

18/11/2024

La Mairie d'Isle organise un concours amateur du meilleur dessert de Noël à l'occasion des festivités de « Isle était une fois Noël ». Le concours est ouvert à tous, particulier, famille....

ARTICLE 1 : ORGANISATION

La Mairie d'Isle organise un concours gratuit sans obligation d'achat, intitulé : « Concours du meilleur dessert de Noël ». Ce concours s'inscrit dans le cadre de « Isle était une fois Noël » - édition 2024.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le Concours du meilleur dessert de Noël est ouvert à toutes les personnes et associations. Les participants devront s'inscrire à partir du 18 novembre 2024 et jusqu'au 6 décembre 2024 auprès du service communication de la Mairie d'Isle au 06.59.67.52.88.

Le nombre de participants au concours est limité à 20. Seules les 20 premières candidatures enregistrées seront validées. Les candidats dont l'inscription parviendrait une fois les 20 places attribuées seront classés sur liste d'attente. Ils seront éventuellement contactés en cas de désistement de participant(s) au concours.

Les réalisations des participants devront être déposées à l'Espace Bayles Isle (141 avenue du Château - 87170 ISLE) le samedi 7 décembre 2024 entre 14h00 et 14h30. A la remise des desserts, ils seront anonymisés par l'organisateur.

Ne peuvent participer au concours :

- Les personnes ayant collaboré à l'organisation et à la réalisation de ce concours.
- Les membres du jury

En participant à ce concours, vous reconnaissez ces conditions comme un règlement vous liant à l'organisateur du concours. Toute condition de participation contraire au règlement que vous énonceriez ne serait pas reconnue.

La participation au concours implique que les candidats s'engagent à :

- Ne pas acheter une pâtisserie dans le commerce, sous peine de se voir disqualifiés ;
- Ne présenter qu'une seule pâtisserie ;
- Présenter leur pâtisserie prête à la dégustation avec une fiche d'accompagnement présentant le nom attribué à la pâtisserie ainsi que les noms et prénoms du candidat ;
- Utiliser des produits frais et sains et seront tenus pour responsable en cas de souci avéré suite à la dégustation

ARTICLE 3 : ECHANTILLONS

Deux catégories sont ouvertes au concours :

- Entremets
- Bûches

Chaque participant devra confectionner un seul dessert.

ARTICLE 4 : COMPOSITION DU JURY

Le jury, nommé Jury Officiel, sera notamment composé de 6 membres : un élu du Conseil municipal (Président du jury), 1 pâtissière professionnelle, deux boulangers-pâtisseries professionnels, deux jeunes de la commune. Les décisions du jury seront sans appel. Le jury se réunira le samedi 7 décembre 2024 à 14h30 à l'Espace Bayles Isle (141 avenue du Château - 87170 ISLE). La réunion du jury sera publique.

ARTICLE 5 : CRITERES D'EVALUATION

Chacun des membres du jury notera chaque dessert selon les critères suivants :

- Originalité (25 %)
- Goût (25 %)
- Complexité (25 %)
- Visuel (25 %)

Le classement sera établi selon le total des points attribués à chaque pâtisserie.

ARTICLE 6 : RESULTAT DU CONCOURS

Le gagnant de ce concours sera désigné par le Jury Officiel, le jour-même à 15h30 environ.

La remise des prix aura lieu le même jour dans la foulée des délibérations du jury.

La valeur et la quantité des lots ne pourront être contestées.

Chaque participant se verra remettre un lot.

A l'issue de la proclamation des résultats, les desserts seront proposés à la dégustation à l'ensemble des présents.

ARTICLE 7 : RESERVES ET CLAUSES DE PROTECTION POUR LES ORGANISATEURS

L'organisateur se réserve le droit : en cas de nécessité de reporter, modifier ou annuler le présent concours, de trancher immédiatement, et en dernier ressort, toutes les difficultés pouvant survenir à l'occasion du déroulement du présent concours. La responsabilité de l'organisateur ne saurait être mise en cause si, en raison d'un événement quelconque, les engagements résultant du présent règlement ne pouvaient pas être en tout ou en partie tenus.

ARTICLE 8 : PUBLICATION DES RESULTATS

Les participants autorisent la Mairie d'Isle à donner leur identité et diffuser des photos ou vidéos.