

REGLEMENT DU CONCOURS DES FAMILLES « LE CROZET DANS TOUS SES ETATS »

La Mairie de Megève dont le siège social se trouve 1 place de l'Église – 74120 MEGEVE, ci-après « l'organisateur » ; organise un concours gratuit, ouvert à tous, en collaboration avec le Conservatoire de la cuisine de montagne, qui cette année est consacré aux crozets. Les inscriptions sont ouvertes du 19 août au 04 octobre 2024 et la finale se tiendra le samedi 19 octobre à 10h sur la Masterclass de Toquicimes – zone de vie du Palais.

ARTICLE I : OBJET DU CONCOURS

Le concours comprend deux types d'épreuves, à savoir l'inscription et une épreuve finale.

Les inscriptions sont ouvertes du 19 août au 04 octobre 2024 auprès de la Mairie de Megève par mail : concours@megeve.fr OU <https://toquicimes.com/>

La participation au concours est gratuite et ouverte à tous (individuels, familles, organisations, entreprises, collectifs, associations...)

Il n'y aura qu'une seule catégorie.

ARTICLE II : DEROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroulera en deux étapes : inscription et finale

Inscription – 19 août au 04 octobre 2024 :

Les participants présentent par mail :

- Le bulletin de participation dûment rempli avec coordonnées (nom, prénom, profession, âge, adresse, téléphone et email)
- La fiche recette (liste des ingrédients utilisés, quantités, méthodologie et progression)
- Histoire de la recette, anecdote
- Les moyens techniques nécessaires pour la recette (mode de cuisson)

L'inscription sera prise en compte uniquement si l'ensemble des pièces ci-dessus est joint au bulletin de participation.

Pour participer il faudra proposer une recette à base de crozet pour **12 personnes**.

Le jury déterminera, à l'issue d'un vote, les participants sélectionnés pour la finale.

Le jury se réserve le droit d'augmenter le nombre de sélectionnés pour la finale en fonction de la qualité des projets présentés.

Les participants retenus devront se rendre disponibles pour la finale **samedi 19 octobre 10h qui se tiendra à Megève (74120)**.

La Mairie de Megève informera les candidats dont la participation a été retenue et leur indiquera les modalités pratiques pour participer à la finale.

La Finale – samedi 19 octobre 2024 à 10h :

Les participants ayant reçu la confirmation d'inscription participeront à la finale à Megève qui se déroulera dans le cadre du festival de cuisine de montagne, Toquicimes. Ils devront lors du samedi 19 octobre en matinée, venir avec l'ensemble des ingrédients utilisés pour l'élaboration d'une proposition sucrée ou salée autour du crozet pour 12 personnes.

Les participants viendront néanmoins avec leurs crozets pré-cuits. Ils devront monter leurs plats sur place dans un temps imparti. Chaque candidat aura ensuite la possibilité de soit réchauffer ou bien cuire complètement sa proposition sur place.

Si le candidat prépare l'intégralité de sa recette sur place (hors pré-cuisson des crozets), il se verra attribuer un bonus de 2 points .

S'il y a découpe elle devra être faite devant le jury. Le participant devra apporter le contenant pour sa recette.

Le crozet dans tous ses états, sucrés, salés, chauds, froids, achetés ou faits mains.... Faites-nous découvrir vos recettes les plus originales.

Le jour de la finale, le samedi 19 octobre il sera possible d'avoir recours à un four professionnel pour réchauffer votre préparation. Une assistance technique sera sur place pour expliquer son fonctionnement.

Il est demandé aux participants d'apporter dans un panier l'ensemble des produits et ingrédients utilisés lors de la confection de la recette. Pour la pré-sélection, merci de mettre à disposition sur papier libre, la recette exacte avec les proportions et les ingrédients utilisés.

Lors de la dégustation, chaque participant disposera de 5 minutes pour présenter sa réalisation, et raconter l'histoire de sa recette de famille, celle de la grand-mère ou toute autre anecdote que saura apprécier chaque membre du jury.

Le jury appréciera toute mise en scène rappelant la tradition et le folklore de cette spécialité (costume, objet d'époque...)

ARTICLE III : CRITERES TECHNIQUES ET VISUELS

L'achat des ingrédients nécessaires à la confection de la recette sera à la charge du participant.

Il est vivement recommandé aux candidats de soigner particulièrement la présentation.

Les participants sont invités à apporter leur réalisation dans des glacières ou équipement capable de supporter le voyage jusqu'au lieu de la finale.

ARTICLE IV : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé de chefs de cuisine, personnalités, journalistes sélectionnés par les organisateurs de l'événement.

ARTICLE V : CRITERES DE NOTATIONS DES EQUIPES

Lors de la phase finale, les plats seront notés sur 20 point suivant les critères suivants :

- Les qualités gustatives et l'harmonie des goûts (10 points)
- L'histoire de la recette et la présentation des ingrédients (10 points)

- Bonus de 2 point si la recette est préparée intégralement sur place (hors pré-cuisson des crozet)

ARTICLE VI : ANNONCE DES RESULTATS

L'annonce des résultats aura lieu :

- Pour les pré-sélections, les candidats seront informés de leur participation à la finale au plus tard le 07 octobre.
- Pour la finale : le jour de l'épreuve après la délibération du jury.

Les prix seront remis le 19 octobre 2024 à l'occasion de la finale. L'ensemble des participants sera convié à la proclamation des résultats.

La liste des Prix reste à définir (en fonction des partenaires et sponsors de l'événement).

Les prix attribués ne seront ni repris ni échangés et ne pourront faire l'objet d'un versement de leur contre-valeur en espèces.

Les résultats seront publiés sur le site internet et réseaux sociaux megeve-tourisme.fr ou site internet associés de la Commune de Megève, et des médias partenaires du concours.

ARTICLES VII : RESPONSABILITES

Les participants reconnaissent accepter les risques inhérents à la pratique de l'activité. Ils endossent la responsabilité de tout dommage causé à eux même ou à un tiers lors des épreuves et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours.

ARTICLE VIII : COMMUNICATION

La communication autour du concours sera réalisée par la Mairie de Megève.

Les participants autorisent l'organisateur à utiliser les noms, photographies des réalisations et à publier les recettes et histoires sur les sites et réseaux sociaux de Megève et ses partenaires sans que cette utilisation ne lui confère d'autres droits que le ou les prix gagnés à l'occasion de la finale.

Ceux-ci avant, pendant et après l'évènement et pour une durée indéterminée.

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, toutes personnes participantes à ce concours, dispose d'un droit d'accès et de rectification pour toutes informations le concernant auprès de l'organisateur, sur simple demande adressée à l'adresse ci-dessous :

Mairie de Megève – Service évènementiel – 76 Rue Ambroise Martin – 74120 MEGEVE

ARTICLE IX : DISPOSITIONS PARTICULIERES

La participation au concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

La Mairie de Megève se réserve le droit d'écourter, de modifier, de reporter et/ou d'annuler le présent concours, si les circonstances l'exigent sans que sa responsabilité ne soit engagée.

Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation du présent règlement seront abritées en dernier ressort par la Mairie de Megève

Le règlement sera disponible à l'accueil de la Mairie de Megève et à Megève Tourisme durant toute la durée du concours et sur <https://toquicimes.com/>



Pour obtenir toutes informations complémentaires sur le projet, vous pouvez vous adresser au service évènementiel par mail : concours@megeve.fr