

### Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin www.patissiersdubasrhin.fr



# TROPHÉE "La Tarte aux Fruits de Saison - Twist Contemporain" Lundi 8 septembre 2025

## Article 1 THEME

Tarte aux Fruits de Saison : Il s'agit de présenter 6 tartelettes de 8 cm mettant en avant un fruit de saison. Le candidat aura le choix d'utiliser la figue, la poire ou la quetsche. La tarte doit être élaborée à base de pâte friable doit inclure des techniques modernes et tendances (pochage, inserts, finitions, ...). L'utilisation de 3 textures est obligatoire.

Article 2
CONDITIONS DE
PARTICIPATION

pouvoir rentrer dans une ligne de production.

Ce trophée est ouvert aux professionnels Pâtissiers d'Alsace, qui travaillent dans une pâtisserie.

ATTENTION : Les Tartelettes présentés doivent être commercialisables et doivent

Article 3
DATE & LIEU

Peuvent y participer le chef d'entreprise, le chef de fabrication et tout ouvrier Pâtissier. Le trophée est également ouvert aux **élèves de 1ère et 2ème années de BTM**. Le comité directeur se réserve le droit d'accepter ou refuser ces demandes sans justifications.

Article 4
INSCRIPTION

Vous devez vous présenter le lundi 8 septembre de 9h à 10h au stand des pâtissiers, au Village des Délices - Parc des Expositions à Strasbourg.

Article 5
OBLIGATION

La date limite d'inscription est fixée au 30 août 2025. Le nombre de place est limité. Le bulletin d'inscription joint à ce règlement devra être adressé par courrier : <u>Corporation des Pâtissiers - UCA67, 2 Allée d'Oslo 67300 - SCHILTIGHEIM</u>, ou par mail <u>contact@uca67.fr</u>

Article 6 JURY Le candidat devra obligatoirement présenter et livrer ses Tartelettes dans des **emballages et supports neutres** (aucun signe distinctif à l'appartenance à un nom ou à une entreprise ne sera toléré sous peine de disqualification).

Article 7
PROCLAMATION

**DES RÉSULTATS** 

Le jury est composé de professionnels et d'une personnalité extérieure. Le Président du Jury est obligatoirement un professionnel. Les décisions du jury sont sans appel.

La présence des candidats est impérative lors de la remise des prix le lundi 8 septembre 2025 à l'espace "Théâtre du goût" au Village des délices à partir de 17h30. Les candidats doivent être en veste de pâtissier au moment de la remise des prix.



### Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers et Glaciers du Bas-Rhin www.patissiersdubasrhin.fr

## Article 8 PRIX

**1er Prix**: Trophée de " La Tarte aux fruits de saison - Twist Contemporain ", offert par l'un de nos fournisseurs. Le lauréat devra présenter ses produits et devra les commercialiser au stand des Pâtissiers, au Village des Délices. **La remise des prix se fera le lundi 8 septembre 2025 à 17h30**. (Dans le cadre de la commercialisation, la Pâtisserie Lauréate doit fournir les tartelettes durant toute la Foire Européenne, en appliquant une réduction de 50% sur le prix de vente de ces produits à la Corporation. Le gagnant du concours sera invité à être membre du jury pour l'édition suivante. L'entreprise ne pourra pas participer à cette édition.

Dans le cadre de la fourniture des produits lors de l'évènement, si la Corporation estime que les produits ne sont pas conformés à ceux présentés lors du concours, elle se réserve le droit de retirer les prix et d'annuler les commandes.

Article 9
MODIFICATION
DES REGLEMENTS

Les organisateurs se réservent le droit de modifier tel ou tel point du règlement, si la situation pour les contraintes de l'organisation l'exige. Les organisateurs se réservent la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, reporter, écourter ou modifier le concours ou encore, de remplacer un lot pas un autre lot de même valeur, sans que leur responsabilité ne soit engagé de ce fait.

Article 10
ACCEPTATION DES
REGLES

La participation à ce concours emporte l'acceptation de toutes ses règles. Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation seront tranchées souverainement par les organisateurs. Du fait de leur acceptation des règles, les gagnants autorisent les organisateurs à exploiter de la manière plus large, leurs noms, image et les produits présentés, sur tous supports.

<b>%</b>		IN D'INSCRIPTION de saison - Twist Cont	emporain"
Nom, Prénom:			
Pâtisserie :			
Adresse complète de la Pâtisserie : Tél :		Mail:	
Participation :	<u>Paiement :</u>		
1 concours : 42 euro 2 concours : 48 euro 3 concours : 50,40 e 4 concours : 54 euro	os TTC Virement bancaire uros TTC	e □ Signature:	