



*L'Académie Gourmande des Chaircuitiers organise  
En collaboration avec Grand Nancy Congrès Evénements et  
Anim 15 prod, Sur le site de la foire internationale de Nancy*

**Dimanche 27 mai 2018**

**La 1<sup>ère</sup> « Cook Academy » du Grand Est**

Hall B de la Foire Internationale de Nancy

**RESERVE EXCLUSIVEMENT AUX AMATEURS**

#### **Article 1 : Thème**

La thématique de la foire Internationale étant cette année « Londres », le concours porte sur la fabrication d'une pie salée (tarte anglaise salée), ingrédients libres.

Un échantillon pour 6 personnes (diamètre 18 à 22 cm maxi) sera déposé entre 12h et 14h, le jour même, au parc des expositions de Nancy sur le stand du concours, hall B (hall de l'alimentation), espace « Pôle cuisine Plus-Ateliers des Maîtres Gourmets ».

Une entrée gratuite sera remise à chaque participant inscrit afin de lui permettre de déposer sa tarte sur le stand.

Début de la dégustation dès 14h30

#### **Article 2 : Conditions de participation**

Ce concours est ouvert exclusivement aux amateurs **MAJEURS** qui s'engagent à présenter un produit de leur fabrication.

La participation au concours implique l'acceptation entière du présent règlement.

#### **Article 3 : Inscription préalable obligatoire**

La date limite des inscriptions est fixée au mardi 22 mai 2018, cachet de la poste faisant foi.

Le nombre de participants est fixé à 40, enregistrés dans l'ordre d'arrivée des inscriptions

Le bulletin d'inscription est à renvoyer pour cette date à l'adresse suivante :

Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles.

Ou par mail : [mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr)

Le bulletin d'inscription peut être téléchargé sur notre site : [academie-gourmande.com](http://academie-gourmande.com)

#### **Article 4 : Dispositions pratiques**

Une confirmation sera envoyée à chaque participant retenu accompagnée d'une entrée gratuite  
Le responsable du concours assignera à chaque échantillon un numéro d'ordre.  
Tout produit non déposé sur le stand à l'heure indiquée (entre 12h et 14h le jour même) ne sera pas pris en compte pour le concours.

#### **Article 5 : Critère de sélection**

Suivant une grille pré établie, il sera tenu compte de la saveur et composition du produit, du respect du thème imposé, de l'aspect général, de la cuisson et de la présentation, décoration.

#### **Article 6 : Jury**

Les échantillons seront soumis au jury le jour même. Le jury est composé de professionnels et de personnalités publiques. Chaque membre du jury recevra un exemplaire du règlement et les explications nécessaires à un bon jugement. Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury. Les décisions du jury sont sans appel et aucune réclamation ne sera admise. En cas d'égalité de points entre les candidats, la meilleure note de saveur et de respect du thème servira à les départager.

#### **Article 7 : Notation**

La notation se fera de la façon suivante :

Aspect, présentation	Note sur 20
Saveur	Note sur 20
Respect du thème	Note sur 20

#### **Article 8 : Proclamation des résultats**

Les résultats seront proclamés le jour même vers 18h30 sur les lieux du concours, Parc des Expositions hall B et la remise des prix se fera dans la continuité. La présence des candidats (ou d'un de leurs représentants) est indispensable, les lots n'étant pas envoyés aux lauréats.

#### **Récompenses :**

- 1<sup>er</sup> prix : Matériel de cuisine offert par la Maison DEBUYER
- 2<sup>ème</sup> prix : Matériel de cuisine offert par la NANCEIENNE D'APPROVISIONNEMENT
- 3<sup>ème</sup> prix : Matériel de cuisine offert par la Maison MEON
- 4<sup>ème</sup> prix : Matériel de cuisine offert par la Société METRO
- 5<sup>ème</sup> prix : 1 coffret de couteaux en céramique

#### **Contacts :**

Tel : Pascal BATAGNE : Président, au 06 30 81 49 94. Mail : [pascal.batagne@sfr.fr](mailto:pascal.batagne@sfr.fr)  
Tel : Jean Louis MANGENOT : au 06 12 98 43 49. Mail: [mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr)  
Site : [academie-gourmande.com](http://academie-gourmande.com) Facebook : académie gourmande

# BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner chez :

**Monsieur Jean Louis MANGENOT**  
**7, rue Carnot**  
**54170 Colombey les Belles**

Pour le mardi 22 mai 2018 dernier délai (cachet de la poste faisant foi)

*Tous les champs doivent obligatoirement être remplis sous peine de nullité*

Je soussigné(e).....

Domicilié(e) .....

.....

Numéro de téléphone portable.....

Email.....

**Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande à être inscrit(e) à la 1ère « Cook Academy » du Grand Est**

**Tout produit déposé tardivement ne participera pas au concours.  
Voir dispositions pratiques du règlement**

**Je certifie être majeur(e) et que le produit présenté sera de ma propre fabrication.**

**Seuls les 40 premiers inscrits seront autorisés à présenter un échantillon et chaque concurrent retenu pour le concours sera prévenu par sms ou par mail.**

**Signature :**