

CONCOURS
« DU MEILLEUR GATEAU BASQUE AMATEUR »
Organisé par la Maison Pariès

Le DIMANCHE 16 JUIN 2019

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**
www.paries.fr

Article 1 : La Maison Pariès organise le **Concours « du Meilleur Gâteau Basque amateur »**

Article 2 : Ce concours est ouvert à toute personne, *à l'exception des professionnels pâtisseries* (employeurs et salariés) et les inscriptions sont limitées à 60 personnes.

Article 3 : Pour participer, les candidats devront s'inscrire **JUSQU'AU 13 JUIN 2019 :**

- Par courrier : Maison Pariès – Zone de Poutillenea- 64122 Urrugne
- Par mail : contact@paries.fr
- En déposant le bulletin d'inscription disponible dans nos boutiques

L'inscription ne sera effective qu'après dépôt du gâteau basque entre 9h et 19h le vendredi 14 juin ou le samedi 15 juin à la boutique de Paris 6ème, 9bis rue Saint-Placide, ou le dimanche 16 juin au salon, porte de Versailles, Halle 5.1 entre 8h30 et 9h30 en échange d'un ticket numéro de gâteau.

Les mineurs devront joindre une autorisation parentale.

Article 4 : La participation à ce concours est entièrement gratuite.

Article 5 – MODALITES DU CONCOURS

Les concurrents devront déposer, entre 9h et 19h le vendredi 14 juin ou le samedi 15 juin à la boutique de Paris 6ème, 9bis rue Saint-Placide, ou le dimanche 16 juin entre 8h30 et 9h30 exclusivement au salon de la pâtisserie, Porte de Versailles, Hall 5.1:

- **1 GATEAU BASQUE ROND A LA CREME OU A LA CONFITURE OU A UN AUTRE PARFUM**
- **TAILLE : ENTRE 19 cm ET 24 cm DE DIAMETRE**
- **DANS UN EMBALLAGE ANONYME SANS DECOR ET AVEC L'INSCRIPTION DU PARFUM DU GATEAU**
- **POSE SUR UN SUPPORT RIGIDE (SANS PLAT NI MOULE)**

(TOUT PRODUIT QUI NE SERA PAS PRESENTE DE CETTE MANIERE SERA AUTOMATIQUEMENT ELIMINE).

Aucune réception ne sera acceptée après les dates, heures et lieux indiqués.

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les gâteaux seront entreposés dans les meilleures conditions.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits, aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le dépôt ou l'entreposage des gâteaux, ne sera admise.

Les produits doivent être présentés en emballage neutre et jetable

Article 6- : Les concurrents joindront, à leur dépôt :

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

placés sous enveloppe cachetée et sans signe extérieur. Un numéro sera attribué et l'identité des concurrents ne sera connue qu'à l'issue du concours.

Article 7 : Le jury, composé de 9 membres, délibérera le dimanche 16 juin 2019 **à partir de 11 Heures** au salon de la pâtisserie, Hall 5.1

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.

Article 9 - Prix attribués :

Un classement sera effectué et des récompenses seront attribuées aux 10 meilleurs lauréats:

Par ailleurs, un prix dit 'prix de l'innovation' récompensera le gâteau jugé par le jury le plus original et innovant, par rapport aux recettes traditionnelles.

Prix de l'innovation : Un panier gourmand de produits PARIÉS, pour une valeur marchande de 80€ TTC

Article 10 : Le jury délibérera sur les critères suivants pour chaque catégorie :

- o **Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 10 points**
- o **Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe et Montage du gâteau : 10 points**
- o **Critère n° 3 : Texture de la pâte : 10 points**
- o **Critère n° 4 : Texture de l'intérieur : 10 points**
- o **Critère n° 5 : Goût de la pâte : 15 points**
- o **Critère n° 6 : Goût de l'intérieur : 15 points**

Pour le prix de l'innovation : Critère innovation Originalité : 20 points

Préalablement au jugement des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis à l'article 5 du présent règlement.

Article 11 : 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 12 : Les produits objets du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 13 : La remise des prix aux lauréats se déroulera **le 16 JUIN à partir de 13 heures en lieu et place du concours**, Salon de la pâtisserie Porte de Versailles, Hall 5.1.

Article 14 : Les gagnants autorisent l'utilisation de leurs noms et images dans le cadre de la promotion qui sera faite de ce concours.

Article 15 : 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.....

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

JUSQU'AU 13 JUIN 2019

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

Rappel:

Les concurrents devront déposer leur gâteau, entre 9h et 19h le vendredi 14 juin ou le samedi 15 juin à la boutique de Paris 6ème, 9bis rue Saint-Placide, ou le dimanche 16 juin entre 8h30 et 9h30 exclusivement au salon de la pâtisserie, Porte de Versailles, Hall 5.1:

En échange d'un ticket numéro de gâteau.