

Règlement du concours de pâtisserie

A l'occasion de la traditionnelle Foire d'Aillon-le-Jeune, Aillons-Margéraz Evènements propose un concours gratuit de desserts, sur le thème « Gâteau marbré revisité : aux saveurs d'école », en incluant quelques fondamentaux :

- * 1 Ingrédient identitaire des Pays de Savoie
- * marbrure au minimum 2 couleurs

A l'issue du concours, les desserts seront dégustés comme il se doit !

Article 1 : Ce concours est ouvert à tous, de 12 à 99 ans, à l'exception des professionnels.

Article 2 : Chaque participant devra remettre sa création le dimanche 8 Septembre, entre 9h30 et 11h, sous le chapiteau (parking de la fromagerie, au village d'Aillon-le-Jeune). Les gâteaux devront être amenés sur un support carton sans signe distinctif. Ils seront identifiés sur place par un numéro.

Article 3 : Chaque concurrent(e) devra fournir un dessert, de 6 à 8 parts ; qui devra être accompagné d'une présentation annonçant **son nom ainsi que les ingrédients utilisés**.

Article 4 : Le jury notera chaque gâteau selon les critères suivants :

- Goût :	/5
- Esthétique et Présentation :	/5
- Texture :	/5
- Originalité :	/5
TOTAL	/20

ATTENTION ! Cette année, un bonus sera accordé : « prise de risque » ainsi qu'un malus : « conformité au thème »

Article 5 : Les résultats seront annoncés à 17h le jour même, sur la scène. Les 3 premiers seront récompensés du prix « Dessert de bronze », « Dessert de d'argent » et « Dessert d'or ».

La personne gagnante remportera le titre de « Tart'Aillons en Chef 2019 »

Article 6 : Les candidats autorisent l'exploitation de leur nom, leur photo et la photo de leur création, sans contrepartie financière. Les noms et photos seront publiés sur le site internet des Aillons-Margéraz et dans la presse locale.

Article 7 : *Si, suite à un cas de force majeure, le concours devait être annulé, les organisateurs ne sauraient être tenus pour responsables de cette annulation.*

Article 8 : *La participation implique l'acceptation du présent règlement.*

