



Un gâteau pour les 50 ans du Parc du Morvan

Règlement du concours



Article 1 - Objet

A l'occasion des 50 ans du Parc naturel régional du Morvan, une création culinaire par concours est organisée afin de proposer un gâteau de voyage symbole du Morvan, qui pourra être confectionné et vendu par les pâtisseries du Morvan.

Ce gâteau a pour vocation de représenter la richesse créative et gastronomique du Morvan, et devenir un « objet » de promotion du territoire qui se consomme au sens propre du terme.

Le gâteau, et son nom associé, ont donc vocation à être largement diffusés sur le territoire et au-delà.

Ce concours, intitulé « **un gâteau pour les 50 ans du Parc** », se déroule du **15 avril au 31 août 2020**.

Article 2 – Conditions de participation

2.1 / Conditions générales

- Le concours est gratuit et ouvert aux artisans professionnels pâtisseries et boulangers – pâtisseries présents sur les communes du Parc.
- Les membres du jury ainsi que les salariés du syndicat mixte du Parc naturel régional du Morvan, ne peuvent pas participer.
- Il est possible de participer à ce concours à hauteur d'une création culinaire par candidat
- Aucun frais engagé par le candidat ne sera remboursé (ingrédients, frais d'envoi postaux ou autres).
- La création porte à la fois sur la recette du gâteau et sur le nom qui lui aura été donné.
- La recette doit être libre de droits pour permettre une diffusion vente par les pâtisseries du Morvan.
- Les participations reçues après le 31 août 2020 ne seront pas examinées.

2.2 / Envois de sa candidature

- 1^{er} temps : chaque artisan envoie sa candidature par courrier ou courrier électronique.
- Les participations au concours seront considérées comme valides et recevables si elles comportent :
 - * Le nom de la création culinaire mentionnant explicitement la liste des ingrédients mis en œuvre.
 - * Deux photos du gâteau (vue d'ensemble, vue du gâteau coupé).
 - * Le présent règlement daté et signé.
 - * Le bulletin d'inscription daté et signé.
- Les participations au concours pourront être :
 - * envoyées par mail à l'adresse gateaudes50ans@parcdumorvan.org,
 - * envoyées sous enveloppe suffisamment affranchie et résistante à l'adresse suivante :
 - Parc naturel régional du Morvan
 - Maison du Parc
 - Concours Gâteau des 50 ans
 - 58230 Saint-Brisson

Les frais d'envoi ne seront pas remboursés par le Parc naturel régional du Morvan.

2.3 / Dégustation

- 2^{ème} temps : à l'issue de la clôture du concours le 31 août 2020, les candidats seront informés de la date de réunion du jury.
- Chaque participant s'engage à confectionner sa recette et à apporter sa création pour la présenter au jury de dégustation qui aura lieu à partir du 15 septembre 2020.
- Les frais de déplacement ne seront pas remboursés par le Parc naturel régional du Morvan.
- Le lauréat sera dévoilé lors de la Fête de l'Automne, durant la remise des prix (selon programme en cours de définition).

Article 3 – Critères de confection

- C'est un gâteau de voyage : un dessert qui se conserve et se transporte facilement, pour ramener chez soi ou offrir.
- La forme du gâteau est libre.
- Des ingrédients le plus possible « locaux » : châtaigne, noisette, noix, myrtilles, miel, œufs, farine, fruits (pomme, poire, cerise, prune, ...), fromage blanc, plantes sauvages, ...
- Des ingrédients transformés interdits : sucre, levure chimique, exotiques (café, chocolat, fruits secs exotiques, ...).

La liste des ingrédients « locaux » n'est pas fermée, elle peut être complétée selon les inspirations culinaires de leur créateur.

Article 4 - Désignation du jury, des gagnants et remise des prix

4.1 / Le jury

- Le jury de dégustation se réunira à partir du 15/09/2020.
- Le jury de dégustation est composé de :
 - * Le Président du Parc naturel régional du Morvan.
 - * Le directeur du Parc naturel régional du Morvan.
 - * 2 membres de l'équipe technique qui organise les festivités des 50 ans du Parc.
 - * Le chef pâtissier du relais Bernard Loiseau (sous réserve).
 - * Des restaurateurs partenaires (M Salamolard de l'Auberge de l'Atre, M Meunier de l'Auberge de la Grousse).
 - * Un professeur de la section pâtisserie du Lycée Hôtelier de Château-Chinon (sous réserve).
- Le lauréat s'engage à céder libre de droits sa recette aux artisans pâtissiers et boulangers pâtissiers pour une confection vente sur le territoire. La recette et le nom seront déposés à l'INPI par le Parc, mention faite de l'auteur.
- La recette lauréate sera présentée officiellement lors de la cérémonie des 50 ans du Parc, le 16 octobre 2020.

4.2 / Critères de sélection

- La détermination du lauréat se fera sur les critères suivants :
 - * Originalité de la recette (/4 points).
 - * Qualités gustatives du gâteau (/6 points).
 - * Critère visuel : présentation du gâteau (/4 points)
 - * Facilité de transport et de conservation du gâteau (/3 points).
 - * Nom du gâteau : originalité (/3 points).
- A noter que le jury n'a aucun droit de modification du nom de la recette : la sélection porte sur un ensemble : la recette du gâteau et son nom.
- Les 3 créations culinaires ayant obtenu la meilleure note totale sur 20 se verront attribuer un prix.
- L'organisation se réserve le droit, en cas de grand nombre de participations, de faire une présélection des propositions sur les critères du respect des ingrédients du règlement.

4.3 / Remise de prix

- La recette gagnante sera dévoilée à l'issue du jury de dégustation lors de la Fête de l'Automne le 4 octobre 2020.
- Le gagnant se verra remettre le prix le jour même.
- En cas d'empêchement, le gagnant pourra venir récupérer son lot à la Maison du Parc à Saint Brisson.
- Les frais de déplacement ne seront pas remboursés par le Parc naturel régional du Morvan.
- Le prix ne pourra pas être échangé contre de l'argent.
- Chaque candidat accepte par avance la divulgation de son nom, de son prénom, de sa commune de résidence et des informations liées à sa création culinaire (nom du gâteau, recette, photo).

Article 5 - Prix du concours

- Le premier prix : un séjour pour deux personnes dans un hébergement marqué Valeurs Parc en pension complète.
- Le deuxième prix : un repas pour deux personnes dans un restaurant marqué Valeurs Parc.
- Le troisième prix : un panier garni de produits du Morvan.

Pour tous les autres participants, un échantillon de produits du Morvan.

Article 6 – Diffusion de la recette

- Par sa participation au concours, le candidat lauréat reconnaît libre de droits la recette de sa création culinaire qui sera ainsi diffusée auprès des artisans pâtisseries et boulangers pâtisseries du Morvan et de Bourgogne pour la confection vente sur le territoire.
- La création culinaire (recette et nom) bénéficiera d'une communication importante sur le Morvan.
- Le Parc s'engage à déposer le nom et la recette de la création lauréate, afin de protéger des éventuelles copies.
- Le Parc naturel régional du Morvan s'engage à ne pas utiliser les créations culinaires (recette, nom, photos) à des fins commerciales, ni à divulguer les recettes non retenues.
- Les recettes des gâteaux n'ayant pas été primés ne seront pas divulguées et resteront propriété de leur auteur.

Article 7 – Responsabilités

- Le Parc naturel régional du Morvan se réserve le droit d'annuler la participation de toute personne n'ayant pas respecté ce règlement et décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol lors de l'envoi de la recette et des photos du gâteau.
- Le Parc naturel régional du Morvan ne pourrait être tenue responsable si, par suite d'un cas de force majeure, ou de toutes causes indépendantes de sa volonté, des changements de dates intervenaient ou même si le concours était modifié ou annulé.
- La participation implique l'acceptation sans restriction ni réserve du présent règlement, et la renonciation à tout recours contre les décisions prises par l'organisateur et le jury de l'opération.

Article 8 - Droits

- Chaque participant devra être l'auteur de la recette et des photos du gâteau, qui seront libres de tous droits.
- Les participants s'engagent à garantir le syndicat mixte du Parc naturel régional du Morvan contre toute action qui pourrait être exercée à son encontre par les ayants droits éventuels.

Le / / à

Nom, prénom et signature du participant

Précédé de la mention manuscrite « Lu et approuvé »

Bulletin de participation

Nom : , Prénom :

Age* :

Adresse* :
.....

Numéro de téléphone* :

Adresse mail* : @

Titre de la recette :

J'ai lu et pris connaissance du règlement du concours « **un gâteau pour les 50 ans du Parc** », et y adhère sans réserve.

Le ... / ... / à

Nom, prénom et signature du participant :