

RÈGLEMENT DU CONCOURS CULINAIRE LOCAL

« SPÉCIALITÉ FARENQUE »

DIMANCHE 15 OCTOBRE 2017

Article 1 : **Organisation** : Ce projet s'inscrit dans la volonté de la municipalité d'enrichir le patrimoine culinaire du village et de promouvoir les produits du terroir. Il se déroulera le dimanche 15 octobre 2017 lors de la Fête de l'Olive et du Vin.

Article 2 : **Présentation** : Le concours consiste à inventer une recette de : « La Spécialité Farenque » qui deviendra la spécialité emblématique de la commune. Celle-ci sera largement représentée et promue dans la ville.

Article 3 : **Conditions de participation** : Le concours est gratuit, et implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement, il est ouvert à toute personne, à partir de 15 ans (autorisation parentale pour les mineurs) de La Fare le Oliviers ou de la Région Provence Alpes Côte d'Azur à l'exception des élus du conseil municipal et de leur conjoint, du jury et de leur famille ainsi que toute personne ayant directement collaboré à la mise en place du projet.

Article 4 : **Déroulement** : Le concours consiste à présenter au jury, le jour de la fête de l'olive et du vin, une préparation **froide** prête, sucrée ou salée. Aucune préparation ne sera effectuée sur place.

Exemple : Pain, brioche, gâteau, cake, confiserie, terrine, tarte... (Pas de plat chaud)
La spécialité devra être en rapport avec La Fare les Oliviers, de par ses ingrédients, sa forme et/ou son histoire.

Le candidat devra porter une attention particulière au conditionnement de la spécialité pour assurer une bonne conservation à température ambiante et pour faciliter sa commercialisation. Elle pourra être emportée facilement et partagée ou présentée en plusieurs exemplaires pour être dégustée par les membres du jury. (6/8 personnes).

Article 5 : **Conditions à respecter pour l'élaboration de la recette** : La recette devra être personnelle, toute copie d'une recette déjà existante est interdite. Les préparations type « tapenade » simple devront être évitées. En cas de contestation d'un tiers, l'organisateur ne devra en aucun cas être tenu responsable. Le candidat devra répondre en personne de cette contestation.

La préparation à inventer devra être cuisinée avec des produits de la région. Les participants s'engagent à utiliser des produits frais et consommables et à respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de la confection de la préparation. L'organisateur ne devra en aucun cas être tenu responsable en cas d'allergie ou autres réactions à la dégustation.

Article 6 : **Le jury** : Il sera composé d'élus, de chefs cuisiniers et de membres de l'Office Municipal de la Culture.

Article 7 : **Sélection de la spécialité** : Après une pré-sélection visuelle permettant d'éliminer les préparations ne respectant pas le règlement, chaque préparation sera évaluée par le jury avec un système de points sur la base de 30 points selon les critères suivants :

- L'aspect visuel de la spécialité : 5 points
- Le plaisir gustatif de la spécialité : 5 points
- La justification du lien et de la valeur emblématique entre la spécialité et

- La Fare les Oliviers : 10 points
- Utilisation et valorisation des produits de la Fare les Oliviers et de la région : 5 points
- Originalité : 5 points
- Le jury aura la possibilité d'attribuer un bonus de 2 points en expliquant les raisons de cette attribution.

Le gagnant du concours culinaire 2017 sera le candidat qui obtiendra le plus de points, mais pour que son produit soit retenu et promu par la ville il faudra qu'il emporte **25 points** minimum sur 30. Si aucun produit n'emporte ce minimum de points, le concours sera reconduit l'année suivante.

La décision du jury sera sans appel.

Article 8 : Obligation des participants : La participation au concours entraîne obligatoirement l'acceptation par le gagnant de l'utilisation par la ville de toute communication ayant un rapport avec la spécialité sélectionnée et son créateur : nom, prénom, image, recette... sans que ce dernier puisse prétendre à aucun dédommagement ni avantage. Le gagnant autorise gracieusement l'organisateur à reproduire et exploiter sur tout type de documents et supports de communication (interne ou externe) tout ce qui concerne la spécialité et ce pour une durée illimitée à compter du jour de son inscription. Si le candidat donne un nom à sa spécialité, la ville se réserve le droit de changer ce nom.

Article 9 : Documents à signer pour tous les candidats lors de l'inscription :

- Déclaration sur l'honneur qu'il est bien l'auteur de la recette.
- Cession à la ville de La Fare les Oliviers des droits d'exploitation et de reproduction de sa recette.
- Autorisation d'exploitation par toute structure de La Fare les Oliviers et des environs souhaitant commercialiser la spécialité.
- Acceptation de toute communication autour de la spécialité qu'elle soit municipale, locale, départementale ou nationale.

Article 10 : Document à remplir : Le candidat devra remplir un document avec la liste des ingrédients, les quantités et le déroulement de sa recette. Ce document devra être remis obligatoirement en main propre au président du jury (M. le Maire ou un représentant du Maire) le jour du concours lors de la présentation de la préparation sous peine d'annulation de participation.

Article 11 : Responsabilité de l'organisateur : Si pour une quelconque raison le concours devait être modifié, reporté ou annulé, la responsabilité de la municipalité ne saurait être engagée.

La municipalité se réserve le droit de modifier toute modalité du concours, ceci en mettant en place des moyens d'information auprès des participants.

Signature

(précédée de la mention « *bon pour acceptation* »)