

LES ARROZ DE SAINT ESTEVE

Concoutez pour la meilleure paëlla !

Le 25 octobre 2026 sur les berges de l'étang

ou à St Mamet (en cas de mauvais temps)

Pour sa toute première édition des « **Arroz de Saint-Estève** », la Ville vous invite à vivre un véritable défi culinaire autour d'un incontournable de la gastronomie espagnole : la paëlla !

Dix candidats passionnés relèveront le défi en réalisant leur meilleure recette à partir d'une liste d'ingrédients imposée et du matériel fourni par l'organisation. Ils disposeront de **deux heures** pour convaincre un jury de gourmets, qui départagera les créations selon leur goût, leur présentation et leur maîtrise de la recette. À l'issue de la dégustation, les dix candidats seront récompensés et se verront remettre des prix. Le vainqueur remportera le trophée de la meilleure paëlla.

1 / Déroulé du concours

09h00 : Accueil des 10 candidats

09h30 : Réunion préparatoire sur le déroulé de l'épreuve

10h00 : Installation des candidats

10h15 : Début du concours national de paëlla

1^{ère} groupe de 5 concurrents, puis 2^{ème} groupe 20 min après (durée de l'épreuve 2h)

12h40 Fin du concours

12h45 Dégustation du jury (Les dégustations se feront par salves selon l'ordre de terminaison de chacun, 1^{er} terminé, 1^{er} goûté)

15h00 Remise des prix

2 / Composition du jury et barème

Le jury sera composé de chefs, le champion du monde de paëlla 2025, le champion de France de paella 2026, du président des Toques Blanches du Roussillon Occitanie, M. le Maire et autres personnalités.

Le jury se prononcera sur les critères suivants :

1 / Le visuel et l'odorat

2 / La texture du riz

3 / Le goût

4 / Le socarrat ou cramé

5 / L'hygiène (qui peut être disqualificatrice)

Chaque critère sera noté de 0 à 4 pour un total maximum de 20 points.

3 / Candidatures

Pour participer à ce concours, les candidats doivent être majeurs, être cuisiniers **amateurs** et être résidents de Saint-Estève. Le comité d'organisation sélectionnera 10 finalistes. Chaque candidat sera informé le 7 octobre par mail ou par téléphone de la décision de la commission.

Votre dossier de candidature devra contenir :

- Cette fiche de renseignements complétée :

Nom :Prénom :.....

Adresse :

N° de téléphone : Mail :

- **Une vidéo** ne dépassant pas la minute faisant part des motivations pour la participation au concours de paella ou **une lettre de motivation**
- La liste des ingrédients composant le poêlon parmi la liste autorisée ci-après
- **3 photos maximum** de paëllas réalisées par le candidat pour apprécier le visuel
- Une copie recto verso de la **carte d'identité**
- 1 justificatif de domicile de moins de 6 mois

IMPORTANT

TOUT DOSSIER INCOMPLET NE POURRA ÊTRE RETENU

Merci d'envoyer votre dossier de candidature par mail à communication@st-esteve.com ou déposer votre dossier en Mairie. Date limite du dépôt de candidature : Le 2 octobre 2026. **Le 11 septembre à 11h, une conférence de presse sera organisée afin de présenter les chefs qui participeront.**

4 / Ingrédients à sélectionner et quantifier

Les candidats choisissent les ingrédients parmi la liste (ainsi que la quantité désirée ne pouvant être au-delà de la quantité max indiquée).

Aucun autre ingrédient que ceux mentionnés ne pourra être utilisé et il n'est pas obligatoire de tous les sélectionner.

☐ Riz rond : 2kg maximum (même nature de riz pour tous les candidats)
☐ Poulet : 2 kg maximum
☐ Lapin ou Coustellou 1.5 kg maximum
☐ Haricot coco plat : 1kg maximum
☐ Poivrons verts 2 pièces
☐ Poivrons rouges 2 pièces
☐ Seiche : 1 kg
☐ Crevettes : 20 unités
☐ Moules : 500g
☐ Ail : 1 tête d'ail maximum par poêlon
☐ Oignons : 2 oignons maximum par poêlon
☐ Tomate mûre : 1 à 5 tomates ou concentré de tomates
☐ Sel et poivre
☐ Safran
☐ Piment doux
☐ Romarin
☐ Huile d'Olive : 25ml / Pers
☐ Proportion de fumet de poisson ou fond de viande

5 / Matériel mis à disposition

La ville fournira à chaque candidat :

- Un paellero de 90 cm pour un max de 20 personnes
- Un tablier pour le cuisinier
- Un emplacement délimité pour chaque participant
- Une arrivée d'eau
- Un brûleur et une bombone de gaz
- Poubelle
- Un plan de travail
- Une glacière
- Essuie tout

Le candidat devra fournir ses propres ustensiles de cuisine (planche, couteaux, spatules...)

IMPORTANT

Le non-respect du règlement du concours ou des consignes peut engendrer la disqualification d'un candidat.

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du règlement et des décisions de l'organisation et du jury, souverain dans ses décisions. La ville décline toute responsabilité en cas d'accident dans l'utilisation du matériel. En s'inscrivant au concours, chaque candidat autorise la Ville de Saint-Estève à utiliser son image (photos et vidéos) réalisée dans le cadre de l'événement, à des fins de communication, sur tous les supports de la collectivité, sans contrepartie financière.

Date et Signature du candidat

À Saint-Estève, le 21/07/2026,



(Suivi de la mention lu et approuvé)