Reventin-Vaugris

La deuxième édition de la Fête de la confiture se prépare

Après une première édition remplie de succès, la Fête de la confiture est renouvelée par l'association de Gérard Bailly. La réception des échantillons de confiture est fixée entre le vendredi 30 octobre et le vendredi 6 novembre.

Dominique Josset



Autour de Gérard Bailly, toute une équipe s'active à établir les modalités de participation au concours. Photo D.J.

Fort de son succès l'année dernière et après de nombres discussions avec son équipe, Gérard Bailly reconduit le concours de confitures faites maison. C'est son association Entrez, c'est ouvert ! qui porte une fois de plus le projet. Si les membres sont tous bénévoles, il faut tout de même un certain budget, notamment pour les lots. Le premier prix sera un repas pour deux au restaurant PH3 de la Pyramide.

La réception des pots de confiture à partir du 30 octobre

Coté modalités, le dernier délai pour les inscriptions est fixé au dimanche 25 octobre. Le jury sera présidé, comme lors de la première édition par Taïra Kawamura, l'un des deux chefs pâtissiers de la Pyramide. La remise des prix

aura lieu le dimanche 8 novembre en fin de matinée, laissant ainsi un court laps de temps au jury pour apprécier et noter chaque pot de confiture.

Le concours porte sur la confiture en tant que mélange de fruits ou de légumes cuits, et dans lequel le sucre sert de conservant. La réception des échantillons de confiture est fixée entre le vendredi 30 octobre et le vendredi 6 novembre à la salle d'animation rurale de Reventin-Vaugris ; les heures de permanence seront communiquées nominativement aux inscrits.

Les candidats doivent fournir, pour le concours, un pot de confiture de 250 à 350 grammes. Ce pot doit être anonyme et vierge de tout signe de reconnaissance. Il doit être accompagné d'une fiche de description comportant les éléments suivants : nom, prénom, adresse, numéro de téléphone et mail du concurrent.

Cette inscription tiendra lieu d'engagement, car le nombre de participants est limité à 50. Le règlement complet sera envoyé aux inscrits.

Inscriptions au 07 68 12 62 13 ou à fetedelaconfiture38121@ gmail.com