

## FICHE TECHNIQUE

### NOUS FOURNISSONS :

- AU JARDIN PUBLIC (site de compétition - préparation et cuisson) :

- ▶ 3 tables de 1 m 80 et 4 chaises
- ▶ le point d'eau
- ▶ l'égout
- ▶ les ingrédients de la garbure :

- Haricots maïs du Béarn, Choux verts,
- Oignons, Tête d'ail, Bouquet garni,
- Bol de graisse, Camot,
- Pommes de terre,
- Navets, Carottes
- Poireaux



- ▶ La marmite anonyme destinée au jury (voir « Le Principe »).
- ▶ Les tickets-repas de midi pour les Garburadiers (voir « Le Jour J »).

- A L'ESPACE LAULHERE :

- ▶ à l'extérieur du site de réchauffage: Vous disposerez d'1 table, 2 chaises, l'eau.
- ▶ à l'intérieur : tous les composants du menu, saucisse, viande, fromage, Russe, vin, eau, pain

### N'OUBLIEZ PAS VOS OUTILS DE TRAVAIL INDISPENSABLES :

- ▶ Réchauds à gaz et bouteilles de gaz, allumettes
- ▶ Marmites, plats, saladiers / bassines (Service du soir)
- ▶ Louches, écumeurs, couteaux, planches à découper
- ▶ 1 faitout (pour réchauffer la piperade)
- ▶ 1 plancha ou poêles pour chauffer saucisses et
- ▶ rôtis confits, sel, poivre, etc...

**NB :** Chaque équipe est responsable de son matériel.

(S'il vous manque, tuyaux, bouteilles de gaz, la quincaillerie Lavie est là, à votre service)

#### Sécurité :

Les bouteilles de gaz doivent être équipées de détendeurs et flexibles de raccordement correspondant aux normes de sécurité en vigueur. Un service de sécurité contrôlera les installations avant le début du concours.

### ET EN OPTION, si vous le désirez :

- ▶ **VOS PROPRES INGREDIENTS (SECRETS) POUR L'ELABORATION DE VOTRE GARBURE,**
- ▶ La décoration personnalisée de votre stand (parasols, divers objets décoratifs),
- ▶ Des tenues personnalisées, représentatives de votre équipe,
- ▶ Plats et soupières pour le service du repas du soir.

*PS: Si vous arrivez la veille, le camping Pyrénée Nature propose des chalets très attractifs*

**SI VOUS ÊTES ENTHOUSIASTES, RETOURNEZ-NOUS LE BULLETIN D'INSCRIPTION**