



**REGLEMENT CONCOURS
DE
« LA MEILLEURE OMELETTE AUX OLIVES DE NYONS AOP »
Vendredi 10 mai 2024**

1. La Maison des Huiles d'Olive & Olives de France organise un concours d'omelette aux olives de Nyons AOP à l'occasion de la fête de la fleur 2024.

2. Le concours est ouvert à tous les amateurs de plus de 16 ans.

3. Les inscriptions sont gratuites et ouvertes jusqu'au mardi 7 mai à 12h (midi), à la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France.

4. La recette devra compter *a minima* les ingrédients cités ci-dessous.

Ingrédients obligatoires :

- Œuf
- Olives de Nyons AOP

Les participants pourront cependant apporter une touche personnelle à leur recette et intégrer un ingrédient qui ne dénaturera pas l'omelette.

5. La Maison des Huiles d'Olive & Olives de France fournira les œufs, les olives de Nyons AOP et l'huile d'olive de Nyons AOP, ainsi que le matériel nécessaire. Les participants doivent apporter leur ingrédient personnel.

6. Le jury, composé de 3 personnes, dégustera toutes les omelettes. Le public présent lors de la réalisation des omelettes pourra également déguster et voter. En fin de matinée, le jury rendra le classement de sa dégustation et de celle du public. Le jury notera chaque aspect de l'omelette en prenant en compte le goût, l'aspect et la texture.

7. En cas de force majeure ou d'un nombre de participants insuffisant, la Maison des Huiles d'Olive & Olives de France se réserve le droit d'annuler le concours.

Nombre de participants minimum pour le maintien du concours : 2 personnes.

8. Aucun membre du jury ne peut participer au concours en tant que participant.

Le jury se compose de :

- . Jean Jacques Galliffet, ancien chef de l'Auberge de la Valloire
- . Mr Coupon – Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers de l'Olivier
- . Angélique – Animatrice culinaire à La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France, se réserve le droit de changer les membres du jury avant la date du concours.

9. Le gagnant repartira avec un repas pour 2 personnes au restaurant D'un Goût à l'Autre (à Nyons) et tous les participants recevront la bouteille collector de l'anniversaire des 30 ans de l'AOP huile d'olive de Nyons AOP .

Annonce des résultats et remise du prix lors de l'Alicoque, à 12h, sur le parvis de la Maison des Huiles d'Olive et Olives de France.

En participant au concours, les candidats s'engagent à respecter le règlement.

La Maison des Huiles d'Olive et Olives de France

40, Place de la Libération

26110 Nyons

contact@maisondeshuilesetolives.fr

04.75.26.90.90

Exposition, cuisine, aménagement des salles de réunion, communication réalisés avec le soutien de :

