

Gourmandises Culturelles 2025

Règlement du concours pâtisserie

Article 1 : Conditions de participation

Le concours est ouvert à toute personne à l'exclusion des membres organisateurs et leur famille ainsi que des professionnels des métiers de la gastronomie, y compris les personnes en formation. Une seule participation est autorisée par foyer (même nom, même adresse). Le lancement du concours débute le **6 octobre 2025**, clôture des inscriptions le **20 novembre 2025**. Les candidats devront s'inscrire obligatoirement, la participation est limitée à une seule pièce.

Les participants retenus seront convoqués le **23 novembre 2025** pour présentation et dégustation de leur pâtisserie. En participant au concours, les candidats acceptent le présent règlement en toutes ses dispositions et sans aucune réserve.

Article 2 : Modalité d'inscription

Le formulaire d'inscription est téléchargeable sur le site de la Mairie et il est à déposer à la Bibliothèque de Chambourcy (37 rue de Gramont) ou à envoyer par email à : biblio.mlc@gmail.com, avant le **20 novembre 2025**. Le nombre de participants est limité. Les candidats seront retenus dans l'ordre d'inscription.

Article 3 : Thème du concours

Les candidats devront réaliser une pâtisserie sur le thème de « **TARTE DES 5 SENS** » pour 6 personnes minimum, entièrement comestible (pas de glace, pas de chantilly).

Chaque participant devra créer une tarte qui stimule **les cinq sens** :

- 👁 **La Vue** : couleurs, présentation, originalité visuelle
- 👃 **L'Odorat** : parfum de la pâte, des fruits, des épices...
- 👂 **L'ouïe** : le craquement de la pâte, le croustillant, le bruit à la découpe
- 🍷 **Le Goût** : équilibre des saveurs, surprise gustative
- 🤲 **Le Toucher** : textures en bouche, croquant, fondant, granuleux, etc.

Article 4 : Dépôt des pièces

Le dépôt des pièces concourantes se fera le dimanche **23 novembre 2025** entre 14h et 15h salle Hubert Yencesse (35 rue de Gramont) à Chambourcy. En dehors de ce créneau horaire, aucune pièce ne sera acceptée. Les pièces du concours ne seront pas restituées aux participants, le comité d'organisation se réserve le droit d'en disposer à sa guise. Le gâteau doit être accompagné de sa recette.

Article 5 : Composition du jury

Le jury sera composé de deux membres du comité organisateur et de trois professionnels. Il se réunira à 16h15. Les pâtisseries seront présentées de manière anonyme aux membres du jury qui évalueront l'esthétique, le goût, l'originalité et le respect du thème.

Le prix du concours sera remis par Matthias Merliot, chef pâtissier à Chambourcy, à 17 heures 30 le dimanche **23 novembre 2025**. Le vainqueur remporte un bon d'achat d'une valeur de 150€. Aucune réclamation ne pourra être portée quant à l'impartialité des jugements du jury ou des organisateurs