

Règlement du concours

Article 1 - Admission, lieu et horaires

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure, excepté aux professionnels de la nutrition et aux pâtisseries et cuisiniers professionnels.

Il se déroulera le 14 novembre 2017, sur le créneau horaire suivant : de 9h30 à 11h30, dans l'office traiteur de l'espace Encan de la Rochelle. La première demi heure sera consacrée à l'explication des consignes et l'installation des candidats. L'épreuve démarrera donc à 10h.

La participation au concours est gratuite, et non rémunérée.

Article 2 - Modalités d'inscription

L'inscription au concours se fait auprès du Réseau Atlantique Diabète.

Pour s'inscrire, il est obligatoire de remplir le coupon d'inscription disponible sur simple demande au secrétariat du réseau (05.46.45.67.32), en le téléchargeant sur le site du réseau (www.atlantique-diabete.com), ou en le retirant au bureau du Réseau (adresse ci dessous).

Le coupon devra être retourné :

- par courrier : Centre Hospitalier St Louis
Réseau Atlantique Diabète
A l'attention de Marie TAUPIN, Diététicienne
Rue du Dr Schweitzer
17019 LA ROCHELLE Cedex 01
- ou par mail : atlantique.diabete@wanadoo.fr

Aucune inscription ne sera prise en compte par téléphone. La date limite des inscriptions est fixé au 04 novembre 2017 à minuit. Le nombre de places est limité à 8.

Les inscriptions sont traitées par ordre d'arrivée et les participants ayant participé au concours de pâtisserie en 2016 ne sont pas prioritaires.

Article 3 - Déroulement et objectifs

Ce concours a pour but :

- d'informer sur le lien entre diabète et alimentation,
- d'informer sur les substances sucrantes et édulcorantes,
- d'encourager les participants à exploiter et partager leur savoir faire culinaire,
- montrer la possibilité d'allier équilibre et plaisir dans un repas,

- favoriser les échanges et l'expression des représentations des participants autour du thème « alimentation & diabète »,
- valoriser les recettes réalisées via l'édition d'un livret de recettes à distance de la manifestation.

Chaque participant se verra attribuer un numéro pour que l'anonymat soit préservé.

Les participants piochent une carte sur laquelle sera notée le dessert qu'ils devront réaliser pour 2 personnes, à partir de denrées mises à disposition dans l'office traiteur.

Un descriptif du déroulement de la recette de base leur sera remis.

L'utilisation d'autres denrées que celles-ci est interdite.

De même, le participant ne peut utiliser d'autre matériel que celui mis à disposition dans l'office traiteur par le Réseau Atlantique Diabète. Cette liste est disponible auprès du secrétariat du Réseau sur simple demande. Le matériel est à partager entre les candidats.

Durant le créneau imparti (début 10h - fin 11h30), le participant devra :

- réaliser son dessert et le remettre au jury (la découpe sera faite par le jury au moment de la dégustation et la présentation d'un seul dessert par participant est autorisée),
- nettoyer son plan de travail, laver et ranger le matériel.

Article 4 - Composition du jury

Le jury se réunira entre 11h30 et 12h pour la dégustation des desserts et la délibération.

Le jury sera composé de :

- Marie BITAUD, diététicienne au Réseau Atlantique Diabète
- Jacky MÉGARDON BOUCHAT, patient du réseau, cuisinier à la retraite
- Amandine SCHNEIDER, pâtissier professionnel dans l'entreprise « Juste par Gour'mandine »

Article 5 - Critères d'évaluation, délibération et récompenses

Les pâtisseries seront présentées de manière anonyme aux membres du jury qui évalueront :

- la présentation visuelle
- le goût
- le respect du thème imposé
- l'originalité et la personnalisation du dessert

Chaque critère sera noté sur 5 points, soit une note globale sur 20 qui départagera les candidats.

Le jury procédera ensuite au classement en comptabilisant les points obtenus par chaque participant. En cas d'égalité finale, il appartiendra au jury de trancher.

Les évaluations seront bien sûr tout à fait subjectives, puisque chacun jugera selon ses goûts. Aucune réclamation ne pourra être portée quant à l'impartialité des jugements du jury.

Les lots seront remis à la fin de la journée, vers 15h. La liste prévisionnelle des lots est la suivante :

- 1er lot : un robot pâtissier multifonctions
- 2è lot : une mallette de matériel professionnelle de pâtisserie
- 3è lot : un bon cadeau d'une valeur de 80€ pour des cours de cuisine chez « Juste par Gour'mandine »
- Les autres participants recevront un tablier et un économiseur aux couleurs d'Interfel, partenaire de la Journée Mondiale du Diabète.

Article 6 - Autorisation

Chaque participant autorise les organisateurs à citer son nom, sa recette et à diffuser les photos de son dessert sur ses différents supports de communication.

Article 7 : Responsabilité

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...). Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par un candidat dans le cadre du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition.

Article 9 - Modification, annulation et mesures exceptionnelles

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité, qui a valeur de contrat. Toute infraction à ce règlement est susceptible d'entraîner l'élimination du candidat.

Toute déclaration mensongère d'un participant entraînera son exclusion du concours et la non-attribution du lot qu'il aurait éventuellement pu gagner sans que la responsabilité des organisateurs puisse être engagée.

Les organisateurs se réservent le droit de disqualifier sans préavis tout candidat présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit de la compétition. En cas de dommage, l'organisateur décline toute responsabilité.

Les organisateurs se réservent le droit, pour quelle que raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours, sans que sa responsabilité ne soit engagée de ce fait.

Article 10 - Vie privée

Les informations et coordonnées personnelles récoltées dans le cadre du concours sont exclusivement destinées à un usage interne, dans le cadre du même concours. Elles ne seront pas cédées à des tiers et seront traitées conformément à la loi relative à la protection de la vie privée.