

**CONCOURS**  
**« DU MEILLEUR GATEAU BASQUE AMATEUR »**  
**Organisé par la Maison Pariès et l'Institut du Cordon Bleu**  
**DEMI-FINALE : le SAMEDI 25 AVRIL 2020**  
**FINALE : le DIMANCHE 21 JUIN 2020**

Organisateur :

Maison Pariès  
9, rue Gambetta – 64500 SAINT-JEAN-DE-LUZ  
Tél. : **05 59 26 29 75**  
Fax : **05 59 26 29 68**  
Mail : [contact@paries.fr](mailto:contact@paries.fr)

Partenaire:

Le Cordon Bleu Paris  
13-15 Quai André Citroën – 75015 PARIS  
Tél. : **01 85 65 15 00**  
Fax : **01 85 65 15 01**  
Mail : [paris@cordobleu.edu](mailto:paris@cordobleu.edu)

**Article 1 :** A l'occasion de leur 125<sup>ième</sup> anniversaire, la Maison Pariès organise le **Concours « du Meilleur Gâteau Basque amateur » en partenariat avec l'institut Le Cordon Bleu**

Ce concours se déroulera en trois étapes :

- 1<sup>ère</sup> étape : pré - sélection des candidats sur dossiers à envoyer au plus tard **le 04 avril 2020 à minuit**. Les candidats sélectionnés seront informés avant le 11 Avril 2020.
- 2<sup>ième</sup> étape : participation à la demi-finale pour les 16 candidats retenus, qui aura lieu **le samedi 25 avril 2020** à l'institut Le Cordon Bleu 13-15 André Citroën, 75015 Paris :
  - o Accueil des candidats : 08h00/08h30
  - o Timing de l'épreuve : 08h30/12h00
  - o Délibération du Jury : 12h00/13h00
  - o Annonce du Palmarès : 13h
- 3<sup>ième</sup> étape : participation à la grande finale pour les 4 candidats retenus, lors du Salon de la Pâtisserie **le dimanche 21 juin 2020** à Paris Expo Porte de Versailles Hall 5.1.
  - o Accueil des candidats : 08h00/08h30
  - o Timing de l'épreuve : 08h30/12h00
  - o Délibération du Jury : 12h00/13h00
  - o Annonce du Palmarès : 13h

**Article 2 :** Ce concours est ouvert à toute personne, *à l'exception des professionnels pâtissiers et étudiants en pâtisserie* (employeurs et salariés de la société organisatrice et de la société partenaire). Les mineurs devront joindre une autorisation parentale.

**Article 3 :** Pour participer à la pré-sélection, les candidats devront déposer leur dossier **JUSQU'AU 04 AVRIL 2020 à minuit :**

- Par courrier : Maison Pariès – Zone de Poutillenea- 64122 Urrugne
- Par mail : [contact@paries.fr](mailto:contact@paries.fr)

Le dossier de pré-sélection sera à réaliser sur le thème de l'élaboration d'un **gâteau basque revisité pour 6/8 personnes**.

Il devra être rédigé en français et comprendra impérativement :

- La recette détaillée en précisant la liste des ingrédients, le grammage, le matériel et le procédé à respecter.
- Raconter l'histoire de ce dessert en un texte court de 5 lignes maximum
- Une photo (au minimum) de bonne qualité du dessert
- Les coordonnées du candidat (nom, prénom, adresse, courriel, téléphone)
- Ce règlement daté et signé

Tout dossier reçu à compter du 05 avril 2020 à 0h ne pourra être pris en compte et son auteur ne pourra être admis à participer à la sélection au concours. Il en est de même lorsque le dossier reçu s'avérera incomplet. La société organisatrice et la société partenaire ne pourront être tenues pour responsable des retards et/ou dysfonctionnements de la Poste ou du courrier électronique.

Les concurrents joindront, à leur dossier :

- leur nom,
- prénom,
- adresse,
- numéro de téléphone,
- adresse électronique

Le jury sera composé de **professionnels des arts culinaires et sera présidé par Mercotte**. Il sélectionnera les 16 meilleures recettes sur dossier en fonction des critères suivants

**Critère n° 1 : Respect du thème : 10 points**

**Critère n° 2 : Rédaction et compréhensibilité de la recette : 10 points**

**Critère n° 3 : Equilibre des jeux de textures et de goûts : 10 points**

**Critère n° 4 : Esthétisme : 10 points**

Les 16 participants ayant adressé les 16 meilleures recettes seront admis pour la demi-finale qui se déroulera **le samedi 25 avril 2020 à l'institut Le Cordon Bleu**. Ils en seront informés avant le 11 avril 2020.

**Article 4 :** Pour participer à la demi-finale, les 16 candidats dont le dossier a été retenu, devront réaliser, **sur place, un gâteau basque à partir d'un panier surprise** comprenant les ingrédients de base d'un gâteau basque traditionnel et des ingrédients surprises qui permettront à chaque candidat d'exprimer sa créativité.

L'institut Le Cordon Bleu et la Maison Pariès mettent le matériel (frigo, four, batteurs, douilles, couteaux, maryses, moules...) à disposition des candidats à l'exception du matériel très spécifique que les candidats souhaiteraient apporter avec eux.

Le jury sera composé de **Nathan Rouvrais (chef pâtissier de la Maison Pariès), Laurent Bichon (Directeur Technique, Pâtisserie de l'institut Le Cordon Bleu)**.

En cas d'empêchement d'un membre du jury d'assister au concours, le membre du jury empêché peut être remplacé par toute autre personne de son choix par la société organisatrice.

Il délibérera sur les critères suivants pour chaque catégorie :

**Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 10 points**

**Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe et Montage du gâteau : 10 points**

**Critère n° 3 : Texture du gâteau : 20 points**

**Critère n° 4 : Goût du gâteau : 30 points**

**Critère n° 5 : Innovation Originalité : 15 points**

La responsabilité de la société organisatrice ne saurait être engagée dans l'hypothèse où un ou plusieurs demi-finalistes ne pourrai(en)t se rendre à la demi-finale organisée à l'institut Le Cordon Bleu.

Les 4 participants ayant réalisé les 4 meilleurs gâteaux seront admis pour la finale qui se déroulera **le dimanche 21 juin 2020 à l'occasion du Salon de la Pâtisserie.**

**Article 5 :** Pour participer à la finale, les 4 finalistes admis devront réaliser, **sur place, un gâteau basque à la crème d'amande dressage à l'assiette.** La liste des ingrédients disponibles sera communiquée à chacun des candidats à l'issue de la demi-finale. Les ingrédients spécifiques que les candidats voudront mettre en œuvre, le cas échéant, devront être apportés par chacun.

L'institut Le Cordon Bleu et la Maison Pariès mettent le matériel (frigo, four, batteurs, douilles, couteaux, maryses, moules...) à disposition des candidats à l'exception du matériel très spécifique que les candidats souhaiteraient apporter avec eux.

Le jury sera composé de **professionnels des arts culinaires et de Mercotte.**

Il délibérera sur les critères suivants pour chaque catégorie :

**Critère n° 1 : Présentation et aspect de l'assiette : 20 points**

**Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe et Montage du gâteau : 10 points**

**Critère n° 3 : Texture du gâteau : 10 points**

**Critère n° 4 : Goût du gâteau : 20 points**

**Critère n°5 : Equilibre des jeux de textures et de goûts de l'assiette : 20 points**

La responsabilité de la société organisatrice ne saurait être engagée dans l'hypothèse où un ou plusieurs finalistes ne pourrai(en)t se rendre à la finale organisée pendant le Salon de la Pâtisserie de Paris.

Les gagnants se verront décerner un prix en fonction du classement attribué par le jury. En fonction des partenariats noués par les organisateurs, les lots pourront être modifiés et dans ce cas-là seront remplacés par d'autres lots de valeur équivalente

**Article 6 :** La participation à ce concours est entièrement gratuite.

#### **Article 7 - Prix attribués :**

Un classement sera effectué et des récompenses seront attribuées à chacun des demi-finalistes.

1<sup>er</sup> prix : un week-end pour deux personnes au Pays basque, entre le 1/11/2020 et 31/03/21, dates à réserver 2 mois avant minimum, comprenant : 1 aller-retour Paris Biarritz pour deux personnes en avion, 2 nuits d'hôtel d'une chambre double à Saint-Jean-de-Luz (hôtels choisis par l'organisation), 2 repas au restaurant (déterminés par l'organisation) pour deux personnes. Le gagnant contactera la Maison Pariès 2 mois minimum avant la date souhaitée, la Maison Pariès prendra en charge l'organisation des réservations.

2<sup>ème</sup> prix : un robot artisan KitchenAid noir onyx,

3<sup>ème</sup> prix : un atelier de pâtisserie proposé par l'institut Le Cordon Bleu Paris. + Livre Ecole de la Pâtisserie

4<sup>ème</sup> prix : un lot de produits cosmétiques THALAZUR et un sac Pollita LAFFARGUE

5<sup>ème</sup> prix au 16<sup>ème</sup> : un bon d'achat d'une valeur de 50€ dans les boutiques PARIÉS, (valable en une fois, non échangeable, non remboursable jusqu'au 21 juin 2021)

**Article 8 :** Il est bien entendu que les décisions du jury sont sans appel. Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conditions du présent règlement. Toute contestation sera tranchée sur le champ par le jury souverain.

**Article 9 :** Les produits objets du concours resteront la propriété des organisateurs.

**Article 10 :** La remise des prix aux lauréats se déroulera **le dimanche 21 JUIN 2020 à partir de 13 heures en lieu et place du concours**, Salon de la Pâtisserie Porte de Versailles, Hall 5.1.

**Article 11 :** Les gagnants autorisent l'utilisation de leurs noms et images dans le cadre de la promotion qui sera faite de ce concours.

**Article 12 :** Le règlement a été déposé chez : SCP MORAU LAGUERRE-CAMY, huissiers de Justice, 102 rue Gambetta, 64500 Saint Jean de Luz, qui en donnera copie sans frais, sur demande.

**Fait à Saint-Jean-de-Luz, le 06/02/2020**

## BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer au Secrétariat par courrier ou par mail :

**Maison Pariès**

**9, rue Gambetta – 64500 Saint-Jean-de-Luz**

Mail : [contact@paries.fr](mailto:contact@paries.fr)

JUSQU'AU 04 AVRIL 2020

**M., Mme** .....  
.....

S'inscrit au concours « du meilleur gâteau basque »

Oui ☐

Adresse du participant : .....  
.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél : .....@ : .....

**Le concurrent, après lecture du règlement du concours, en accepte toutes les conditions**

**Fait à :**.....

**le :**.....

**Signature**

\_\_\_\_\_