

## **Règlement du concours : « Un dessert autour de la Noix »**

### **Article 1 : L'organisateur**

Saillac Animation en partenariat avec la commune organise ce concours de dessert dans le cadre de la 9<sup>ème</sup> fête de la noix.

Saillac Animation, association de Loi 1901, le siège est à Saillac :

Mairie de Saillac, Le Bourg 19500 Saillac  
Identifiant SIRET du siège 50206003100015.

L'association est représenté par ces présidents : Mr Valade Jean Louis et Mr Crémont Laurent.

Le concours est annoncé par voie de presse dans le cadre de la communication de la manifestation.

### **Article 2 : Les objectifs du concours**

Valoriser l'utilisation de la Noix dans la cuisine par des amateurs. Les participants doivent concevoir une recette de cuisine autour d'un dessert simple et originale intégrant, obligatoirement : **La Noix** (sous trois formes différentes par exemple : entière, hachée ou poudre, liqueur ou apéritif...).

### **Article 3 : Les dates**

Les inscriptions au concours ont lieu du 15/05/2010 au 30/08/2010 inclus. La présentation des recettes aura lieu le dimanche 3 octobre 2010 dans le cadre de la 9<sup>ème</sup> fête de la Noix.

### **Article 4 : Les participants**

La participation à ces concours est ouverte à toute personne physique majeure ou mineure domiciliée en France métropolitaine, à l'exclusion des membres du bureau de l'association et des professionnels des métiers de bouche. Cette participation est gratuite et sans obligation d'achat.

Les participations au concours seront annulées si elles sont incompréhensibles, incomplètes, contrefaites ou réalisées de manière contrevenante au présent règlement.

Saillac Animation se réserve le droit d'écarter du concours, toute personne ne respectant pas totalement le présent règlement ou ayant commis une fraude.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

### **Article 5 : Le dossier de candidature**

Le dossier de candidature est renvoyé à Saillac Animation à la Mairie de Saillac.

Clôture des inscriptions :

Les dossiers de candidature remplis devront être retournés à Saillac Animation avant le lundi 30 août 2010 minuit (cachet de la poste faisant foi), à l'adresse suivante : Saillac Animation, Le Bourg Mairie 19500 Saillac.

Les dossiers de candidatures doivent comporter :

- Les noms et prénoms des candidats, leurs coordonnées complètes, la profession ainsi que la date et le lieu de naissance du candidat,
- La dénomination commerciale de la recette,

- La liste des ingrédients et leurs quantités,
- Le prix de revient,
- La progression de la recette et le dressage détaillé du dessert,
- La photo du dessert (soit format papier taille A4 maximum, soit format numérique .jpg par CD ou clé USB).

Tout dossier non dûment rempli ne sera pas accepté. Saillac Animation ne s'engage pas à restituer aux participants les photos des recettes qu'ils auront envoyées. Ces données sont destinées à la société organisatrice aux seules fins du jeu et sont donc obligatoires pour l'attribution des gains aux vainqueurs.

Les frais engendrés par la préparation de la recette nécessaire à l'envoi d'un dossier de participation (en particulier pour la prise d'une photo) sont à la charge des participants.

## **Article 6 : La participation**

Si le nombre de participants dépasse 6 inscriptions. L'organisation organisera une pré sélection le samedi 19 septembre 2010 pour choisir les 6 finalistes pour le dimanche 3 octobre 2010.

### **Les candidats seront notés sur 3 critères pour cette épreuve de pré-sélection : notation/18**

<b>1- La progression de la recette</b>	<b>6</b>
a- fiche technique (à détailler)	3
b- bonne gestion dans l'utilisation des matières premières (logique d'introduction des ingrédients)	3
<b>2- Créativité du dessert</b>	<b>6</b>
a- originalité dans la cuisine d'assemblage (c'est la créativité dans l'assemblage qui prime et non pas la technicité de la recette)	3
b- mise en avant de la noix	3
<b>3- Le Dressage</b>	<b>6</b>
a- praticité de l'assemblage	3
b- présentation : harmonie des textures et des couleurs	3

En cas de notations identiques, le jury départagera les candidats en désignant celui qui aura obtenu la note la plus élevée au sein du critère 2 de la grille de notation : créativité du dessert.

Les décisions du jury de sélection des finalistes seront sans appel.

Les candidats sélectionnés seront informés par un courrier par lettre recommandée au cours de la semaine avant la manifestation le dimanche 3 octobre 2010.

## **Article 7 : La finale**

Les 6 candidats seront convoqués pour le dimanche 3 octobre 2010 pour réaliser leur recette devant le public dans un temps de 2 heures maximum.

3 candidats seront convoqués le matin de 10 heures à 12 heures et les 3 autres candidats seront convoqués de 14 heures 30 à 16 heures 30.

Les candidats doivent être présent au maximum 15 minutes avant le début de la finale.

Chaque participant devra apporter les ingrédients qui lui sont nécessaires à la préparation du dessert qu'il a choisi de réaliser ainsi que les assiettes de présentation qui devront être neutres

de tout logo publicitaire. L'organisateur remboursera les frais pour l'achat des ingrédients sur facture.

Les candidats doivent apporter le petit matériel (saladier, ustensiles, verre doseur, plats...).

Les organisateurs fournissent les plaques de cuisson au gaz, des fours, du froid, de l'électricité et un plan de travail.

Il est strictement interdit de préparer les ingrédients à l'avance. Les participants disposent d'un délai de 15 minutes précédant immédiatement l'épreuve de 2 heures pour rassembler leur matériel et préparer leurs ingrédients.

Les candidats disposent de 2 heures pour préparer et présenter le dessert annoncé dans leur dossier d'inscription. Les préparations incomplètes (inachevées, et/ou non conformes à la présentation décrite dans le dossier ou au thème (imposé) ne seront pas prises en considération et seront éliminées d'office.

#### **Article 8 : Le jury de dégustation**

Le Jury se réunira au siège de l'association : Mairie de Saillac pour noter les différentes recettes. Le Jury sera composé de :

- Un maître chocolatier de Brive La Gaillarde, **Mr Eric Lamy**,
- Un pâtissier de Meyssac, **Mr Fonteneau représentant de la Maison Mourigal**,
- Un représentant de Cook'in Coujou de Brive : **un des mousquetaires**,
- Le directeur de la Distillerie des Terres Rouges de Turenne : **Mr Axel Herrmann**,
- Un restaurateur du canton, **Mr Vincent Terrieux, membre des toques Blanches du Limousin, cuisinier en chef au Relais St Jacques de Collonges La Rouge**
- Un représentant de l'Office du Tourisme de Collonges la Rouge,
- Un élu de la commune de Saillac.

#### **Les participants seront notés sur 4 critères notation /20**

**1- La présentation de l'assiette : 5** esthétique de l'ensemble

**2- Créativité : 5** originalité dans l'assemblage des éléments

**3- Mise en valeur de la Noix : 5**

**4- Dégustation : 5** harmonie des saveurs et des différents éléments autour de la noix

La recette réalisée devra être identique à celle décrite dans le dossier de candidature.

Les membres du jury prendront connaissance des dossiers de candidature avant de déguster et de noter.

En cas de notations identiques, le jury départagera les candidats en désignant celui qui aura obtenu la note la plus élevée au critère 4 de la grille de notation : dégustation.

Le jury de dégustation désignera l'ensemble des gagnants parmi les participants. Il remettra le premier prix au candidat ayant totalisé le maximum de points ; le classement sera en fonction du nombre de points acquis par les participants.

Le résultat de ce concours sera annoncé à 17 heures dans le cadre de la 9<sup>ème</sup> fête de la Noix.

### **Article 9 : Les dotations**

Ce concours est doté de prix pour l'ensemble des participants, répartis de la manière suivante :

1<sup>er</sup> prix : un séjour d'une semaine en Espagne + un atelier culinaire + un panier gourmand

2<sup>ème</sup> prix : un atelier culinaire + un panier gourmand

3<sup>ème</sup> prix : un atelier culinaire + un panier gourmand

4<sup>ème</sup> prix : un panier gourmand

5<sup>ème</sup> prix : un panier gourmand

6<sup>ème</sup> prix : un panier gourmand

Les prix offerts aux gagnants ne peuvent donner lieu à aucune contestation, ni à la remise de leur contre-valeur en argent (totale ou partielle), ni à leur échange ou remplacement pour quelque cause que ce soit. En conséquence, il ne sera répondu à aucune réclamation d'aucune sorte.

### **Article 10 : Force majeure**

L'organisateur peut à tout moment écourter, proroger ou annuler le concours si les circonstances l'exigent et notamment en cas de force majeure.

### **Article 11: Dépôt, communication et interprétation du règlement**

Le présent règlement est déposé chez Maître Decemme, Huissier de justice 6 avenue Georges Clemenceau 19130 Objat.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site [www.ot-collonges.fr](http://www.ot-collonges.fr) entre le 1/05/2010 et le 30/08/2010. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi à l'adresse suivante : Saillac animation Mairie de Saillac, Le Bourg 19500 Saillac .

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

### **Article 12 : Exploitation des recettes**

Les participants autorisent Saillac animation à faire usage de leur nom et photo à des fins publicitaires, pour autant que cette utilisation soit circonscrite au cadre du concours et/ou des desserts primés, sans autre contrepartie que celle du prix qui aurait été remis (v. article 9 du présent règlement).

Toute exploitation, commerciale ou non, par le gagnant du dessert primé devra préciser que celui-ci a été élu « Dessert de la Fête de la Noix à Saillac en Corrèze ».

Cet article concerne également les partenaires de la 9<sup>ème</sup> Fête de la Noix de Saillac.