

Château de La Motte Tilly

LES **SUCRÉS DE L'AUBE**

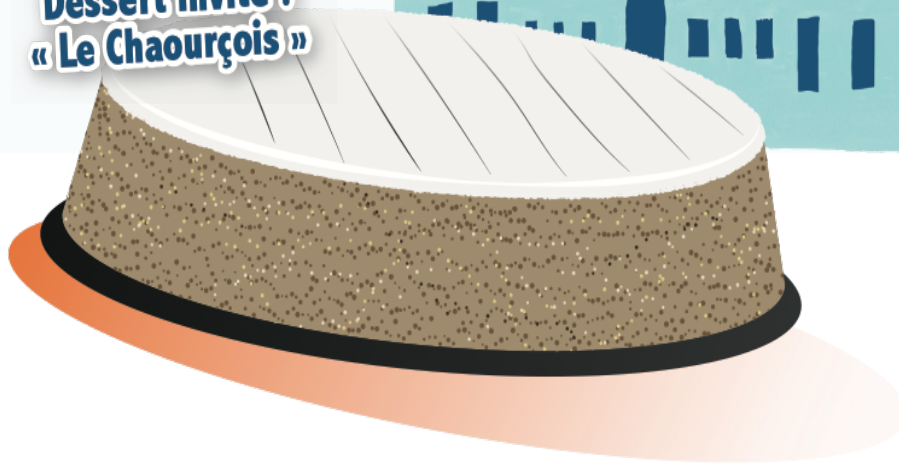
CONCOURS DE PÂTISSERIE AUBOISE

24/25

AOÛT 2024



Dessert invité :
« Le Chaourçois »



Festival d'été 
Château de La Motte Tilly



« Les Sucrés de l'Aube »

CONCOURS DE PATISSERIE AMATEURS
Festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly"
24 et 25 août 2023

DEMANDE DE PARTICIPATION

A retourner avant le 16 août 2024

au Château de La Motte Tilly

par courrier ou par mail sur margot.pretre@monuments-nationaux.fr

Nom :

Prénom :

Téléphone (fixe ou mobile):

E-mail :

Réalisation : fidèle ou revisité

Règlement lu et approuvé

A remplir par les organisateurs

Date inscription et numéro du gâteau :

Le :

N°:

Règlement

Article 1 : Organisation

Ce concours est organisé dans le cadre du festival "Les Gourmandises de La Motte Tilly" qui se déroulera le 24 et 25 août 2024 au château de La Motte Tilly.

Article 2 : Inscription des participants

Le concours est ouvert à tous. La clôture des inscriptions à lieu le 16 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.

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 d'une pâtisserie typiquement auboise « le chaourçois », les participant seront invités à la revisiter, ou bien à réaliser une version la plus fidèle possible.

Article 4 : Hygiène et sécurité

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

Article 5 : Dépôt des gâteaux

Le concours aura lieu le 25 août 2024 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 choisit par le candidat.

Article 7 : Le Jury

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

Article 8 : Proclamation des résultats

Remise des prix à partir de 16h30. Les 2 gâteaux ayant recueillis les meilleures notes, recevront des prix.

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

Article 9 : Récompenses

1er prix de la meilleure réalisation fidèle : 1 magnum de champagne + une bouteille de ratafia + 1 livre.

1er prix de la meilleure revisite: 1 magnum de champagne + 1 bouteille de ratafia + 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.

Recette

Le Chaourçois

Le Chaourçois se compose d'une génoise coupée en deux.

A l'intérieur vous déposerez une crème mousseline, aromatisée au kirsch.

Le tout sera saupoudré de sucre glace et de poudre d'amande.

Pour ajouter une touche de réalisme, vous pouvez déposer une grille sur le gâteau afin de reproduire l'irrégularité du fromage.

On peut y ajouter si on le veut...

1, 2, 3, pâtisser