

RÈGLEMENT

CONCOURS PATISSIER

« *Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne* »

GALAN – 6 AOÛT 2023

Un pâtisserie Bigourdane

La Tourte est une pâtisserie typique des Hautes Pyrénées. Elle est de toutes les fêtes et manifestations familiales et publiques.

Sa recette, véritable savoir-faire se transmet de génération en génération pour le bonheur des papilles. Cette spécialité bigourdane a désormais sa fête, sa confrérie et son concours. A découvrir, goûter et se régaler !

Galan est un village de caractère à l'esprit gascon, au cœur des côteaux à proximité de Lannemezan.

Championnat de France

Ouvert aux professionnels, amateurs et enfants, un jury récompensera les meilleures tourtes.

Condition : la fabriquer sur place (four à disposition)



Nous invitons tous les participants à bien lire le règlement ci-dessous et le signer.

ART.1 – organisateurs

Le concours pâtissier intitulé « Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne » est organisé par :

- l'Office du Tourisme *Cœur des Pyrénées* dont le siège social est 1, route d'Espagne 65250 LA BARTHE DE NESTE

Ce concours pâtissier est ouvert à tous en fonction des trois catégories suivantes :

- **Catégorie « junior »** : ouvert aux participants de moins de 14 ans accompagnés par un adulte. L'intervention de ce dernier durant le concours devra être minime et exclue toute manipulation
- **Catégorie « amateur »** : ouvert aux participants de plus de 14 ans ou majeur - en solitaire ou en duo
- **Catégorie « confirmée »** : ouvert aux participants professionnels : artisans pâtissiers et pâtissiers à domicile

Le concours se déroulera le dimanche 6 août 2023 sur la place de la Bastide à GALAN à 11h00.

Les participants devront proposer, composer et réaliser sur place et en extérieur un gâteau traditionnel de la Bigorre dénommé « Tourte Pyrénéenne » sur la base d'un moule à 14 cannelures et de 500g de contenance.

ART.2 – inscription et dépôt du règlement

Le coupon d'inscription sera disponible sur www.coeurdespyrenees.com

ou sous format papier dans les offices de tourisme de :

- Capvern les Bains - 300, rue des Thermes 65130 CAPVERN LES BAINS
- Lannemezan – 24, rue Alsace Lorraine 65300 LANNEMEZAN

Ou à :

- la mairie de Galan – 1 place de la Bastide 65330 GALAN.

Il devra être complété, signé et retourné au plus tard le mercredi 31 juillet 2023 à l'office du Tourisme Cœur des Pyrénées de Capvern les Bains 300, rue des thermes 65130 Capvern les Bains ou par mail info@coeurdespyrenees.com. Les inscriptions sur place seront closes le dimanche 6 août à 10h00.

Le présent règlement peut être consulté et imprimé à tout moment sur le site internet de l'Office de Tourisme www.coeurdespyrenees.com ou de la mairie de Galan www.mairiedegalan.fr

ART.3 – validité de la participation

Les informations transmises par les participants doivent être valides, sincères, sous peine d'exclusion du concours.

ART.4 - déroulé du concours le dimanche 6 août 2023

A l'appel, les organisateurs placeront les participants : chaque participant se verra attribuer un numéro.

Pour des raisons d'équité, les horaires devront être respectés, tout retard entraînera la mise hors concours du participant

Les participants sont dans l'obligation de ranger et nettoyer leur plan de travail avant 13h00. Le plan de travail non nettoyé entraînant l'élimination du concours.

10 H Appel des participants

11 H Début du concours. Chaque candidat reste près de sa production lorsqu'elle est achevée.

12 H – 12 H 30 remise des pâtes dans les moules, anonymisation des moules et cuisson collective dans le four de la Boulangerie le « *Pain des Lys* » de GALAN.

15 H 30 Sélection par le jury

17 H 00 Remise des Prix

ART 5 – la fabrication

Le concours pâtissier « Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne » sollicite l'imagination et le savoir-faire des participants pour la création d'une tourte aux saveurs inédites.

L'élaboration de la tourte devra impérativement être exécutée sur place. Aussi les ingrédients seront vérifiés par le jury : aucun produit semi-élaboré ne sera accepté. Seules les préparations des pesées seront autorisées.

Le poids de la tourte est fixé à 500 grammes maximum.

Les participants doivent apporter la totalité des ingrédients, leurs propres ustensiles nécessaires à la recette proposée. Les participants devront s'équiper du matériel nécessaire. Prévoir pour le transport et la conservation des denrées périssables une glacière. Une tenue vestimentaire de pâtissier (tablier, toque, charlotte ou autres) ou un déguisement en lien avec le concours seront appréciés.

Pour l'authenticité de la recette, il n'y aura pas d'électricité sur les plans de travail.

Les organisateurs mettront à disposition de tous les participants, un seul poste de pesées, un seul point chaud, un point d'eau froide et une poubelle de tri sélectif.

ART 6 – le jury

Le jury sera composé de 4 membres minimum amateurs de gastronomie ou novices.

Les organisateurs garantissent aux participants l'impartialité et la bonne foi du jury. Toutes les tourtes seront dégustées anonymement dans un souci de loyauté.

Le jury notera chaque tourte sur 50 points en fonction de plusieurs critères :

- Le plaisir gustatif :
 - o Goût, 10 points
 - o Consistance, 10 points
 - o Couleur, 10 points
 - o Présentation : 10 points
- La tenue du plan de travail : 5 points
- L'animation : 5 points

ART 7 – prix - récompenses

La remise des prix aura lieu le jour même à 17 H 00.

Le gagnant de chaque catégorie sera dénommé Champion de France de la Tourte Pyrénéenne pour l'année 2023. Le Prix prendra la forme d'un bon cadeau avec des lots provenant des divers partenaires.

ART 8 – droit à l’image

Du seul fait de leur participation au concours, les participants autorisent les organisateurs à utiliser leur identité et leur images (photographie et film) ou interviews sans limite de droits. De même, les photos des Tourtes qui concourent seront libres de droits.

ART 9 - réclamation

La participation à ce concours requiert le plein accord des participants sur l’acceptation du présent règlement, sans possibilité de réclamation quant aux résultats. Les organisateurs se réservent le droit d’interrompre, de modifier et d’écourter ou d’annuler le concours. Leur responsabilité ne pourra être engagée de ce fait.

Bonne chance à chacun des participants

Fait à _____, le _____

Nom Prénom :

Pour les enfants

Responsable Enfant Mineur

Nom Prénom (Adulte Responsable) :

Nom Prénom (enfant) :

Signature