

INSTRUCTIONS / RÉGLEMENTS / INFO COMPLÉMENTAIRES

DATE: Samedi 20 septembre 2025

EMPLACEMENT: Parc Beaudoin 1, 9eme Avenue, Daveluyville, QC, G0Z 1C0

HORAIRE DU CHALLENGE:

6h30 à 8h00 - Arrivée des équipes
8h30 - Inspection des viandes
9h00 - Meeting avec les chefs d'équipes
9h22 - Lucky shot / Début de la compétition
10h00 - Choisir une sauce piquante / Remise des Habanero aux équipes
12h30 - Arrivée des juges
13h00 - Rencontre des juges
14h00 - Remise des 6 hauts de cuisine
14h30 - Remise des 6 côtes levées
15h00 - Remise des 6 portions du spécial Jalapeno
18h30 - Remise des prix

Important: Si vous souhaitez ajouter des portions pour nos bénévoles, cela serait grandement apprécié. Merci!

SPÉCIFICATIONS DES RÉGLEMENTS:

La règle de garniture standard sera utilisée pour la présentation des trois catégories.

GARNITURE STANDARD: Seules la laitue frisée verte, la laitue en feuilles verte, le persil italien ou plat, le persil frisé et le chou kale vert sont autorisés.

Les entrées seront remises dans les contenants en carton de 9 x 9 x 3 pouces, **fournis par les organisateurs.**

Le calcul du pointage sera effectué selon le système décrit dans les règlements. Nous utilisons le système de la CBBQS, qui propose un système standardisé pour les compétitions amateurs.

Les viandes **ne seront pas fournies** pour la compétition, ce qui signifie que la découpe est permise avant l'arrivée sur place, mais aucune préparation d'assaisonnements ne doit avoir été appliquée à la viande. Les viandes seront inspectées le matin même de la compétition. Les piments pour la catégorie «Spécial Habanero» **sont fournis** par les organisateurs.

LES CATÉGORIES SONT:

Poulet (6 portions minimum): N'importe quelle partie du poulet peut être présentée aux juges et devra être épicée à votre goût. Une surprise pourrait être dévoilée le jour de la compétition.

Côtes levées de porc (6 portions minimum): De dos ou de flanc, coupe standard ou St-Louis, obligatoirement servies aux juges avec l'os.

Pour ajouter encore plus de piquant à la compétition, vous devrez goûter et choisir une sauce rapidement, car aucune équipe ne pourra utiliser la même sauce. La sauce que vous choisirez parmi les artisans présents devra être **obligatoirement utilisée dans votre recette de côtes levées uniquement**. Cette sauce pourra être mélangée avec toute autre sauce et/ou mixture de votre choix.

Spécial Habanero (6 portions): Cuisiné au choix du chef, doit contenir au moins une viande. Vous pouvez être conservateur ou complètement audacieux dans votre recette. Si vos portions ne peuvent tenir sur la garniture standard, veuillez prévoir un contenant de type papier à muffin pour votre présentation.

IMPORTANT: Pour vos recettes, référez-vous au niveau de chaleur de la sauce Tabasco Original (4000-5000 SHU). Ce sera aussi l'indicateur de chaleur pour nos juges. Chacun de vos plats ne devrait pas dépasser l'échelle de chaleur de 4 à 5 sur 10.

LES PRIX AUX GAGNANTS SE DÉCLINERONS COMME SUIT:

Grand Champion: 500\$

Réserve Grand Champion: 250\$

1ère place dans chaque catégorie: 100\$

2e place dans chaque catégorie: 75\$

3e place dans chaque catégorie: 50\$

SITE DE COMPÉTITION:

Chaque équipe disposera d'un espace alloué de 10' x 20' (la partie de 10' en façade), qui vous sera attribué le jour de la compétition.

De l'eau potable chaude et froide sera disponible à proximité de l'espace de compétition. Prévoir vos contenants pour le transport.

L'électricité sera disponible en quantité très limitée dans certains espaces des compétiteurs. Veuillez nous aviser à l'avance si vous en avez absolument besoin, sinon prévoyez une source alternative pour vos équipements nécessitant de l'électricité.

Un baril pour les cendres et le charbon sera mis à votre disposition.

L'utilisation d'une station sanitaire à 3 bacs (tel que spécifié dans les règlements) est obligatoire et sera vérifiée lors de l'inspection.

Le port et l'utilisation de gants de nitrile/vinyle sont fortement recommandés pour la manipulation des aliments.

Les viandes crues doivent être maintenues sur glace, selon les températures sécuritaires prescrites par le MAPAQ, soit : 5°C (40°F) avant leur utilisation.

Il est important de respecter les règles de sécurité alimentaire pour le bénéfice de tous!

Les combustibles acceptés pour la cuisson des entrées sont : le bois, les granules de bois ou le charbon de bois (briquettes et charbon en morceaux).

Tous les compétiteurs doivent maintenir, sur le lieu qui leur a été attribué, au moins un extincteur.

Prévoir des sacs pour vos déchets et assurez-vous de nettoyer votre aire de travail avant votre départ.

RÈGLEMENTS

SECTION A: Règles généraux

1- Les règles et règlements proposés par la CBBQS sont appliqués selon l'interprétation et à la discrétion de l'officiel(le) en charge de la compétition du Challenge BBQ ÉPICÉ. Leurs décisions et interprétations sont définitives et ne sont pas sujettes à discussion.

2- L'organisateur attribuera à chaque équipe une zone bien définie. Tout le matériel et l'équipement de l'équipe doivent être contenus à l'intérieur de cette zone. Le partage d'un espace ou d'un équipement de cuisson n'est pas autorisé.

3- Les participants doivent fournir tout le matériel et les fournitures nécessaires, y compris un extincteur. Ils sont également responsables de disposer des cendres, de la graisse, des déchets et des eaux grises dans les espaces prévus à cet effet. Les organisateurs de la compétition fourniront les informations nécessaires en matière de sécurité le matin de la compétition, ce qui peut inclure les règlements municipaux, les normes gouvernementales en matière de santé, de sécurité incendie et les codes électriques.

4- Les combustibles acceptés sont: le bois, les granulés de bois ou le charbon de bois (briquettes et charbon en morceaux). Les équipements fonctionnant au gaz propane et/ou uniquement à l'électricité ne sont pas autorisés pour la cuisson des viandes. Les systèmes d'alimentation électriques tels que les vis sans fin, tourne-broches ou ventilateurs d'air forcé sont autorisés. Les participants peuvent préparer et cuire les sauces à l'avance. Celles-ci peuvent être cuites et/ou réchauffées sur n'importe quelle source de chaleur. Il est obligatoire d'utiliser une sauce.

5- Les catégories du concours et les garnitures applicables à chaque catégorie sont déterminées par l'organisateur de la compétition et doivent être inscrites dans le feuillet d'instructions remis aux équipes.

6- L'organisateur ou une partie officiellement déléguée inspectera les viandes de chaque équipe inscrite. Les viandes pour la compétition doivent être crues et non assaisonnées au moment de l'inspection. Les viandes pré-assaisonnées ne sont pas permises. Les produits ayant été injectés à l'usine de traitement du fournisseur sont autorisés, tant qu'aucuns arômes spécifiques n'ont été ajoutés. Les aliments peuvent commencer à être assaisonnés, aromatisés, marinés et/ou cuits seulement APRÈS l'inspection. Une fois inspectés, ces aliments doivent rester sur le site de la compétition. La découpe des viandes est autorisée avant leur inspection. Les sauces peuvent être cuites à l'avance. Les viandes devront être conservées et apprêtées de manière sécuritaire jusqu'à leur cuisson. Les viandes ne respectant pas ces règles seront disqualifiées.

7- La règle de garniture standard sera utilisée pour les 3 catégories (poulet, côtes levées et spécial Habanero):

GARNITURE STANDARD: Seules la laitue frisée verte, la laitue en feuilles verte, le persil italien ou plat, le persil frisé et le chou kale vert sont autorisés. Aucune farce n'est autorisée. Une entrée ne peut pas être enveloppée avec un autre élément (tels que de la viande ou de la pâte à pâtisserie, sauf dans la catégorie Habanero). Les sauces, si elles sont utilisées, doivent être sur l'entrée. Aucun contenant de sauce n'est autorisé. Les morceaux ou «chunks» dans les sauces doivent être coupés en petits dés. «Petits dés» est défini comme étant de moins de 1/8 de pouce de taille. Tout autre aliment comestible supplémentaire, de toute nature, est autorisé dans les sauces tant que ces produits sont coupés en petits dés. Les objets non comestibles ne sont pas autorisés dans la boîte de présentation, à une exception près : «Si vos portions de Habanero ne peuvent tenir sur la garniture standard, veuillez prévoir un contenant style papier à muffin pour votre présentation.»

8- Seuls les contenants fournis par la compétition peuvent être utilisés pour la remise des entrées. Des contenants en carton de 9x9x3 pouces seront utilisés pour cette compétition.

9- Aucune marque/trace de sauce ou autre marque sur ou dans le contenant de remise, ni dans la présentation de l'entrée (mise en forme particulière) qui pourrait permettre d'identifier une équipe n'est autorisée.

10- L'organisateur du concours est tenu de déclarer à l'avance et par écrit à chaque équipe :

- Les catégories du concours.
- L'heure de remise pour chaque catégorie du concours.
- Les règles de garniture pour chaque catégorie du concours.

11- La fenêtre de remises (Turn-ins) doit être exactement de 10 minutes. Le temps affiché pour une entrée donnée marquera le milieu exact de cette fenêtre. Cela sera strictement appliqué, selon l'horloge officielle du concours située à la zone de remise des entrées, et ce, sans exception.

Exemple: Si l'heure annoncée pour une viande est 11:00, la fenêtre de temps sera de 10:55:00 à 11:04:59. Ces fenêtres de temps seront supervisées par les officiels de la

compétition à la table de remise. Une horloge officielle sera disponible pour les équipes lors de la réunion d'équipe et à la table de remise. Les équipes ont la responsabilité de synchroniser leur horloge avec celle du concours.

12- Les entrées doivent contenir au moins 6 portions séparées et distinctes. Les capitaines de table ou les juges ne sont pas autorisés à couper ou séparer les entrées.

13- Toutes les zones de cuisson doivent être nettoyées AVANT que les équipes quittent le concours. Tous les charbons ardents doivent être éliminés de manière appropriée, conformément aux directives des organisateurs. Les sites doivent être laissés dans le même état, ou dans un état meilleur que celui dans lequel ils se trouvaient à l'arrivée. Le non-respect de cette règle peut entraîner des conséquences contre une équipe, telles que, mais sans s'y limiter, l'attribution des frais engendrés ou la disqualification à de futurs événements.

14- Une réunion d'équipe sera menée par l'officiel du Challenge BBQ Épicé pour expliquer les règles et les règlements du concours et répondre aux questions que les équipes peuvent avoir. L'heure et le lieu de la réunion des cuisiniers (cook meeting) seront inclus dans le feuillet d'instructions remis aux équipes.

SECTION B: Procédures de jugement

1- Ce concours utilise un système à l'aveugle "double blind" pour le jugement. Une personne désignée à l'avance présentera chaque entrée à une table d'au moins six juges. Les juges ne pourront à aucun moment savoir de quelle équipe provient l'entrée qui leur est présentée.

2- La zone désignée pour le jugement sera clairement visible et délimitée, tout comme la zone pour la remise des entrées par les équipes. L'admission dans la zone de jugement par les membres des équipes est interdite.

3- Les entrées seront évaluées selon les critères et dans l'ordre suivants:

- **Apparence: Comment l'entrée est-elle présentée selon la catégorie définie.**
- **Goût: Quel est le goût de l'entrée par rapport à la catégorie définie.**
- **Texture: L'entrée a-t-elle été correctement préparée et/ou suffisamment cuite. La texture et la tendreté de l'aliment sont-elles appropriées pour la catégorie.**
- **Chaleur: Comment la chaleur se développe-t-elle en bouche: est-elle trop intense, inexistante, ou juste parfaite.**

Les juges doivent évaluer la manière dont l'équipe a représenté la catégorie du concours.

Par exemple, si la catégorie est la côte levée, l'entrée sera jugée sur l'apparence, le goût, la texture et son niveau de chaleur (épicé). Le pointage de l'entrée pourrait être réduit si les garnitures ou la chaleur sont trop fortes ou insuffisantes, ou si la farce ou les sauces viennent masquer ou altérer l'apparence, la saveur ou la texture des côtes levées.

4- Chaque boîte de remise sera présentée à tous les juges (6) d'une même table. Les juges attribueront d'abord un score basé sur l'apparence de l'entrée. Ensuite, à tour de rôle, un échantillon de chaque boîte de remise sera pris par chaque juge et déposé sur leur assiette de jugement à l'endroit désigné. Une fois que tous les juges auront un échantillon de chaque boîte de remise pour cette catégorie, ils devront goûter et évaluer chaque entrée séparément en fonction du goût, de la texture et de la chaleur, puis inscrire leur note sur la feuille prévue à cet effet avant de passer à l'entrée suivante.

5- Le système de pointage repose sur des valeurs entières, avec le score le plus élevé possible étant 10, dégressif jusqu'à 2, qui est le score le plus bas qu'un juge peut attribuer. Un score de un (1) constitue une disqualification et nécessite l'approbation de l'officiel de la compétition.

6- Si une entrée soulève un doute quant à une violation des règles ou règlements de la compétition, elle doit être portée à l'attention de l'officiel du concours. L'officiel est la seule personne habilitée à disqualifier une entrée. Les entrées peuvent être disqualifiées pour:

- Utilisation d'une boîte de remise non approuvée
- Marquage de la boîte de remise
- L'utilisation de garniture non approuvée
- Marquage, la conception ou la mise en forme de l'entrée
- Pas assez de portions pour les juges (au moins six)
- Violation des règles de sauce
- Remise de l'entrée en retard
- Remettre une entrée dans la mauvaise catégorie
- Remettre une viande autre que celle qui a été approuvée ou fournie ou tout objet non admis dans la boîte de remise (brochettes, cure-dents, cheveux, bout de gant etc.)

Une entrée disqualifiée après la remise recevra la note de 1 (un) pour tous les critères d'évaluation, soit l'apparence, le goût et la texture.

Une entrée remise en retard ou non remise ne recevra aucun pointage.

7- Le pointage de chaque entrée sera calculé sur un maximum de 100 points, répartis de la façon suivante:

- Apparence: 15%
- Goût: 43%
- Texture: 32%
- Chaleur: 10%

Les facteurs de pondération pour le système de points sont les suivants:

- Apparence: 1.5
- Goût: 4.3
- Texture/Tendreté: 3.2
- Chaleur: 1.0

8- Les pointages de chaque juge seront calculés sur un total de 100 points, en utilisant la même ventilation que ci-dessus. Le pointage le plus bas attribué dans chaque catégorie sera écarté. Le score total sera alors obtenu en additionnant les 5 meilleurs scores des 3 critères, puis en divisant par 5 pour obtenir un score final sur 100.

Si deux entrées reçoivent le même pointage total après l'élimination du pointage le plus bas, l'égalité sera brisée selon les critères suivants (dans cet ordre, jusqu'à ce qu'un gagnant soit déterminé):

- L'équipe ayant la somme de points la plus élevée au niveau du goût (sans inclure le pointage du juge écarté).
- L'équipe ayant la somme de points la plus élevée au niveau de la texture (sans inclure le pointage du juge écarté).
- L'équipe ayant la somme de points la plus élevée au niveau de l'apparence (sans inclure le pointage du juge écarté).
- L'équipe ayant le pointage le plus élevé du juge écarté.

Si les équipes sont toujours à égalité après ces critères, l'ordinateur générera aléatoirement une valeur attribuée à chaque équipe, et l'équipe ayant la valeur la plus élevée remportera le bris d'égalité.

9- Le total des points accumulés par entrée détermine le classement dans chaque catégorie de la compétition. En cas d'égalité, la procédure de bris d'égalité sera appliquée pour établir l'ordre du classement. Cette procédure n'affecte en rien le total des points d'une équipe dans une catégorie donnée.

10- La somme des points obtenus dans toutes les catégories déterminera le Grand Champion et le Vice-Grand Champion de la compétition.

SECTION C: Sécurité alimentaire et les règles d'assainissement

Tout au long de l'événement, la sécurité alimentaire et la manipulation des aliments seront de la plus haute importance. Le non-respect des directives de sécurité alimentaire peut entraîner une disqualification. L'officiel de la compétition aura le jugement et la décision finale concernant toute infraction aux règles en vigueur.

1- Il est interdit de fumer dans la zone de compétition, en particulier lors de la préparation, de la manipulation ou de la cuisson des aliments, ainsi que lors de la remise des boîtes de présentation.

2- La propreté des membres de l'équipe, des équipements et de la zone de cuisson est obligatoire.

3- Le lavage des mains et l'utilisation de gants de sécurité alimentaire jetables sont requis en tout temps lors de la manipulation des produits alimentaires, qu'ils soient crus ou cuits. Les gants doivent être changés fréquemment, notamment lorsqu'on travaille avec différents

produits et lors de la manipulation des aliments prêts à manger, particulièrement après avoir manipulé des aliments crus.

4- Le port de vêtements appropriés, y compris des chemises et des chaussures, est obligatoire dans toutes les zones de préparation et de manipulation des aliments.

5- Les équipes doivent prévoir trois bacs distincts pour le lavage, le rinçage et la désinfection des ustensiles:

- Bac #1 - **Nettoyage**: doit contenir de l'eau chaude savonneuse.
- Bac #2 - **Rinçage**: doit contenir de l'eau propre pour le rinçage.
- Bac #3 - **Désinfection**: doit contenir une solution d'eau de Javel et d'eau (un bouchon d'eau de Javel pour 4 litres d'eau).

Le nettoyage et la désinfection de toutes les zones de préparation et de travail sont obligatoires. Utilisez une solution d'eau de Javel et d'eau (un bouchon d'eau de Javel pour 4 litres d'eau).

Un poste de lavage des mains avec un écoulement d'eau est fortement recommandé.

6- L'organisateur de la compétition doit informer tous les candidats et les officiels du concours, via le feuillet d'instruction remis aux équipes, de la présence ou non d'une équipe de premiers soins sur place.

7- Les aliments potentiellement dangereux (viandes) doivent être maintenus à une température de 5°C (40°F) ou moins, soit réfrigérés, soit emballés dans de la glace, avant la cuisson.

8- Après la cuisson, les aliments potentiellement dangereux (viandes) doivent:

- Être maintenus à une température minimale de 60°C (140°F) ou plus, ou
- Être refroidis selon le protocole suivant:
 - Dans les 2 heures, passer de 60°C à 22°C (140°F à 70°F).
 - Dans les 4 heures suivantes, passer de 22°C à 5°C (70°F à 40°F) ou moins.

9- Les aliments potentiellement dangereux (viandes) qui ont été cuits, correctement refroidis, puis réchauffés pour être maintenus au chaud et servis doivent atteindre une température d'au moins 74°C (165°F) pendant un minimum de 15 secondes dans toutes leurs parties.

10- Toute équipe ne respectant pas les règles de sécurité et d'assainissement peut être disqualifiée et/ou expulsée de l'événement, ainsi que des futurs événements organisés par l'organisateur.

SECTION D: Raisons de disqualification

Les équipes peuvent être exclues ou disqualifiées de l'événement en raison des actions de l'un de leurs membres ou de leurs invités pour les infractions suivantes:

- L'utilisation abusive de boissons alcoolisées.
- Le service de boissons alcoolisées au grand public.
- L'utilisation de substances illégales.
- Tout langage jugé agressif, injurieux, grossier ou inacceptable.
- Le bruit excessif.
- Les bagarres et/ou la conduite désordonnée.
- L'utilisation de sources de chaleur non approuvées à l'intérieur du dispositif de cuisson.

L'officiel, les organisateurs du concours et/ou le personnel de sécurité se réservent le droit de disqualifier immédiatement toute équipe en cas de plaintes répétées d'autres équipes ou invités, ou en cas de non-respect continu des règles mentionnées ci-dessus.

Pour toute question ou demande d'éclaircissement concernant les présentes règles de compétition, veuillez contacter les organisateurs.

INFOS COMPLÉMENTAIRES

1- RÉSEAUX SOCIAUX

- L'organisation du Brasiervil vous invite à suivre ses différents réseaux sociaux pour rester informé des dernières nouvelles.
- Les Compétiteurs s'engagent à partager les publications dans lesquels le nom de son d'équipe est nommé et d'en faire sa promotion.
- Les compétiteurs peuvent partager les publications en lien avec les activités, les concours, etc., ce qui est grandement apprécié.
- Suggestion: "Liker" les publications dans lesquelles apparaissent les autres exposants et compétiteurs, afin de démontrer respect et fraternité.

2- SÉCURITÉ - INCENDIE

Tous les Compétiteurs doivent maintenir sur le lieux qui leur a été attribuer au moins un extincteur conforme à la loi. Le propane est interdit sur le site de l'événement.

3- MATIÈRES RÉSIDUELLES

Les Compétiteurs s'engagent à prendre en charge et de disposer de leurs propres matières résiduelles, cependant nous offrons un emplacement pour disposer des eaux usées, des jus de cuissons et des cendres.

4- VOLS ET AUTRES DOMMAGES

Les Compétiteurs sont responsables des dommages causés à la propriété; cependant l'Organisation ne se tient nullement responsable des vols, dégâts d'eau, vents ou autres dommages causés aux biens des Compétiteurs. L'Organisation ne se tient nullement responsable des véhicules garées dans la rue et/ou emplacement dédié pour les véhicules des Compétiteurs.

5- MARQUE DE COMMERCE

Il est STRICTEMENT interdit d'utiliser la marque de commerce et/ou le logo de l'événement à moins d'entente préalable entre les deux (2) parties.

6- MONTAGE ET DÉMONTAGE DES INSTACTIONS

- Les Compétiteurs se doivent de fournir leur propre chapiteau (abris) et son mobilier.
- Les Compétiteurs devront finir de s'installer à 8h00 dans l'emplacement qui lui sera désigné lors de son arrivée.
- Les Compétiteurs s'engagent à s'installer et à quitter en suivant les règles de l'art et de façon à ne pas nuire ou incommoder les autres compétiteurs et exposants.

7- HEURES D'OUVERTURE ET FERMETURE DU SITE

Dans le but de permettre à tous les exposants de s'installer et selon l'article 3 des présentes, le site ouvrira officiellement ses portes aux festivaliers le vendredi 19 septembre 2025 à midi (12h) et sera en opération jusqu'à 1h00 dans la nuit du dimanche 21 septembre 2025 tout en respectant les dispositions prévues aux règlements de la Ville de Daveluyville. (Vendredi midi à 1h00 / Samedi 11h00 à 1h00)

Le plan du site et toutes les autres informations seront disponibles sur notre page Facebook quelques jours avant l'événement.

8- VÉHICULE RÉCRÉATIF

Le stationnement à l'arrière de l'aréna est prévu à cette effet.

Vous êtes maintenant prêt à inscrire votre équipe.