

CONCOURS DE LA FLOGNARDE 2.0 (FLOGNARDE REVISITEE) TOQUES ET PORCELAINE 2019

REGLEMENT

L'OBJECTIF DU CONCOURS

Ce concours, organisé par la Ville de Limoges à l'occasion de Toques et Porcelaine 2019, a pour principal objectif de valoriser le patrimoine gastronomique limougeaud, la pomme AOP du Limousin et la porcelaine de Limoges. De ce fait, chaque candidat devra utiliser une pomme récoltée dans la région, pour **revisiter à sa façon la flognarde**. À chacun de laisser parler sa créativité afin de réinventer ce dessert traditionnel, en veillant à justifier son choix. Pour faire totalement écho à la manifestation, chaque candidat devra présenter sa flognarde revisitée en utilisant un contenant en porcelaine de Limoges, là encore en expliquant son choix.

CANDIDATS ADMIS A PARTICIPER

Les candidats doivent tous être des amateurs et âgés de plus de 16 ans.

Ne peuvent en aucun cas participer au concours :

- Les professionnels de la pâtisserie et des métiers de bouche (boutique et restauration) en activité, en formation (y compris les inscrits au CAP en candidat libre) ou retraités,
- Les titulaires du CAP en pâtisserie et métiers de bouche (même en candidats libres),
- Toute personne exerçant ou ayant exercé une activité rémunérée, permanente ou occasionnelle, présentant un lien avec la pâtisserie et les métiers de bouche (démonstrations, cours particuliers, etc.).

INSCRIPTION

Chaque candidat devra compléter le dossier d'inscription au concours, et **le renvoyer** par courrier postal à l'adresse Pulss Event, 30 rue Paul Claudel, 87 000 Limoges, ou par mail à l'adresse toquesetporcelaine@gmail.com, avant le **9 septembre 2019** (dernier délai), **accompagné :**

- du présent règlement daté et signé (signature précédée de la mention « Lu et Approuvé »),
- d'une copie de sa pièce d'identité recto-verso,
- d'une autorisation parentale de participation au concours pour les candidats mineurs,
- d'au moins une photo de bonne qualité présentant sa flognarde après cuisson.

SELECTION DES CANDIDATS

La sélection de 3 finalistes sera effectuée, sur la base du dossier ci-dessus, par un jury de professionnels composé entre autres d'un représentant de la filière Pommes AOP du Limousin, de membres de l'organisation, d'un pâtissier.

Les critères de sélection seront : l'originalité de la recette, sa faisabilité dans les conditions du concours, la présentation de la recette rédigée par le candidat, la présentation du contenant rédigée par le candidat, l'aspect esthétique de la réalisation (photo).

Les 3 candidats sélectionnés seront avertis individuellement par courrier postal ou par courriel.

Ils seront invités à participer à la finale du concours (réalisation de leur flognarde en public dans le cadre de Toques et Porcelaine).

Une liste complémentaire sera établie afin de remplacer un candidat qui ne pourrait être présent lors de la finale.

FINALE DU CONCOURS

Les 3 candidats sélectionnés réaliseront leur flognarde revisitée **en public, le samedi 21 septembre après-midi, dans le cadre de Toques et Porcelaine**. Ils auront 1h30 pour réaliser l'intégralité de leur recette, préparation et cuisson incluses. Pour ce faire, il sera mis à leur disposition le matériel nécessaire ainsi que les produits de base (pommes, farine, sucre, œufs, produits laitiers). Les ingrédients complémentaires (épices, condiments, autres fruits, etc.) devront être apportés par le candidat. Le candidat devra également se munir du contenant dans lequel il souhaitera dresser sa réalisation.

Le jury sera composé de professionnels de la pâtisserie et de la gastronomie, de représentants de l'organisation ainsi que des personnalités des médias régionaux. Il assistera à l'intégralité des épreuves, pourra questionner les candidats et éventuellement apporter un conseil technique. À l'issue de la réalisation, le jury dégustera les flognardes.

CRITERES DE NOTATION

Le vainqueur sera celui ayant réuni **le plus grand nombre de points**, sur un total de 40, selon la grille de notation suivante :

Organisation du poste de travail : 3 points - Propreté du poste de travail : 4 points - Gaspillage : 4 points – Allure générale de la Flognarde : 5 points - Texture : 7 points - Goût et saveurs : 10 points - Originalité de la recette : 5 points – Choix du plat de présentation : 2 points.

PRIX

Les 3 finalistes recevront un « panier gourmand » d'une valeur de 200€ pour le 1^{er}, de 100€ pour le 2^{ème} et de 50€ pour le 3^{ème}.

CONDITIONS GENERALES DE PARTICIPATION

Tout dossier d'inscription incomplet sera écarté.

Tout candidat ne se présentant pas à l'heure indiquée pour la finale sera immédiatement disqualifié.

L'organisateur se réserve le droit de reporter ou annuler le concours sans avoir à en exposer les raisons et sans que sa responsabilité soit engagée de quelque manière que ce soit ; dans ce cas aucun dédommagement ne saura être demandé par les candidats.

Le choix du jury est sans appel, tant pour la sélection des candidats que pour la finale.

Les participants autorisent les organisateurs à utiliser, pour la promotion de Toques et Porcelaine, les images ou vidéos pouvant être prises pendant le concours et où ils apparaîtraient, sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération.

La participation au concours implique l'acceptation du présent règlement et la présence du candidat à Limoges le jour du concours. En cas d'empêchement, le candidat devra en informer l'organisation dans les meilleurs délais.

Fait à

le

Le candidat

(Signature précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)

**CONCOURS DE LA FLOGNARDE 2.0 (FLOGNARDE REVISITEE)
TOQUES ET PORCELAINE 2019**

DOSSIER D'INSCRIPTION

A compléter et retourner avec l'ensemble des pièces complémentaires indiquées dans le règlement du concours, avant le **9 septembre 2019** (dernier délai).

PRENOM :

NOM :

DATE DE NAISSANCE :

ADRESSE :

TELEPHONE (portable) :

MAIL :

PROFESSION OU ACTIVITE :

PROFIL FACEBOOK ET/OU INSTAGRAM (facultatif) :

**CONCOURS DE LA FLOGNARDE 2.0 (FLOGNARDE REVISITEE)
TOQUES ET PORCELAINE 2019**

LA RECETTE

INTITULE DE LA RECETTE :

PRESENTATION DE LA RECETTE (en quelques lignes : les raisons de ce choix, la « philosophie » de la recette, l'histoire de la recette...):

CHOIX DU CONTENANT (raisons de ce choix, en quelques lignes) :

LISTE DES INGREDIENTS (+ quantité) :

MATERIEL NECESSAIRE :

DEROULE DETAILLE DE LA RECETTE :