

Concours de Pâtisserie Amateur

« Les gâteaux de voyage » sur le thème de Noël

Règlement

Article 1 : Organisation

La SAS Croc' noisettes au capital de 5 000 €, ci-après désignée sous le nom « L'organisatrice », dont le siège social est situé 14 rue de la république 31340 VILLEMUR SUR TARN, immatriculée sous le numéro RCS Toulouse 819190182, organise un concours de pâtisserie amateur.

Pour la 1ère fois, le chef pâtissier David Barat, propose un concours pour les pâtissier(e)s amateurs, le 15 décembre 2019 lors du marché de Noël de Villemur sur Tarn, le sujet étant les « Gâteaux de voyage » sur le thème de Noël.

La réalisation sucrée des candidats devra :

*** être un gâteau de voyage* pour 10 personnes (1 seul gâteau ou 10 individuels à la convenance du candidat)**

*** impérativement faire allusion à Noël dans sa forme, son goût et sa décoration,**

*** ne pas contenir de colorant, ni de pâte à sucre.**

*« Le Gâteau de Voyage est une pâtisserie fabriquée à partir d'ingrédients naturels qui a la particularité de se conserver plusieurs jours à température ambiante (8 à 30 jours). Il supporte les soubresauts du transport et sa texture souvent moelleuse, sans crème, ni fruits frais, facilite sa dégustation. Il se mange le plus souvent à la main, sur le pouce, lors d'un pique-nique ou d'un goûter. »

Le concours se déroulera en 3 étapes :

1ère étape : Dépôt des dossiers d'inscription entre le 1er et le 30 novembre 2019 à la Pâtisserie Barat située au 14 rue de la république à Villemur sur Tarn aux heures d'ouverture du magasin

2ème étape : Sélection de 12 candidats, par David BARAT, de manière anonyme le 1er décembre 2019

3ème étape : Participation des candidats retenus à la finale lors du marché de Noël de Villemur sur Tarn qui aura lieu à la Tour de défense le dimanche 15 décembre 2019

Article 2 : Participants

Ce concours est exclusivement ouvert aux personnes majeures et pâtissier(e)s amateurs, à la date d'inscription.

Sont exclues formellement du concours toutes personnes liées à « L'organisatrice », et toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation ou à la gestion du concours ainsi que leur conjoint et les membres de leurs familles.

Toute personne ne remplissant pas ces conditions ou refusant de les justifier sera exclue du concours avant la sélection. Il n'est autorisé qu'une seule participation par foyer (même nom, même adresse).

« L'organisatrice » se réserve le droit de procéder à toute vérification pour le respect de ces règles.

La participation au concours implique l'entière acceptation du présent règlement.

Article 3 : Modalités de participation

Les participants doivent

- * signer ce règlement avec la mention « lu et approuvé »
- * remplir le bulletin d'inscription ci-joint,
- * joindre une photo de leur réalisation

Le dossier est à récupérer directement sur le site www.patisserie-barat.fr ou en boutique auprès de Mme BARAT. Toutes fiches d'inscription illisibles, incomplètes ou/et non-signées seront écartées de la sélection.

Les participants doivent déposer ces 3 éléments complétés et signés à la pâtisserie Barat aux horaires d'ouverture avant le samedi 30 novembre 2019 19h30. Tout dossier reçu à compter du 1er décembre 2019 ne pourra être pris en compte et son auteur ne pourra être admis à participer au concours.

À la suite de ces inscriptions, les dossiers seront transférés le 1er décembre à David Barat de façon anonyme afin qu'il sélectionne les 12 meilleurs candidats pour la finale (critères de sélection : respect du thème, originalité et visuel).

Les 12 candidats retenus seront appelés par téléphone dès le 2 décembre 2019 pour leur signifier leur participation à la finale du 15 décembre 2019. Ils recevront par courrier une boîte à gâteaux à utiliser le jour de la finale pour leurs réalisations.

Les candidats s'engagent à respecter les termes du présent règlement, le thème du concours et à déposer leur gâteau (dans les boîtes fournies), comme convenu dans l'article suivant.

Si un candidat venait à se désister, un autre candidat serait sélectionné dans les mêmes conditions.

Article 4 : Déroulement du concours

Entre 10h et 13h : Dépôt des réalisations

Les 12 finalistes recontactés devront déposer leurs réalisations élaborées à l'avance, à la Tour de défense de Villemur sur Tarn (suivre panneaux « marché de Noël ») le matin entre 10h et 12h. Les réalisations seront maintenues à température ambiante dans l'attente de la dégustation.

14h : Dégustation

Le jury, composé de professionnels et de non professionnels, sera présidé par David BARAT.

Les membres du jury dégusteront et noteront les réalisations des candidats devant le public selon une liste de critères parmi lesquels : respect du thème, équilibre du goût, originalité, décoration ...

15h30 : Délibération

Le jury se retirera pour délibérer et élire le gagnant du concours.

16h00 : Annonce du palmarès et remise des lots

Le jury annoncera devant le public le gagnant du concours et lui remettra le 1er lot, ensuite les 11 autres candidats se verront également offrir un lot :

1er : lot d'une valeur de 300 € dont un cours de pâtisserie à domicile par David BARAT

2ème et 3ème : lots d'une valeur de 100 €

La valeur des prix est déterminée au moment de la rédaction du présent règlement et ne saurait faire l'objet d'une contestation quant à leur évaluation.

Tous les frais exposés postérieurement au concours notamment pour l'entretien et l'usage de ces lots sont entièrement à la charge du gagnant.

Les gagnants s'engagent à accepter les lots tels que proposés sans possibilité d'échange notamment contre des espèces, d'autres biens ou services de quelque nature que ce soit, ni transfert du bénéfice à une tierce personne. De même, ces lots ne pourront faire l'objet de demandes de compensation.

« L'organisatrice » se réserve le droit, en cas de survenance d'un événement indépendant de sa volonté, notamment lié à ses fournisseurs ou à des circonstances imprévisibles, de remplacer les lots annoncés, par des lots de valeur équivalente. Le gagnant sera tenu informé des éventuels changements.

Article 5 : Utilisation des données personnelles des participants

Les informations des participants sont enregistrées et utilisées par « L'organisatrice » pour mémoriser leur participation au concours et permettre l'attribution des lots.

Les données personnelles des participants ne seront aucunement communiquées pour faire l'objet d'un traitement. Elles ne seront pas utilisées à des fins de prospection commerciale en dehors du concours.

Le/les gagnant(s) autorisent « L'organisatrice » à utiliser à titre publicitaire ou de relations publiques leurs coordonnées (nom, prénom), sur quelque support que ce soit, sans que cela ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque, autre que l'attribution de leur lot.

Article 6 : Règlement du concours

Ce règlement est téléchargeable sur notre site www.patisserie-barat.fr. Il peut être obtenu sur demande écrite à l'adresse du concours. Il a été remis à chacun des participants, qui déclare en avoir pris pleine et entière connaissance avant de l'accepter en y apposant sa signature, la date et la mention « Lu et approuvé ».

« L'organisatrice » se réserve le droit de prolonger, écourter, modifier ou annuler le jeu à tout moment, notamment en cas de force majeure, sans qu'il puisse être prétendu à aucune indemnité par les participants.

Article 7 : Responsabilité

La responsabilité de « L'organisatrice » ne saurait être engagée en cas de force majeure ou de cas fortuit indépendant de sa volonté.

« L'organisatrice » ne saurait être tenue pour responsable et aucun recours ne pourra être engagé contre elle en cas de survenance d'événements présentant les caractères de force majeure (grèves, intempéries...) privant partiellement ou totalement les participants de la possibilité de participer au concours et/ou les gagnants du bénéfice de leurs gains.

« L'organisatrice » ainsi que ses prestataires et partenaires ne pourront en aucun cas être tenus pour responsables des éventuels incidents pouvant intervenir dans l'utilisation des dotations par les bénéficiaires ou leurs invités dès lors que les gagnants en auront pris possession.

De même « L'organisatrice », ainsi que ses prestataires et partenaires, ne pourront être tenus pour responsables de la perte ou du vol des dotations par les bénéficiaires dès lors que les gagnants en auront pris possession. Tout coût additionnel nécessaire à la prise en possession des dotations est à l'entière charge des gagnants sans que ceux-ci ne puissent demander une quelconque compensation à « L'organisatrice », ni aux sociétés prestataires ou partenaires. Ce concours n'est pas géré ou parrainé par Facebook que « L'organisatrice » décharge de toute responsabilité.

Article 8 : Litige & Réclamation

Le présent règlement est régi par la loi française.

« L'organisatrice » se réserve le droit de trancher sans appel toute difficulté pouvant survenir quant à l'interprétation ou à l'application du présent règlement, étant entendu qu'aucune contestation ne sera admise notamment sur les modalités du concours, sur les résultats, sur les gains ou leur réception, un mois après la fin du jeu. Sauf en cas d'erreurs manifestes, il est convenu que les informations résultant des systèmes de jeu de « L'organisatrice » ont force probante dans tout litige quant aux éléments de connexion et au traitement informatique des dites informations relatives au jeu.

Toute réclamation doit être adressée dans le mois suivant la date de fin du concours à « L'organisatrice ». Passée cette date, aucune réclamation ne sera acceptée. La participation au concours entraîne l'entière acceptation du présent règlement.

À....., le.....
Signature du candidat,
précédée de la mention « lu & approuvé »

Concours de Pâtisserie Amateur

« Les gâteaux de voyage » sur le thème de Noël

Bulletin d'inscription

Inscription du 1^{er} au 30 novembre 2019

Sélection de 12 finalistes le 1^{er} décembre 2019

Finale le dimanche 15 décembre 2019

Nom.....

Prénom.....

Adresse (indispensable pour recevoir la boîte à gâteaux de la finale)

.....
.....

Téléphone (indispensable pour être recontacté)

Rabattre le haut de la feuille et coller ouagrafer ICI pour garder l'anonymat lors de la sélection

Descriptif du gâteau de voyage thème Noël et ingrédients utilisés :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Je m'engage en cas de sélection à participer à la finale dans les conditions du règlement ci-joint.

À....., le.....

Signature

*Cette fiche n'est destinée qu'à un usage administratif, elle n'est pas communiquée aux membres du jury afin de conserver l'anonymat des finalistes et des gâteaux en compétition.