

REGLEMENT

Art. 1 - Publics concernés, lieu

L'Atelier du Goût organise, dans le cadre de la 11^{ème} édition du Salon de la Gastronomie qui se tiendra du 24 au 26/10/2025 à la salle des Fêtes André Ravache au Pouliguen, un concours réservé aux professionnels pâtissiers, boulangers, chocolatiers, restaurateurs...

Les concurrents devront préparer un **FLAN PÂTISSIER REVISITÉ (*)**

Art. 2 - Epreuves

- Imposées :
 - ✓ Flan Pâtissier revisité pour 6 personnes
 - ✓ Taille : diamètre de 20 cm et hauteur de 4,5 cm
 - ✓ Présentation : dans un emballage neutre et accompagné de sa recette.
- Libres
 - ✓ Parfum, ingrédients originaux et créatifs, associations, décoration en fonction des choix de chacun au niveau gustatif et esthétique

Art. 3 - Déroulement

La pâtisserie devra être déposée **le dimanche 26/10 de 10 h à 13 h** au stand de L'Atelier du Goût à la salle des fêtes.

Art. 4 - Critères d'évaluation

La composition est jugée et notée sur 100 points :

1. Respect du règlement sur 10 points
2. Présentation, aspect, esthétisme sur 20 points
3. Dégustation, texture, cuisson, goût sur 50 points
4. Originalité, association sur 20 points

Le classement final est établi par le cumul des notes. En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par la note de dégustation.

Art.5 - Remise des prix

Un jury, présidé par Guillaume MENAND, Artisan chocolatier-pâtissier (GM CHOCOLATERIE à Saint Nazaire et Pornichet), remettra les prix le 26/10 à 17h30.

Le premier sera récompensé avec un diplôme et un repas pour 2 personnes au restaurant WESTOTEL (6 boulevard de la Libération au Pouliguen).

La recette du gagnant sera publiée sur le site du salon.

Art. 6 - Inscription et renseignements sur le site : www.salondelagastronomie44.fr

Art. 7 - Droit à l'image et données personnelles

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs et les sponsors du concours, afin de pouvoir les utiliser sur tout support de communication, dans le but de promouvoir le concours et le Salon de la Gastronomie.

Les candidats autorisent expressément que leur recette puisse être diffusée avec mention de leur nom et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent. Les informations personnelles recueillies lors de ce concours sont enregistrées dans un fichier informatisé par l'organisateur du salon et ce, pour gérer au mieux l'organisation de ce concours.

Ces données ne seront pas utilisées à des fins publicitaires ou commerciales et ne seront ni cédées ou vendues à quelconque tiers. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression concernant les données qui vous concernent. Vous pouvez exercer ce droit en adressant un courrier à l'organisateur de ce concours. Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement

(*) « Revisité » : c'est à vous, les Pâtissiers, d'imaginer, de créer l'architecture du Flan Pâtissier revisité avec son décor, etc... Pensez que ce gâteau sera découpé avant la dégustation