Bulletin d'inscription au concours de crêpes

Nom :	Prénom :	Âge:
Adresse :		
Code postal :	Ville :	
Téléphone fixe :	Portable :	
J'ai pris connaissance du règle même et à être disponible dima	ment du concours et je m'engage à r anche 29 janvier pour la finale.	éaliser les crêpes moi-
A, Le	·····:	
Signature du candidat :		
Bulletin d'inscription au concours de crêpes		
Nom :	Prénom : Â	sge :
Adresse :		
Code postal :	Ville :	
Téléphone fixe :	Portable :	
J'ai pris connaissance du règle même et à être disponible dima	ment du concours et je m'engage à r anche 29 janvier pour la finale.	éaliser les crêpes moi-
A, Le	:	
Signature du candidat :		

Règlement A vos crêpes ! Samedi 28 et Dimanche 29 janvier 2012 Billig : La fête des crêpes du monde

Article 1: Organisation

Aux goûts du jour, association non lucrative de loi 1901, située 53 impasse de l'Odet 29000 Quimper, organise un concours de crêpe amateurs intitulé « A vos crêpes! » qui aura lieu le samedi 28 et dimanche 29 janvier 2012 à la Salle du Chapeau Rouge à Quimper.

Article 2 : Objet du concours :

Le candidat devra réaliser chez lui un paquet de 12 crêpes au blé noir (ou sarrazin). Le type de farine n'est pas imposé.

<u>Article 3 : Participants et conditions de participation</u>

3.1. L'inscription et la participation sont GRATUITES. Les candidats peuvent retirer le formulaire d'inscription sur le site www.agdj.fr et l'adresser avant le jeudi 26 janvier 2012, date de réception sous pli affranchi au tarif en vigueur à l'adresse suivante :

Association Aux Goûts du Jour 53 impasse de l'Odet 29000 QUIMPER

- 3.2. Sont admis à concourir tous candidats âgés de plus de 18 ans, à l'exception des professionnels. Les 20 premiers candidats inscrits pourront participer. Ils seront prévenus par téléphone.
- 3.3. Les candidats doivent être aptes à déposer leurs crêpes le samedi 28 janvier 2012 entre 14h et 15h à la salle du Chapeau rouge à Quimper. Les candidats s'engagent à apporter des crêpes faites par eux-mêmes.
- 3.4. L'inscription au concours engage le lauréat ayant obtenu une des trois premières places à réaliser et à présenter sa crêpe devant le public le dimanche lors de la fête des crêpes du monde à la salle du Chapeau rouge à Quimper.

Article 4 : Déroulement de l'épreuve

- 4.1. Le dépôt des crêpes s'effectue au Chapeau Rouge le samedi 28 janvier de 14h à 15h.
- 4.2. Le jury goûtera et délibèrera le samedi 28 janvier de 15h à 16h30.

- 4.3. Les trois finalistes seront annoncés sur place le samedi 28 janvier à 17h30.
- 4.4. La finale se déroulera le dimanche 29 janvier. Les candidats auront la possibilité de réaliser leur pâte à crêpe à l'avance à partir de 10h (ils devront signaler la veille leur horaire choisi). La réalisation et la cuisson des crêpes commenceront à partir de 15h30. Chaque candidat devra réaliser une crêpe au blé noir beurre puis une complète avec des matières premières et du matériel fournis par l'organisation. L'ordre de passage sera préalablement tiré au sort.
- 4.5. Le matériel à disposition des candidats est composé d'une crêpière (et son petit matériel), d'un plan de travail et d'un évier, d'un cul de poule, d'un fouet, d'une balance, d'un verre mesureur, et des marchandises nécessaires à la réalisation des crêpes
- 4.6. Les résultats seront donnés à 17h le dimanche 29 janvier 2012.

Article 5: Jury

Le Jury sera présidé par Bertrand Denis, directeur de l'Ecole des Maîtres Crêpiers.

Article 7: Remise des prix

La remise des prix aura lieu à 17h le jour même à la salle du Chapeau Rouge.

1^{er} lot d'une valeur de 105.90€ : une invitation au « samedi gourmand » de l'Ecole des Maîtres Crêpiers à Maure de Bretagne et d'un livre « Goûter les crêpes et galettes » de Bertrand Denis aux ed. Ouest France,

2^{ème} lot d'une valeur de 31.90 € : un repas pour deux personnes à la crêperie d'application du GRETA au Lycée Laennec de Pont-L'Abbé et d'un livre « Goûter les crêpes et galettes » de Bertrand Denis aux ed. Ouest France,

3^{ème} lot d'une valeur de 20.90€: un panier garni et un livre « Goûter les crêpes et galettes » de Bertrand Denis aux ed. Ouest France.

Article 8: Annulation ou modification du concours

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler le concours ou d'apporter à son règlement toute modification qu'il jugerait nécessaire ou dictée par les circonstances.

<u>Article 9 : Assurance</u>

Les organisateurs prennent en charge l'assurance des candidats participant à la finale en cas d'accident ayant un lien direct avec le concours.

Article 10:

Le présent règlement est déposé à Le Goff SCP, Huissier de justice à Quimper