'organisation confirmera les inscriptions retenues (par téléphone ou mailing).

## Article 5 – Préparation et quantité

La préparation doit valoriser la recette traditionnelle catalane des Boles de Picolat (tradition ou originalité, à vous de voir). Chaque participant prévoit de réaliser une recette pour 10 personnes (format miniature possible), destinées à la dégustation du jury. Les accompagnements éventuels sont au choix du candidat.

## Article 6 – Transport et protection contre les contaminations

Les préparations doivent être protégées de toute contamination pendant leur conditionnement et leur transport. Les Boles de Picolat doivent être transportées soit en liaison froide, à une température strictement inférieure à +3 °C, soit en liaison chaude, à une température strictement supérieure à +63 °C. Un thermomètre peut être utilisé pour vérifier le respect de ces températures. L'organisation pourra demander au participant de préciser les conditions de transport utilisées.

## Article 7 – Conservation et remise en température

Les Boles doivent être consommées dans les trois jours suivant le jour de leur préparation (J+3 au maximum). Si une remise en température est effectuée sur place, la préparation doit atteindre au moins +63 °C à cœur en moins d'une heure. Les participants doivent suivre les consignes pratiques communiquées par l'organisation. Celle-ci pourra écarter une préparation si les conditions de transport, de conservation ou de réchauffage ne paraissent pas satisfaisantes.

## Article 8 – Plat témoin

Chaque participant doit conserver un plat témoin représentatif de sa préparation, d'un poids d'au moins 80 g (l'équivalent d'un yaourt), pendant au minimum cinq jours au réfrigérateur. Le plat témoin doit être protégé et identifié de manière à pouvoir être relié à la préparation du participant.

## Article 9 – Allergènes et information des dégustateurs
Chaque participant doit déclarer par écrit à l'organisation les ingrédients utilisés et les éventuels allergènes à déclaration obligatoire présents dans sa préparation. Les informations doivent être exactes et suffisamment précises pour permettre d'informer le jury et les personnes susceptibles de déguster le plat. La liste des 14 allergènes est reprise dans le bulletin d'inscription. Toute incertitude concernant un ingrédient doit être signalée à l'organisation.

## Article 10 – Déroulement
Les participants peuvent se présenter à partir de 17h à la salle Gipulo à Vinça. La dégustation du jury débutera à partir de 18h. La proclamation des vainqueurs est prévue à la suite de la dégustation.

## Article 11 – Matériel
L'organisation précisera le matériel mis à disposition (point 4 : réchaud au gaz). Chaque participant devra apporter un récipient adapté à sa préparation et tout matériel spécifique nécessaire, sauf indication contraire communiquée avant l'évènement.

## Article 12 – Jury et critères d'évaluation
Le jury sera composé d'acteurs locaux (professionnels des métiers de bouche, acteurs du tourisme, élus...). Les Boles seront évaluées notamment sur la qualité gustative, l'équilibre des saveurs, la cuisson et la texture, la présentation et la recette et les souvenirs évoqués.

## Article 13 – Égalité et récompenses
En cas d'égalité, le jury pourra procéder à une nouvelle dégustation ou à un vote de départage. Les lauréats recevront les récompenses annoncées par l'organisateur, sous réserve de leur confirmation définitive.

## Article 14 – Responsabilité et consignes
Chaque participant demeure responsable des informations fournies sur sa préparation et du respect des consignes qui lui sont applicables. Les participants doivent signaler sans délai toute difficulté concernant la température, la conservation ou la composition de leur préparation. L'organisation assure les conditions d'accueil et de dégustation relevant de sa responsabilité.

## Article 15 – Modification ou annulation
L'organisateur peut modifier les horaires ou les modalités pratiques, ou annuler le concours en cas de nécessité, notamment pour des raisons de sécurité, de conditions sanitaires, de force majeure ou de contraintes d'organisation.

## Article 17 – Données personnelles et droit à l'image
Les données collectées sont utilisées pour la gestion du concours, son organisation et les échanges avec les participants. L'autorisation relative au droit à l'image est demandée séparément dans le bulletin d'inscription. Les données ne seront pas utilisées à d'autres fins sans information appropriée.

## Article 18 – Acceptation du règlement
La participation au concours vaut acceptation pleine et entière du présent règlement.