

RÈGLEMENT

Art. 1 – Participants et lieu

Dans le cadre de la 12^e édition du Salon de la Gastronomie, qui se tiendra du 23 au 25 octobre 2026 à la salle des fêtes André Ravache au Pouliguen, L'Atelier du Goût organise un concours intitulé « **la meilleure tarte au citron revisitée** ». Ce concours est ouvert aux professionnels de la pâtisserie, de la boulangerie, de la chocolaterie et de la restauration. Chaque candidat est invité à proposer une interprétation personnelle, contemporaine et originale de la tarte au citron, tout en respectant les contraintes définies dans le présent règlement.

Art. 2 - Épreuve et composition

- Éléments imposés : La création présentée devra :
 - ✓ Comporter obligatoirement un élément citronné clairement identifiable
 - ✓ Faire du citron un élément significatif de la composition et de l'identité gustative du dessert
 - ✓ Être déposée dans un emballage neutre
 - ✓ Être accompagnée de sa recette détaillée
- Éléments libres :
 - ✓ Choix et utilisation des matières premières, sous réserve du respect de la place prépondérante du citron
 - ✓ Textures et techniques pâtisseries
 - ✓ Associations aromatiques
 - ✓ Forme, format et présentation
 - ✓ Décorations comestibles, à condition qu'elles soient en harmonie avec la création sans masquer ni altérer ses qualités gustatives et techniques

Art. 3 - Déroulement

La création devra être déposée **le dimanche 25/10 de 10h à 13h** sur le stand de L'Atelier du Goût à la salle des fêtes.

Art. 4 - Critères d'évaluation

Chaque création sera évaluée sur un total de 100 points, selon les critères suivants :

- ✓ Dégustation, goût et équilibre : 25 points
- ✓ Créativité et originalité de la revisite : 20 points
- ✓ Maîtrise technique : 20 points
- ✓ Présentation et esthétique : 20 points
- ✓ Respect du thème : 15 points

Le classement final est établi sur la base des points obtenus par chaque candidat. En cas d'ex-æquo, les candidats seront départagés par la note obtenue au critère « Créativité et originalité de la revisite ».

Art.5 – Décision du jury - Remise des prix

Les décisions du jury sont souveraines et ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

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

Le jury, présidé par Guillaume BRISARD, Chef au BRIS'ART CULINAIRE à la Baule, remettra les prix le 25/10 à partir de 17h30.

Le lauréat du concours se verra remettre un diplôme ainsi qu'un bon pour un repas pour deux personnes au restaurant WESTOTEL, situé 6 boulevard de la Libération au Pouliguen.

La recette du gagnant sera également mise à l'honneur et publiée sur le site internet du Salon de la Gastronomie.

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

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

En participant au concours, le candidat autorise l'organisateur, sauf opposition écrite préalable, à utiliser les photographies de sa réalisation ainsi que les informations relatives à sa participation à des fins de communication et de promotion du concours.