



MARCHÉ AUX *Fruits rouges*



1,2,3... pâtissez !

Fiche d'inscription

Numéro d'inscription : _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

Mail : _____

Participe à **1,2,3...pâtissez !** et déclare accepter le règlement
(au verso) du concours de la meilleure tarte à la fraise.

Fait à Noyon _____

le _____

Signature

Précédée de la mention

« Lu et approuvé »



MARCHÉ AUX *Fruits rouges*



1,2,3... pâtissez ! Règlement

Article 1 : Catégories

Ce concours de tarte à la fraise est ouvert à tous les gourmets amateurs sans limite d'âge. Les mineurs devront justifier d'une autorisation parentale. En sont exclus les membres du jury et les membres de leur famille.

Article 2 : Inscription

Pour participer, chaque candidat devra s'inscrire avant le 22 juin 2018 auprès de l'Office de tourisme du Pays noyonnais en Vallées de l'Oise. La fiche d'inscription est à déposer à l'accueil de la mairie de Noyon ou de l'office de tourisme ou à envoyer à mairie de Noyon - Service évènementiel - BP 30 158 - 60 406 Noyon cedex. Ce concours est limité à 20 personnes. Les inscriptions se feront selon l'ordre d'arrivée des fiches d'inscription.

Article 3 : Objet du concours

Il s'agit de confectionner une tarte à la fraise. Il ne sera accepté qu'une seule préparation par personne. Chaque candidat devra remettre la recette de sa tarte en exactes proportions, en même temps que le dépôt de celle-ci sur le lieu du concours. Les recettes des gagnants seront éventuellement diffusées sur le site de la Communauté de communes du Pays noyonnais.

Article 4 : Dépôt des tartes

Les tartes devront être remises le dimanche 1^{er} juillet, à l'occasion du Marché aux fruits rouges, au stand de l'office de tourisme, installé place du parvis de la cathédrale, à côté de la scène, entre 14h et 15h.

Article 5 : Conditions particulières

La tarte devra obligatoirement être composée de 8 parts.

Par mesure d'hygiène, votre préparation devra être sous protection contre les pollutions et sous le régime du froid (entre 0°C et +4°C). Aussi, les préparations doivent impérativement être transportées sous le régime du froid (glacière). Le jury se réserve le droit de refuser votre préparation s'il estime que certaines mesures d'hygiène élémentaires n'ont pas été respectées.

Article 6 : Jury, notation et remise des prix

Le jury rassemblera des professionnels du goût, des personnalités et des personnes prises dans le public. Le jury restera souverain de sa décision. Le jury se réunira à partir de 15h pour goûter, juger et délibérer.

Les critères d'évaluation seront comme suit :

- ¼ pour l'originalité
- ¼ pour l'esthétique
- ¼ pour la saveur
- ¼ pour la texture en bouche

Les tartes seront ensuite offertes à la dégustation sur le stand après le vote du jury.

La remise des prix se déroulera vers 16h.

Article 7 : Récompenses

Nombre de gagnants : 3

Les gagnants recevront, en récompense, des bons d'achat à valoir chez les commerçants. Ils seront répartis de la façon suivante : 250€ pour le premier, 150€ pour le second et 100€ pour le troisième.

Renseignements : Service Evènementiel de la Communauté de communes du Pays noyonnais, au 03 44 93 33 49 ou par mail à christophe.espinasse@paysnoyonnais.fr