

❄️ RÈGLEMENT DU CONCOURS DE CAKE DESIGN ❄️

Marché de Noël

*« Choclat & poire, un mariage gourmand à réinventer.
À vous de choisir votre chocolat. »*

1. THÈME DU CONCOURS

Au lendemain du marché de Noël de Courtenay, un concours de Cake Design est organisé autour du thème de Noël.

Le défi proposé est : « Choclat & poire, un mariage gourmand à réinventer. À vous de choisir votre chocolat. »

Chaque participant devra réaliser un gâteau sur le thème visuel de Noël, tout en respectant le thème gustatif imposé : chocolat et poire.

Le choix du chocolat est libre : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc ou autre variété de chocolat.

Le chocolat et la poire devront obligatoirement être présents dans la garniture intérieure du gâteau.

2. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert à tous, amateurs comme professionnels. Aucune qualification particulière n'est exigée pour participer.

Les membres du jury professionnel ne peuvent pas participer au concours.

Les frais d'inscription sont fixés à **10 € par participant**. Le règlement des frais d'inscription valide définitivement la participation.

En cas d'absence, les frais d'inscription ne sont pas remboursables, sauf situation exceptionnelle relevant de la force majeure, laissée à l'appréciation de l'organisation.

3. FORMAT OBLIGATOIRE DES GÂTEAUX

Chaque participant devra présenter un gâteau correspondant au format suivant :

- 12 parts
- 15 cm de diamètre de base
- Environ 10 à 12 cm de hauteur

Ce format est imposé afin de permettre une présentation harmonieuse des créations et une dégustation raisonnable de l'ensemble des réalisations par le jury.

Tout gâteau présentant un format manifestement supérieur aux dimensions demandées pourra être refusé ou faire l'objet d'une demande de mise en conformité.

4. ARRIVÉE ET DÉPÔT DES CRÉATIONS

Les participants devront obligatoirement déposer leur gâteau entre **12h30 et 13h00**.

Les gâteaux devront être transportés dans une boîte fermée et opaque, afin que les créations ne soient pas visibles avant leur installation officielle.

À leur arrivée, les créations seront réceptionnées par l'organisation, qui procédera à :

- l'enregistrement de chaque participant ;
- l'attribution aléatoire d'un numéro à chaque gâteau ;
- l'installation des créations sur l'espace prévu à cet effet.

Les participants ne choisissent pas leur numéro. L'installation des créations et leur mise en place seront réalisées par l'organisation afin de garantir une présentation équitable pour l'ensemble des candidats.

5. CONFIDENTIALITÉ ET IMPARTIALITÉ DU CONCOURS

Afin de garantir l'équité du vote du public, les participants s'engagent à ne pas publier ni diffuser de photographies ou de vidéos de leur création avant l'ouverture officielle du vote du public.

Cette interdiction concerne notamment :

- les réseaux sociaux ;
- les groupes privés ou publics ;
- les applications de messagerie ;
- les publications personnelles ;
- toute diffusion permettant d'identifier ou de promouvoir la création avant l'ouverture du vote.

Les participants sont également invités à ne pas communiquer publiquement le numéro attribué à leur gâteau avant l'ouverture du vote.

Toute tentative volontaire visant à influencer le vote du public avant son ouverture pourra entraîner l'élimination du participant.

6. THÈME ET COMPOSITION

La création devra respecter les deux dimensions imposées du concours :

Thème visuel

Le gâteau devra présenter une décoration inspirée de Noël.

Thème gustatif

Le gâteau devra obligatoirement associer :

- le chocolat ;
- la poire.

Ces deux éléments devront être présents dans la garniture intérieure du gâteau. Le type de chocolat utilisé est laissé au libre choix du participant.

L'absence de l'un des deux ingrédients imposés ou le non-respect du thème pourra entraîner l'élimination de la création.

7. GARNITURES ET CONSERVATION

Les garnitures devront être adaptées aux conditions de présentation prévues pour le concours. Sont notamment interdites :

- la chantilly et les préparations à base de chantilly ;
- la ganache montée ;
- les mousses ;
- les autres crèmes foisonnées ;
- toute préparation particulièrement sensible nécessitant une conservation au froid incompatible avec les conditions prévues pour l'exposition et la dégustation.

Une crème pâtissière sans œuf peut être utilisée dès lors que sa formulation et ses conditions de conservation sont adaptées à la création et aux conditions d'exposition prévues.

Les ganaches classiques, buttercreams et autres garnitures adaptées au Cake Design sont autorisées.

L'organisation pourra demander aux participants la composition de leur gâteau afin de vérifier la conformité de la création avec le présent règlement. L'utilisation d'une garniture interdite pourra entraîner l'élimination de la création.

Chaque participant devra être en mesure de communiquer la composition de son gâteau ainsi que les éventuels allergènes présents.

8. DÉCORATION ET RECOUVREMENT

Le choix des techniques et des matériaux de décoration est libre, sous réserve du respect du thème de Noël. Le participant peut notamment utiliser :

- pâte à sucre ;
- buttercream ;
- chocolat ;
- décors en sucre ;
- autres éléments adaptés au Cake Design.

La créativité, l'originalité, la maîtrise technique et la qualité des finitions pourront être prises en compte par le jury professionnel.

9. VOTE DU PUBLIC

L'accès à la salle est **libre et gratuit**.

Les visiteurs souhaitant participer au vote du public et tenter de départager les créations pourront se procurer un carton de vote au tarif de **3 € par personne**. Ce tarif correspond à l'achat du bulletin permettant de participer au jeu du vote ; il n'est pas obligatoire pour visiter l'exposition des créations.

Les gâteaux seront présentés uniquement sous leur numéro pendant le vote du public. Chaque visiteur ayant acquis un carton de vote pourra désigner ses trois créations préférées :

Carton de vote — 3 places (3 €)

Place	N° du gâteau	Points
1er choix		3 points
2e choix		2 points
3e choix		1 point

Chaque visiteur ne pourra se procurer qu'un seul carton de vote. Le vote du public porte sur l'apparence générale et l'esthétique de la création.

Les cartons de vote seront comptabilisés à la clôture du vote. Les résultats du vote du public seront ensuite intégrés au classement final avec les résultats du jury professionnel.

10. ÉVALUATION DU JURY PROFESSIONNEL

Le jury sera composé de professionnels de la pâtisserie et de la gastronomie, ainsi que de personnalités du monde culinaire. Les membres du jury ne pourront pas participer au concours.

La dégustation sera réalisée après la clôture du vote du public afin que celui-ci puisse juger les créations uniquement sur leur aspect visuel.

Le jury prendra notamment en compte :

- le respect du thème de Noël ;
- le respect du thème gustatif « Chocolat & poire » ;
- la qualité et l'originalité du design ;
- la qualité de la réalisation et des finitions ;
- l'association et l'harmonie des saveurs ;
- le goût ;
- la texture.

Grille de notation — jury professionnel

Critère	Points
Respect du thème de Noël	/ 2
Respect du thème « Chocolat & Poire »	/ 2
Qualité et originalité du design	/ 4
Qualité de la réalisation et des finitions	/ 4

Association et harmonie des saveurs	/ 3
Goût	/ 3
Texture	/ 2
TOTAL	/ 20

11. DÉROULEMENT DU CONCOURS

Horaire	Étape
12h30 – 13h00	Accueil des participants et dépôt des créations (boîte fermée et opaque)
13h00 – 13h30	Numérotation aléatoire et installation des créations
14h00	Ouverture au public et début du vote
16h00	Clôture du vote du public
À partir de 16h00	Dégustation et évaluation par le jury professionnel
Vers 17h00	Comptabilisation des résultats et délibération
17h30 – 18h00	Annonce des résultats et remise des récompenses

Les horaires pourront être légèrement adaptés par l'organisation en fonction du déroulement de la journée.

12. CLASSEMENT FINAL

Le classement final est établi à partir :

- des résultats obtenus lors de l'évaluation du jury professionnel ;
- des résultats du vote du public.

Les modalités précises de consolidation des deux résultats sont définies par l'organisation avant la proclamation des résultats.

En cas d'égalité au classement final, le jury professionnel sera chargé de départager les créations concernées. La décision finale du jury et de l'organisation est définitive.

13. RÉCOMPENSES

Prix	Récompenses
■ 1er prix	• Trophée du concours • Médaille • Bon cadeau de 100 € chez Le Fouet Enchanté • Livre consacré au Cake Design
■ 2e prix	• Médaille • Bon cadeau de 50 € chez Le Fouet Enchanté • Livre consacré au Cake Design
■ 3e prix	• Médaille • Bon cadeau de 30 € chez Le Fouet Enchanté

Les récompenses sont celles annoncées dans le présent règlement et pourront être adaptées en cas de modification exceptionnelle d'un partenaire ou d'un fournisseur.

14. RESPONSABILITÉ

Chaque participant est responsable du transport de sa création jusqu'à sa remise à l'organisation ainsi que de sa présentation.

L'organisation ne pourra être tenue responsable des dommages survenus avant la remise effective de la création.

Les participants doivent respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation applicables à leur création.

Chaque participant reste responsable des ingrédients utilisés et des informations relatives aux allergènes.

15. PHOTOGRAPHIES ET COMMUNICATION

L'organisation pourra photographier les créations dans le cadre du concours.

Les photographies pourront être utilisées pour la communication de l'événement et du concours, notamment sur les supports de communication et les réseaux sociaux de l'organisation.

16. ÉLIMINATION

Pourront notamment entraîner l'élimination d'un participant ou de sa création :

- le non-respect du thème de Noël ;
- le non-respect du thème « Chocolat & poire » ;
- l'absence de chocolat ou de poire dans la garniture intérieure ;
- l'utilisation d'une garniture interdite ;
- le non-respect du format imposé ;
- le dépôt de la création hors du créneau prévu ;
- la publication ou diffusion volontaire de la création avant l'ouverture du vote ;
- toute tentative de fraude ou de manipulation du vote du public ;
- le non-respect des consignes de l'organisation ;
- tout comportement portant atteinte au bon déroulement ou à l'équité du concours.

L'organisation se réserve le droit de constater une non-conformité et de prendre les mesures nécessaires au bon déroulement du concours.

17. ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

L'inscription au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Le participant reconnaît avoir pris connaissance des conditions de participation, du format imposé, des règles relatives au thème, au vote du public, à la dégustation et au déroulement du concours.

L'organisation se réserve la possibilité d'adapter certains éléments pratiques du concours si les circonstances l'exigent, sous réserve d'en informer les participants concernés.

❄️ INFORMATIONS PRATIQUES ❄️

Concours de Cake Design – Marché de Noël

Date	Dimanche 6 décembre 2026
Lieu	Foyer municipal de Courtenay
Thème visuel	Noël
Défi gustatif	« Chocolat & poire, un mariage gourmand à réinventer. À vous de choisir votre chocolat. »
Participation	10 € par candidat
Entrée du public	Libre et gratuite
Carton de vote (optionnel)	3 € par personne
Format obligatoire	12 parts – diamètre 15 cm – hauteur environ 10 à 12 cm
Dépôt des créations	12h30 à 13h00
Installation et numérotation	13h00 à 13h30
Ouverture du vote du public	14h00
Clôture du vote	16h00
Dégustation du jury	à partir de 16h00
Délibération	vers 17h00
Résultats et remise des prix	entre 17h30 et 18h00

Présence des candidats demandée pour la remise des prix.