



Règlement Concours Sélection régionale de BORDEAUX Samedi 8 Février 2014

Article 1 : Publics concernés

Cette compétition est ouverte **exclusivement aux amateurs** de plus de 16 ans.

Sont exclus de participation les professionnels de la Pâtisserie et des métiers de bouche (boutique et restauration) en activité ou en formation. *

Les candidats peuvent se présenter aux sélections dans toutes les villes participantes sans obligation de résider dans la région.

Les candidats d'une sélection ne peuvent pas se présenter dans une autre sélection (autre ville) la même année.

Article 2 : lieu et horaires

Samedi 8 FÉVRIER 2014 – au Château Haut Bergey

69, Cours Gambetta 33850 Léognan

Dégustation du jury 14h30 (*sans public*)

Remise des prix 16h30 - 17h (*à préciser*)

Dépôt des réalisations entre 10h et 12h à la boutique "Les Douceurs de Louise" de Léognan, 17 cours du Maréchal Leclerc 05 56 64 75 47.

Article 3 : caractéristiques

Sélection du «**Meilleur Macaron Amateur 2013/14**»

A l'issue de la sélection, seul le 1er prix sera sélectionné pour la «Finale du Macaron Amateur France»

Dégustation de 10 macarons identiques sucrés, taille petits fours. Supports de présentation (plats) fournis par l'organisation.

Article 4 : Produits à apporter

Chaque candidat devra apporter:

- **10 macarons sucrés, garnis, identiques**, taille classique
- Une fiche recette détaillée de sa réalisation.

Article 5 : notations

Les 5 critères de notation.

Les réalisations seront notées par le jury sur un total de 40 points: **Aspect**: 5 points - **Régularité** : 10 points - **Texture** (macarons et garniture): 10 points - **Goût et saveurs**: 10 points - **Originalité de la recette**: 5 points.

Article 6 : le jury

Le jury est composé de professionnels réputés de la pâtisserie et de la gastronomie, de personnalités et de journalistes. Le jury est souverain dans ses décisions.

Plus de précisions sur les membres du jury à venir.

Article 8 : remise des prix

Tous les candidats participants recevront un prix.

Le détail de cet ensemble de prix sera communiqué ultérieurement.

Article 9 : informations

Les informations et les renseignements complémentaires seront disponibles par mail sur: bordeaux@concours-macarons-amateur.com

[www.facebook.com](http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur)

Toute l'actualité à suivre sur la **page Facebook** du concours www.facebook.com/CMMacaronAmateur

Article 10 : droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans les médias (presse et numérique) dans le but de promouvoir le "Concours du Macaron Amateur"

Je soussigné(e)

accepte les présentes modalités du concours

Fait à

le

Signature:

*** Le concours étant réservé aux AMATEURS, toute tentative de dissimulation de compétences ou d'activité professionnelles sera sanctionnée par une disqualification de facto.**