

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE BÛCHES DE NOËL

Vous aimez les défis, vous aimez cuisiner, vous êtes gourmands ? Alors ce concours est pour vous!

Tout seul ou en groupe, inscrivez- vous à notre concours de bûches de Noël pour tenter de gagner le titre de « meilleur pâtissier de Noël 2024 » ainsi que de nombreux lots.

Pour cela, il vous suffit de lire le règlement du concours, de remplir le dossier d'inscription ci-joint, de mettre la main à la patte puis de nous apporter votre dessert le samedi 14 décembre à 11:00 à la crêperie.

Pour trouver le chemin, vous n'aurez qu'à suivre les bonnes odeurs de soupes du monde servies sous l'ancien Hôtel de Ville, nous sommes juste à côté.

ARTICLE 1 – ORGANISATION DU JEU

La crêperie l'Echoppe

14, rue Peysseguin 33190 LA RÉOLE

Organise le samedi 14 décembre 2024, un concours de bûches dans le cadre des animations du marché de Noël de la ville de La Réole selon les modalités décrites dans le présent règlement.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce concours est ouvert aux pâtissiers amateurs.

Ce jeu gratuit est ouvert à tous. Chacun peut choisir de participer de façon individuelle (les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte) ou en groupe (famille, associations, amis...).

Le jeu est soumis à la réglementation de la loi française applicable aux jeux et concours. Le seul fait de participer à ce jeu implique l'acceptation pure et simple, sans réserve, du présent règlement.

ARTICLE 3 – MODALITÉS DE PARTICIPATION

Pour participer, il suffit de remplir le formulaire d'inscription et de nous le déposer à la crêperie (boîte aux lettres ou aux horaires d'ouverture), ou par mail (lechoppecafe@gmail.com) ou via le lien <https://forms.gle/2yVQLBtYbbJ8P4hQ9> puis venir déposer sa bûche à 11H00 à la crêperie le samedi 14 décembre.

La bûche doit être cuisinée pour 8 personnes, avoir un nom et doit être apportée avec la recette détaillée sur papier libre.

1 seule bûche par participant.

La bûche doit être faite entièrement maison.

Le participant s'engage à ce que son dessert soit préparé dans des conditions d'hygiène irréprochables.

Chaque candidat affirme porter l'entière responsabilité quant aux ingrédients utilisés dans son dessert.

ARTICLE 4 – DESIGNATION DES GAGNANTS

Un jury composé de 5 personnes va goûter chaque dessert et délibérer en fonction de plusieurs critères : la présentation, la décoration, le nom du gâteau, le goût, l'originalité, le respect de la saisonnalité.

ARTICLE 5 – DOTATION

Des lots seront offerts aux 3 meilleures bûches du concours.

ARTICLE 6 - REMISE DES DOTATIONS

Après délibération, remise du prix de la meilleure bûche à 15h00 puis dégustation de chaque bûche avec l'ensemble des participants et des personnes présentes.

En cas de force majeure, nous nous réservons le droit d'annuler cette manifestation. Il n'y aura aucun dédommagement possible des frais engagés .