



**Académie Nationale de Cuisine
Délégation Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de la Tarte au sucre**

Afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, la Délégation des Hauts de France de l'Académie Nationale de Cuisine organise, en partenariat avec le Comité Des fêtes la Mairie de Godewaersvelde, un concours intitulé :

Concours International de Tarte au sucre

Ce concours, inscrit à l'agenda de Hauts de France Région Européenne de la Gastronomie 2023, est organisé en partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine délégation des Hauts de France, se déroulera dans le cadre des festivités locales qui se dérouleront le dimanche 3 septembre 2023 à Godewaersvelde.

Ce concours international est ouvert aux personnes majeures, sans distinction d'âge ni de sexe.

Il s'adresse à 2 catégories de personnes :

- Les professionnels des métiers de bouches (Cuisiniers ; pâtissier, traiteurs ;)
- Les amateurs n'ayant aucun lien professionnel avec les métiers de bouche

ARTICLE 1 : Envoi des candidatures

Les fiches de candidature (annexe n°1 au règlement) devront être adressées, par mail, au plus tard le 25/08/2023 à :
Monsieur Baumont concours.tas@gmail.com

ARTICLE 2 : Candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches »

1) Généralités

Les professionnels des métiers de bouche, concourant pour le titre de la meilleure tarte au sucre 2023, doivent être en activités, ou salariés, en France, en Belgique, ou dans tout autre pays de la communauté Européenne, au jour du concours. Il ne sera autorisé qu'un seul candidat par entreprise.

Les candidats préparent leur Tarte au sucre, selon leur inspiration personnelle.

Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit contenir les ingrédients de base pour confectionner une tarte au sucre traditionnelle.

Le nombre d'inscriptions est limité à 60 professionnels.

Lors de leur inscription, les candidats devront s'acquitter des frais d'inscription d'un montant de 20€

Le paiement sera effectué par chèque bancaire émis à l'ordre du Comité de Fêtes de Godewaersvelde et adressé à

**Festival de la Gastronomie Flamande – Concours International de tarte au sucre
74 rue du Mont des Cats - 59270 Godewaersvelde**

Une attestation de paiement pourra être délivrée sur demande.



2) Dépôt des préparations

Les professionnels des métiers de bouches, concourant pour le titre de la meilleure Tarte au sucre 2023, pourront déposer leur Tarte au sucre à :

- La salle de sports Henri Devos, 59270 Godewaersvelde
 - Le dimanche 3 septembre 2023 de 8h à 11h

Leur préparation sera cuite et refroidie. Elle sera conditionnée dans un contenant jetable et filmé soigneusement.

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie « professionnels des métiers de bouches » fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur (annexe n° 2 au règlement) affirmant que la préparation a été faite par le candidat inscrit au concours.

Tout conditionnement non conforme et/ou non respecté, ou document absent, lors de la remise de la tarte au sucre au comité organisateur, entraînera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres de l'Académie Nationale de Cuisine
- Professionnels reconnus
- Personnalités gastronomiques

Se réunira à partir de 14h afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouches ».

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (coloration ;.....)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Goût et dosage des produits

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouche », les préparations, stockées à température ambiante et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine, Les préparations soumises à l'appréciation du jury, seront servi à température ambiante. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.



HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA GASTRONOMIE
2023



4) Délibérations

A l'issue des dégustations des tartes au sucre proposées par les candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le jury délibère.

Le jury est seul souverain, et ses décisions sont sans appel.

En cas d'égalité entre les candidats, la voix du président du jury est prépondérante.

5) Questions

Afin de répondre aux éventuelles interrogations des candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », une permanence téléphonique sera assurée, durant le mois d'août, tous les jours (du lundi au vendredi).

Les candidats pourront appeler le 06.22.13.29.99 de 16h30 à 19h



ARTICLE 3 : Candidats de la catégorie « Amateurs »

1) Généralités

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure tarte au sucre 2023, doivent être majeurs, au jour du concours.

Les candidats prépareront, leur Tarte au sucre, selon leur inspiration personnelle.

Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit faire entre 25 et 30 cm de diamètre.

Le nombre d'inscriptions est limité à 80 candidats dans la catégorie « Amateurs ».

2) Dépôt des préparations

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure Tarte au sucre 2023, pourront déposer leur Tarte au sucre :

- Salle de sports Henri Devos, 59270 Godewaersvelde
 - Le dimanche 3 septembre 2023 de 8h à 11h

Leur préparation sera cuite et refroidie. Elle sera conditionnée dans un contenant jetable et filmé soigneusement..

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie amateurs, le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie amateurs fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur (annexe n° 1 au règlement) affirmant que la préparation a été réalisée par le candidat inscrit au concours, et qu'il s'agit d'une fabrication maison.

Cette fiche recette fera apparaître la liste des ingrédients utilisés pour la réalisation de la Tarte au sucre, les quantités utilisées une tarte au sucre de 25 à 30 cm de diamètre, et une progression sommaire de la recette.

Tout conditionnement non conforme et/ou non respecté, ou document absent, lors de la remise de la Tarte au sucre au comité organisateur, entrainera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres de l'Académie Nationale de Cuisine
- Professionnels reconnus
- Personnalité gastronomique



Il se réunira à partir de 14h afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie amateurs.

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (coloration ;.....)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Goût et dosage des produits

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie « amateur », les préparations seront stockées à température ambiante et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine, Les préparations soumises à l'appréciation du jury, seront servi à température ambiante. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.

4) Délibérations

A l'issue des dégustations des Tarte au sucre proposées par les candidats de la catégorie amateurs, le jury délibérera. Le jury est seul souverain, et ses décisions sont sans appel. En cas d'égalité entre les candidats, la voix du président du jury est prépondérante.

5) Questions

Afin de répondre aux éventuelles interrogations des candidats de la catégorie « Amateurs », une permanence téléphonique sera assurée, durant le mois d'août, tous les jours (du lundi au vendredi). Les candidats pourront appeler le 06.22.13.29.99 de 16h30 à 19h

ARTICLE 4 : Proclamation des résultats

Après délibération, le jury procédera à la proclamation des résultats. La cérémonie des résultats débutera à 18h00.

Les candidats accédant aux 3 premières places de chacune des catégories se verront récompensés. Les candidats de la catégorie « amateurs » recevront un diplôme. Celui-ci ne pourra pas être utilisé à d'éventuelles fins commerciales.

ARTICLE 5 : Droits à l'image

Les candidats autorisent le comité organisateur à publier, sur les supports de son choix, les recettes et les photos et à les citer, sans pour autant pouvoir prétendre à rétribution ou dédommagement financier.



**Académie Nationale de Cuisine
Délégation Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de Tarte au sucre
Annexe n°1 au règlement**

Fiche de candidature à retourner, le 25/08/2023 au plus tard, à concours.tas@gmail.com

- Nom du candidat :
- Prénom du candidat :
- Catégorie concernée :
 - Professionnel des métiers de bouche
 - Amateur
- Date de naissance :
- Adresse :
- Ville :
- Code postal :
- Téléphone :
- Adresse Mail :

Signature du candidat :



HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA **GASTRONOMIE**
2023



**Académie Nationale de Cuisine
Délégation Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de Tarte au sucre
Annexe n°2 au règlement**

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, _____, candidat dans la catégorie, _____ atteste sur l'honneur que la Tarte au sucre présentée ce jour dans le cadre du Concours International de Tarte au sucre 2023 a été réalisée par mes soins.

Fait à

Le

Nom et prénom

Signature