

11 / 16 heures
sept. / à
2019 / 20 heures

Le Marché de Gland
Place de la Gare

VILLE DE
Gland



CONCOURS
AMATEUR DE LA
MEILLEURE
CONFITURE

- GRATUIT ET OUVERT À TOUS -

Informations
Inscriptions & Règlement

/ jusqu'au 6 septembre 2019 à 16h00
www.gland.ch/lemarchedegland.html

Dans le cadre de la semaine du goût, le Marché de Gland organise un concours amateur de la meilleure confiture.

DEUX PRIX

PRIX DU JURY DES PROFESSIONNELS,
NOTATION SELON LES CRITÈRES SUIVANTS :

- + Valorisation de fruits locaux et/ou Suisses (sur 10 points)
 - + Couleur et aspect (sur 20 points)
 - + Consistance et texture (sur 30 points)
 - + Goût et saveurs (sur 40 points)
- Soit un total de 100 points

PRIX DU PUBLIC, CHAQUE VISITEUR VOTE POUR SA CONFITURE PRÉFÉRÉE

REMISE DES PRIX MERCREDI 11 SEPTEMBRE À 19H00

A GAGNER !



un caddie du marché rempli de bons produits locaux !

DÉFINITION DU MOT « CONFITURE » ET MENTION PARTICULIÈRE CONCERNANT LA PROVENANCE DES FRUITS :

CONFITURE. n.f. - Une confiture est un mélange de fruits cuits, aromatisés ou non (épices, herbes aromatiques, alcools,...) et de sucre, dans lequel le sucre sert de conservateur. Ceci exclu les chutneys, les préparations sucrées salées et autres qui sont dans la cuisine nouvelle servis uniquement en accompagnement de viandes ou de poissons.

Dans le cadre de ce concours, et afin de respecter l'esprit du marché hebdomadaire de Gland qui tend à privilégier la production alimentaire artisanale et locale, sont privilégiés les fruits cultivés localement et en Suisse.

Atelier gratuit de confiture pour les enfants

Le mercredi 11 septembre, pendant toute la durée de ce marché exceptionnel dédié à la confiture, un atelier de confection de la confiture du marché sera proposé aux enfants. Inscription obligatoire.

Pour toute information : Sandrine Goettmann - marche.hebdomadaire@gland.ch
Tél.: 079/377 06 05 - facebook.com/lemarchedegland

Organisateur



Partenaires

