



IRON CHEF 2015

INFORMATION AUX PARTICIPANTS

16 JUILLET 2015



Ça y est ! L'ultime bataille gastronomico-potagère est de retour ! Ayant lieu durant *Rue Fermier*, notre plus gros événement communautaire de l'été, le Iron Chef du Santropol Roulant est l'événement festif de l'année où des restaurants locaux, des membres de la communauté et le Santropol Roulant mettent en commun leurs efforts pour une même cause : que Montréal soit une ville unie et bien nourrie ! L'édition 2015 sera d'autant plus spéciale alors que nous célébrerons notre 20^e anniversaire pour l'occasion. Soyez prêts pour encore plus de *fun* et de bonne bouffe en bonne compagnie que jamais !

Le soir du 16 juillet, une demi-douzaine d'équipes formées par des restaurants montréalais et membres de la communauté se mesureront à leurs collègues en concoctant des bouchées à même les légumes frais du jardin du Santropol Roulant ! Cette levée de fonds est destinée à soutenir le Santropol Roulant dans ses efforts pour accroître la sécurité alimentaire à Montréal.



POUR LES ÉQUIPES PARTICIPANTES

En tant qu'équipe participante, voici ce que vous recevez de votre participation à la compétition :

DÉFI

Vous aurez l'opportunité de relever un défi hors du commun ! 1 heure, 6 équipes, une panoplie de légumes frais du jardin et un public curieux ayant les yeux rivés sur votre table seront au menu ! Le 16 juillet prochain sera une occasion sans pareil vous permettant de démontrer vos talents culinaires tout en soutenant la communauté montréalaise.



RAYONNEMENT DANS LA COMMUNAUTÉ

Votre participation et votre engagement dans la communauté feront entendre parler d'eux dans nos réseaux sociaux (5000 personnes inscrites à notre info-lettre et plus de 3500 amis sur Facebook!) ainsi que sur notre site web. Notez également que l'événement attire chaque année plusieurs centaines d'observateurs curieux!



COUVERTURE MÉDIATIQUE

Comme par le passé, le Iron Chef du Santropol Roulant est couramment annoncé et cité dans divers journaux locaux, vous offrant une mention dans ces derniers.

FUN!

Sans aucun doute, le Iron Chef du Santropol Roulant est un événement ludique et festif ! Cuisiniers, jardiniers, fermiers et passionnés de bouffe seront de la partie !

RÈGLEMENTS DE LA COMPÉTITION

- La compétition a pour but de **mettre en valeur les légumes de saison**.
- Vous devez préparer **400 bouchées identiques**. Elles doivent être pratiques à prendre et faciles à manger.
- **Vous pouvez inclure d'autres ingrédients de votre choix** dans vos bouchées. Tous les ingrédients sont permis, dans la mesure où les légumes restent les stars principales de vos créations. **Vous êtes en charge de fournir tous les autres ingrédients**.
- Outre les légumes, nous vous fournirons une tente et 2 réchauds à butane par équipe.

- Pensez à apporter selon vos besoins : **vosre propre équipement de cuisine** (casseroles, couteaux, planches à découper, blenders, etc), **ustensiles pour servir les bouchées** (serviettes, petites assiettes, etc), ainsi que toute autre chose dont vous aurez besoin le jour même.
- Vous serez installés dans la rue Roy, devant le bâtiment du Santropol Roulant.

Avant la compétition :

- Parmi les légumes suivants, faites une liste de vos besoins (quoi et quelle quantité) et **faites-la nous parvenir au plus tard le samedi 11 juillet**. Envoyez votre liste à jeremie@santropolroulant.org :

- | | | |
|-----------------|---------------|--------------|
| • Haricots | • Concombres | • Persil |
| • Betteraves | • Aneth | • Épinards |
| • Bok choy | • Ail | • Courgettes |
| • Choux | • Choux frisé | • Navets |
| • Carottes | • Laitue | |
| • Bette-à-carde | • Oignons | |

- Le **mardi 14 juillet, entre 16h et 19h**, vous devrez venir au marché bio du Santropol pour passer prendre les légumes que vous avez commandés (situe au 111 Roy est).
- Entre le mardi et jeudi de l'événement, vous pourrez commencer à préparer vos bouchées. À vous de juger quoi faire en mise en place et quoi finir dans l'heure de la compétition afin de finir vos 400 bouchées le jour de l'événement.

Le jour de la compétition :

- Vous aurez une heure pour terminer vos bouchées et les préparer pour le service.
- Petit « twist » : vous **devez récolter** un légume ou une herbe dans nos jardins sur le toit et **les inclure dans vos bouchées**.
- Nous pourrions ajouter des challenges-surprises pour rendre la compétition plus fun et imprévisible ! Soyez prêts et soyez game !
- À partir de 20h, vous serez responsables de servir vos créations au public



DÉROULEMENT DE LA SOIRÉE

- 17h : ouverture des portes
- **17h30 : Arrivée des équipes participantes** et des convives : tour du jardin, rappel des règlements, préparation aux tables, etc.
- **19h : Début de la compétition**
- 20h : Fin de la compétition et service au public
- 20h30 : Annonce du gagnant et remise des prix



LE CONCOURS !



- **Un seul prix sera decerné : le prix du public.** Le jury, cette année, c'est le public ! Les gens pourront voter à l'aide de leur « ticket-bouffe » pour leur équipe favorite.
- Le gagnant recevra un cadeau surprise ainsi que la coupe du Iron Chef !

Pour toute question ou commentaire, n'hésitez pas à nous contacter au 514-284-9335.

**De la part de toute l'équipe, merci de prendre part à la grande aventure du
Iron Chef du Santropol Roulant édition 2015 !**

L'équipe Rue Fermier 2015

Noémie, Jérémie, Marie, Stéphanie, Clémence et Rachel