

RÈGLEMENT DU CONCOURS



Frontignan la Peyrade

Le Festival du Muscat est le rendez-vous incontournable des amateurs de ce vin emblématique ou des touristes en soif de découvertes. Les samedi 20 et dimanche 21 juillet, les producteurs locaux se font un plaisir de faire partager et goûter leurs différentes cuvées. C'est aussi l'occasion de parcourir le marché des goûts et des saveurs et picorer sur les nombreux stands de vente de produits alimentaires issus de véritables savoir-faire artisanaux.

ARTICLE 1 - PRINCIPE

Le concours de tartes ou quiches salées est organisé dans le cadre du Festival du Muscat. Il s'agit donc de pâtisseries SALEES ayant pour ingrédients à minima un ou plusieurs MUSCATS de Frontignan. Il est conseillé d'y ajouter quelques autres ingrédients de manière à obtenir une quiche, ou une tarte, pour 6/8 personnes, la plus jolie et la plus savoureuse qui soit.

Les tartes et quiches ainsi produites feront l'objet d'une dégustation au cours du Festival.

La Ville de Frontignan valorisera les recettes et photos des pâtisseries dans un recueil spécialement créé à cette occasion.

ARTICLE 2

Ce concours est ouvert à toutes les personnes adultes domiciliées ou non à Frontignan. L'inscription est gratuite et nominative.

Les candidatures sont déposées jusqu'au 17 juillet, avant minuit.

Elles sont recevables dès lors qu'elles sont complètes.

Les candidats recevront confirmation de leur inscription.

ARTICLE 3

Les candidats devront au préalable avoir transmis aux organisateurs la recette incluant la liste des ingrédients et les étapes d'élaboration de leur tarte/quiche. Ils devront avoir testé cette dernière et avoir fourni à la Ville une photo de leur production et le nom de leur création.

Le jour de la dégustation les tartes/quiches amenées au Festival seront identifiées par un numéro, elles devront être présentées de façon anonyme, de forme ronde, sans excéder 30 cm de diamètre, et dans un plat sans signe distinctif.

AVANT LE JOUR J

Pour s'inscrire les candidats peuvent procéder de la façon suivante :

- Compléter le formulaire d'inscription sur le site de la Ville : <https://www.frontignan.fr/concours-de-tartes-et-quiches-salees-a-base-de-muscat/>
- Compléter le formulaire d'inscription en version papier, disponible à l'accueil de l'Hôtel de Ville de Frontignan la Peyrade.

LE JOUR J

Les participants amènent leur tarte entre 10h et 11h30 le dimanche 21 juillet 2024, à l'Hôtel de Ville de Frontignan.

Un jury présidé par la blogueuse culinaire **Lauren Ferrié, auteur du livre « Les belles tartes repas de Lolo Tambouille »** procèdera à la dégustation et établira le classement des trois meilleures productions.

Les critères de notation seront les suivants :

Présentation (Esthétique, tenue à la coupe...) : 5

Goût (Alliance des saveurs, texture...) : 10

Composition : (Originalité, utilisation des produits de saison...) : 5

Le palmarès sera proclamé le jour même sur le site du Festival, à 13h.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les gagnants recevront l'admiration de tous, ainsi qu'une récompense offerte par la Ville.

ARTICLE 4

Les produits utilisés par les candidats sont à leur charge.

Les candidats s'engagent à respecter toutes les recommandations et règles d'hygiène propres à la confection de préparations alimentaires.

Les participants s'engagent à laisser leur tarte/quiche à disposition des organisateurs pour la dégustation qui n'a pas de contrepartie financière.

Les candidats autorisent la Ville de Frontignan la Peyrade à utiliser leur prénom, et leur photo pour les candidats classés dans les 3 premiers. Ils autorisent expressément la Ville de Frontignan la Peyrade à reproduire la photo, le nom et la recette de leur tarte ou quiche. Ces autorisations sont sans contrepartie financière et valent pour les supports promotionnels du Festival.

Les candidats s'engagent à accepter et respecter le règlement du concours.

Les candidats certifient sur l'honneur que le produit présenté au concours est de leur propre fabrication.

En cas de force majeure, les organisateurs ne sauraient être tenus responsables de l'annulation du concours.