

# RÈGLEMENT DU CONCOURS CULINAIRE LOCAL « SPÉCIALITÉ FARENQUE » VENDREDI 24 AOUT 2018

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 vendredi 24 août 2018 lors de la Fête de Sainte Rosalie.

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 par la ville.

Article 3 : **Conditions de participation** : Le concours est gratuit, il 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 leurs conjoints, 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 Sainte Rosalie, une préparation **froide (en double exemplaire)**, sucrée ou salée, prête à consommer. 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 et également par les personnes tirées au sort dans le public qui pourront goûter la préparation et voter. (6 personnes du public et 6 membres du jury).

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 pourra 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.

**L'olive, quelle que soit sa forme** (entière, en confiture, confites ou concassée) est **obligatoire** dans la préparation, **son absence entraînera une disqualification**.

D'autres ingrédients, sans être obligatoires sont suggérés : **Amandes, raisins, coings, grenades, figes...** (Éléments du terroir) **L'huile d'olive sera privilégiée par rapport à toute autre matière grasse.**

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 pourra 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, d'artisans boulangers



et de membres de l'Office Municipal de la Culture (6 jurés) et de 6 personnes tirées au sort le jour même du concours qui deviendront également jurés.

**Article 7 : Sélection de la spécialité** : Chaque préparation sera évaluée par le jury avec un système de points sur la base de 31 points selon les critères suivants :

- L'aspect visuel de la spécialité : 5 points
- Le plaisir gustatif de la spécialité : 8 points
- La justification du lien et de la valeur emblématique entre la spécialité et La Fare les Oliviers : 5 points
- Utilisation et valorisation des produits de la Fare les Oliviers et de la région : 5 points
- Originalité : 8 points
- Le jury aura la possibilité d'attribuer un bonus de 2 points au candidat de son choix en expliquant les raisons de cette attribution.
- Les jurés auront la possibilité d'attribuer tous les points dont ils disposent c'est-à-dire 33 points s'ils pensent qu'une des préparations proposées peut être la spécialité farenque officielle qui représentera le village.
- 6 personnes seront tirées au sort le jour du concours, des tickets seront à disposition pour s'inscrire. Ne pourront s'inscrire que les personnes n'ayant aucun lien de parenté avec les candidats. Elles pourront alors goûter les spécialités et voter comme le jury officiel. Une grille de notation leur sera fournie.

Cette édition du concours sera la grande finale au terme de laquelle la spécialité farenque sera désignée.

Chaque juré votera pour la spécialité à laquelle il aura accordé le maximum de points. La moyenne des notes du public comptera pour une voix qui viendra s'ajouter aux 6 voix du jury officiel.

**La décision du jury sera sans appel.**

**Article 8 : Obligation des participants** : La participation au concours entraîne obligatoirement l'acceptation par le lauréat 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 lauréat 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 : Obligation de l'organisateur** :

Les organisateurs s'engagent à ne pas divulguer les recettes des participants et à les rendre à leurs auteurs (hormis la spécialité farenque).

Les organisateurs s'engagent également à conserver le nom de l'auteur de la spécialité farenque dans l'histoire de la commune.

**Article 10 : 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 11 : 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 12 : 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* »)