

# 5<sup>e</sup> CONCOURS REGIONAL AMATEUR DE DESSERTS



Organisé par l'Association « Chic & Gourmand »  
en partenariat avec la Mairie de Lançon-Provence et l'Académie Nationale de Cuisine

**Samedi 10 octobre 2020**

Auditorium de l'Espace Marcel Pagnol – Rue des Alpilles - Lançon-Provence

## REGLEMENT

**Concours exceptionnellement limité à 10 candidats**

Thème du concours :

**Les fruits**

Date limite des inscriptions : 2 octobre 2020

Ce concours est ouvert à toutes les personnes majeures, **sauf aux professionnels de la cuisine et de la pâtisserie.**

### Déroulement du concours de desserts :

14h30 à 15h30	Installation des candidats
15h30 à 17h	Passage et délibération du jury
17h	Ouverture au public et lancement du tirage au sort gourmand
17h à 18h	Vote du public
18h	Remise des 3 premiers prix
18h30	Remise du Prix du Public et tirage au sort gourmand, suivis d'un apéritif*

***\*La tenue de l'apéritif dépendra des directives sanitaires en vigueur le jour J. Il pourra être annulé, si les conditions ne permettent pas d'en assurer le bon déroulement.***

Chaque candidat inscrit devra confectionner, chez lui, deux exemplaires de son dessert :

- Un exemplaire pour 6 personnes destiné aux membres du jury. Ces derniers noteront le goût du dessert qui leur est destiné. La décoration, l'esthétique et la mise en valeur seront jugées sur le dessert destiné au Prix du Public.
- Un exemplaire pour 6-8 personnes – de même composition que celui destiné au jury – qui servira pour le Prix du Public et le tirage au sort gourmand. Etant donné que le public ne pourra pas goûter les desserts, en raison des directives sanitaires, l'accent sera mis sur l'esthétique et la décoration du dessert. A noter que la décoration de la table fera également partie des critères de notation.

---

Par respect des règles d'hygiène, les participants au concours devront veiller scrupuleusement à la fraîcheur de leurs aliments.

---

# REGLES SANITAIRES

## Mises en place par l'association Chic et Gourmand

### Ces règles sanitaires ont été mises en place pour éviter la propagation de la COVID-19 :

- Du gel hydroalcoolique sera mis à disposition des candidats, des membres du jury et du public, à l'entrée et à plusieurs endroits à l'intérieur de la salle.
- Des banques réfrigérées et réfrigérateurs, désinfectés au préalable, seront mis à disposition des candidats afin qu'ils puissent y entreposer leur création, en attendant le passage du jury.
- A l'intérieur de la salle, un sens de circulation sera matérialisé par un marquage au sol.
- Les candidats doivent prévoir leurs propres masques – qu'ils devront garder pendant toute la durée du concours –, leurs propres assiettes / verrines ou tous autres contenants, ainsi que les couverts nécessaires et en nombre suffisant (petites cuillères, couteaux, fourchettes... à usage unique dans la mesure du possible) pour permettre aux membres du jury de déguster le dessert, sans qu'ils n'aient à le découper eux-mêmes.
- Les candidats devront venir avec leur propre matériel de désinfection (lingettes, spray, essuie-tout...).
- Des poubelles – sans couvercle – seront mises à disposition pour évacuer les déchets.
- Les candidats disposeront d'une table de 220x70cm et d'une chaise, préalablement désinfectées. Ils apporteront leur nappe, et tout autre décor de leur choix qui mettra en valeur leur dessert, ainsi que leur recette. Celle-ci devra seulement être consultée, sans être touchée, ni emportée par les membres du jury ou le public.
- Les tables seront suffisamment espacées et réparties dans la salle, pour permettre de respecter la distanciation physique.
- Les candidats devront rester derrière leur table et respecter les distances de sécurité avec les autres participants, membres du jury et visiteurs, pendant toute la durée du concours.
- Les candidats prépareront les portions destinées aux membres du jury, au moment de leur passage, et les disposeront sur la table devant eux. Chaque portion aura au préalable été disposée, par leurs soins – en format individuel – sur une assiette ou dans une verrine. Tous les ustensiles et contenants devront être désinfectés au préalable par chacun des candidats.
- Les membres du jury ne passeront jamais derrière la table des candidats et prendront les portions qui leur sont destinées – sur un plateau –, en respectant le sens de circulation et en attendant que la personne devant eux ait récupéré son dessert.
- Les membres du jury devront apporter leur propre stylo, pour remplir les feuilles de notation fournies par les organisateurs.
- L'accès à la salle est limité à 50 personnes du public :
  - L'entrée et la sortie de l'auditorium de l'Espace Marcel Pagnol se feront par des accès distincts, sans croisement possible.
  - Un comptage entre l'entrée et la sortie sera effectué.
  - En cas d'affluence, le public devra patienter sur le parvis de l'Espace Marcel Pagnol, en respectant les distances de sécurité matérialisées par un marquage au sol et en gardant le masque durant tout le temps d'attente.
  - Le public devra également respecter le port du masque, les distances de sécurité et le sens de circulation à l'intérieur de la salle. Les visiteurs devront s'asseoir (50 chaises seront réparties dans la salle afin de respecter les distances physiques), en attendant les résultats du concours et du tirage au sort.
- Un ticket sera donné à chaque personne entrant dans la salle. Un tirage au sort sera effectué et annoncé par un représentant de l'organisation afin de déterminer les gagnants des créations des participants aux concours. Les lots seront mis à disposition et à retirer sur place par les gagnants présents. Si personne ne réclame le lot, un nouveau tirage sera effectué.
- Pour la remise des prix du concours, un représentant de l'organisation annoncera les résultats issus de la délibération du jury. A l'annonce de leur nom, les lauréats seront invités à venir récupérer leurs lots mis à disposition, puis à se placer, sur la scène, en respectant les marquages au sol qui leurs seront indiqués.

# LOTS

## **Lots à remporter par les lauréats du 5<sup>e</sup> concours (liste non exhaustive) :**

Des prix - en cours d'acquisition - seront décernés aux lauréats des 3 premiers prix et du Prix du Public.

- Trophées offerts par la Municipalité et l'Académie Nationale de Cuisine
- Diplômes offerts par l'Académie Nationale de Cuisine
- Un cours de pâtisserie sur les macarons et 2 boîtes de macarons offerts par « Mat'carons », traiteur à Lançon (3 lots) + 1 exemplaire du livre « Secrets de réussite » à chacun des gagnants des 3 premiers prix
- Un bon d'achat de 50€ offert par le restaurant « L'Autrefois » à Pélissanne
- Un repas pour 2 offert par le restaurant « La Crémaillère » à Marignane
- Un lot offert par le restaurant « Le Jardin » à Mallemort
- Deux séances de magnétisme offertes par Patrick Barneoud, magnétiseur à Lançon (2 lots)
- Des livres de recettes offerts par le blog culinaire et lifestyle « Gourmicom » et par l'association « Des Saveurs et des Mots » (plusieurs lots)

# 5<sup>e</sup> CONCOURS REGIONAL AMATEUR DE DESSERTS



Organisé par l'Association « Chic & Gourmand »  
en partenariat avec la Mairie de Lançon-Provence et l'Académie Nationale de Cuisine

**Samedi 10 octobre 2020**

**Auditorium de l'Espace Marcel Pagnol – Rue des Alpilles – 13680 Lançon-Provence**

Nom et prénom :
Adresse :
Adresse E-Mail :
Tél. portable :
Nom du dessert :

J'ai bien pris note du règlement et des règles sanitaires mises en place pour éviter la propagation de la COVID-19, et m'engage à les respecter.

Signature :

A renvoyer avant le 2 octobre 2020 à Caroline Générosi, par mail [hello@gourmicom.fr](mailto:hello@gourmicom.fr)

**Renseignements 06 62 69 27 12 / [hello@gourmicom.fr](mailto:hello@gourmicom.fr) / [www.gourmicom.fr](http://www.gourmicom.fr)**