

Château de la Motte Tilly

GOURMANDISES DE LA MOTTE TILLY

26/27 AOUT 2023

PRODUITS DU TERROIR
DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS
PROMENADES EN BARQUE & À PONEY
CONCERT DE JAZZ EN NOCTURNE

Samedi 10h00 - 21h00 (Concert à 19h00)

Dimanche 10h00 - 18h00

Entrée 6 € (gratuit pour les - de 18 ans)



Festival d'été 
Château de La Motte Tilly



CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

A retourner avant le 21 août 2023

au

Château de La Motte Tilly par

courrier ou

par mail sur

**[margot.pretre@monuments-](mailto:margot.pretre@monuments-
nationaux.fr)**

**[nationaux.fr](mailto:margot.pretre@monuments-
nationaux.fr)**

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La
Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Nom :

Prénom :

Téléphone (fixe ou mobile):

E-mail :

Règlement lu et approuvé :



A remplir par les organisateurs

Date inscription et numéro du gâteau :

Le :

N°:

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Règlement

Article 1 : Organisation

Ce concours est organisé dans le cadre du festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" qui se déroulera le 26 et 27 août 2023 au château de La Motte Tilly.

Article 2 : Inscription des participants

Le concours est ouvert à tous. La clôture des inscriptions à lieu le **21 août à midi**.

L'inscription d'une personne mineure devra se faire par son représentant légal. Les candidats doivent s'inscrire à l'avance afin de délimiter le nombre de concurrents.

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Le nombre de participants sera limité à 20 personnes. Les organisateurs du concours ne sont pas autorisés à participer.

Lors de la dépose de leur gâteau, les candidats devront présenter leur fiche recette.

Les participants doivent présenter une pièce pour 5 personnes ou 5 pièces individuelles.

Après le concours, chaque gâteau sera automatiquement découpé et dégusté par le public présent.

Article 3 : Thème du concours

D'après une recette de la comtesse de Rohan-Chabot, les participants seront invités à la revisiter, se l'approprier.

Article 4 : Hygiène et sécurité

Les candidats doivent certifier sur l'honneur avoir respecté les règles d'hygiène lors de la confection de leur gâteau.

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Article 5 : Dépôt des gâteaux

Le concours aura lieu le 27 août 2023 au château de La Motte Tilly. Les participants apportent les gâteaux entre 12h et 14h30 (dernier délai). Les desserts seront photographiés et mis à disposition du jury. Le concours débutera à 15h.

Article 6: Critère d'évaluation

Les gâteaux seront présentés de manière anonyme aux membres du jury qui évalueront l'esthétique, le goût et le respect du thème.

Article 7 : Le Jury

Le jury sera composé de membres organisateurs ainsi que de représentants du territoire aubois.

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Article 8 : Proclamation des résultats

Remise des prix à partir de 16h30. Les 3 gâteaux ayant recueillis les meilleures notes, recevront des prix.

Aucune réclamation ne pourra être portée quand à l'impartialité des jugements du jury et des organisateurs.

Article 9 : Récompenses

1er prix: Panier pique nique pour deux provenant de la Rosita, Nogent sur Seine + 1 livre.

2ème prix : Un magnum de champagne + 1 livre.

3ème prix: 1 jus de pomme et 1 bouteille de cidre + 1 livre.

Aucun lot de consolation ne sera offert pour tous les autres candidats.

Article 10 : Droit à l'image

Les participants autorisent le château de La Motte Tilly et l'association Festival de La Motte Tilly à utiliser les photographies prises durant le concours.

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023

Recette

Composer votre propre recette à partir de celle de la comtesse de Rohan-Chabot !

Pain au miel

175 gr miel

250 gr farine

75 gr sucre

1/2 cuillerée à café de bicarbonate

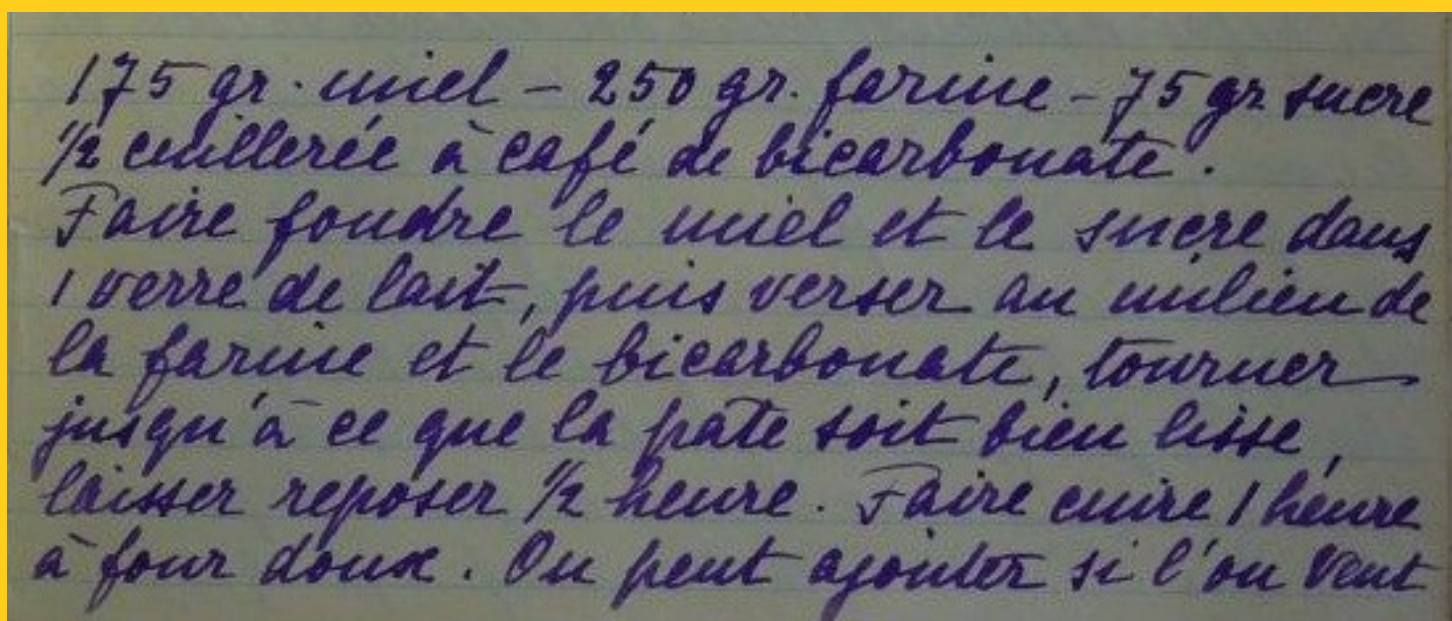
Faire fondre le miel et le sucre dans un verre de lait,
Puis verser au milieu de la farine et le bicarbonate,
Tourner jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse,
Laisser reposer 1/2 heure.

Faire cuire 1 heure à four doux.

On peut ajouter si l'on veut ...

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS

Festival "Les Gourmandises de La
Motte Tilly" - 26 et 27 août 2023



**Cette recette est consultable aux Archives
départementales de Troyes, dans le fond du
château de La Motte Tilly**