



REGLEMENT CONCOURS CULINAIRE ORGANISE AUTOUR DES 120 ANS DU CASTEL

Art1 .

Du 7 octobre 2024 au 3 novembre 2024 où la délibération du jury aura lieu, dans le cadre des événements des 1^{er}, 2 et 3 novembre organisés pour les 120 ans du Castel 1904, est organisé un concours culinaire.

Art2.

Ce concours a pour thème :

- La réalisation d'une terrine ou pâté à base de viande (tous les types de volaille, porc, veau ou gibier à plume ou à poil (grand et petit gibier) ou à base de poisson (tous poissons mer, rivière ou lac) ;
- La réalisation d'un gâteau dit « de voyage ». *« C'est un joli terme de la gastronomie française, qui se réfère à des gâteaux de longue conservation (plus de 3 jours à température ambiante, jusqu'à 8 jours, voire plusieurs semaines), sans crème, faciles à transporter, que l'on peut emporter avec soi pour un voyage. »*

Les terrines et pâtés devront être déposés au CASTEL 1904 – 17 rue du CASTEL – 63390 ST GERVAIS d'AUVERGNE le 30 et 31 octobre de 8 heures à 18 heures (passé ce délai les préparations ne pourront plus être prises en compte).

Les gâteaux de voyage sont à déposer au CASTEL 1904 – 17 rue du CASTEL – 63390 ST GERVAIS d'AUVERGNE les 30 et 31 octobre de 8 heures à 18 heures (passé ce délai les préparations ne pourront plus être prises en compte). Ils auront ainsi au moins 48 heures de délai de préparation avant d'être dégustés et pourront témoigner de leur qualité de gâteau de voyage (passé ce délai les préparations ne pourront plus être prises en compte).

Le jury sera composé par des membres de la confrérie des Épicuriens de St Gervais d'Auvergne. Il se réunira le 3 novembre à la salle de l'EVR de St Gervais d'Auvergne. Les décisions du jury sont sans appel.

Art3.

Ce concours est ouvert à tous.

Les participants devront s'inscrire à compter du 7 octobre 2024 et avant le 29 octobre 2024 à cette adresse : 17 rue du CASTEL – 63390 ST- GERVAIS d'AUVERGNE directement ou par courriel à l'adresse suivante : castel-hotel-1904@orange.fr. Il leur sera alors remis un numéro permettant l'anonymisation des préparations pour le jury et la justification de l'inscription. Aucune liste des concordances entre l'identité de celui qui s'inscrit et les numéros assignés ne sera détenue. Les personnes s'inscrivant peuvent ainsi le faire pour le compte d'un tiers.

Art4.

- **Format des terrines et des pâtés :** toutes les préparations doivent être froides et d'environ 500 grammes, compactes et faciles à découper. Les ingrédients seront directement cuits dans un plat creux en terre cuite ou non. Lors du démoulage, la terrine ou le pâté devra être fidèle à son plat de cuisson. Les préparations seront cuites à cœur et transportées dans une glacière avec pain de glace. Jusqu'à la dégustation par le jury, les envois seront entreposés dans une chambre froide.

- **Format des gâteaux:** toutes les préparations devront être d'un minimum de 500 grammes , en un seul conditionnement . Aucun mélange ou décoration prêt à l'emploi ne pourront être utilisés. Les biscuits et gâteaux individuels ne sont pas acceptés. Farine, sucre, beurre et œufs seront utilisés comme ingrédients de base.

Art5.

Lors du dépôt des préparations, il sera joint avec la préparation une enveloppe fermée sans signe extérieur de reconnaissance. Cette enveloppe contiendra avec l'indication du numéro attribué lors de l'inscription, l'identité précise et l'adresse de celui ou celle qui a préparé la terrine, le pâté ou le gâteau ainsi qu'une fiche descriptive correspondant à la liste des ingrédients utilisés.

Exemple de fiche descriptive d'ingrédients utilisés pour un gâteau de voyage :

Farine de xxxxx	X grammes
Sucre xxxx	X grammes
Beurre xxxxx	X grammes
Œuf	X jaunes d'œufs
xxxxx	xxxxxx

Jusqu'à la dégustation par le jury, les terrines et pâtés seront entreposés dans une chambre froide.

Les délibérations auront lieu le 3 novembre à l'EVR de ST Gervais d'Auvergne et les résultats seront annoncés le 3 novembre vers 12 heures dans la salle de l'EVR. Les récompenses attribuées consacrent la qualité du produit selon les membres du jury.

Le concours permet aux deux participants classés 1^{er} de gagner les lots suivants.

Lot 1 : Terrine et Pâtés – Un bon cadeau d'une valeur de 75 €

Lot 1 : Gâteau de voyage – Un bon cadeau d'une valeur de 75 €

Chaque participant sera récompensé de sa participation !

Art6.

Le règlement du concours est accessible au Castel 1904 et sur :



Castel 1904 le Comptoir

et

<https://www.castel-hotel-1904.com>



SCAN ME

PLANNING DU CONCOURS

