

# Règlement du Concours de Cakes : "Nans en Saveurs"

## 1. Présentation du Concours

L'association *Nans sur scène* organise, le 14 juin, un concours de cakes ouvert à tous les amateurs de saveurs salées et sucrées. Ce concours a pour but de célébrer la convivialité et le savoir-faire culinaire local dans le cadre magnifique de Nans-sous-Sainte-Anne.

## 2. Catégories

Le concours comporte deux catégories distinctes :

- **Catégorie "Cakes Salés"** : Cakes à base de légumes, viandes, fromages, herbes, etc.
- **Catégorie "Cakes Sucrés"** : Cakes aux fruits, chocolat, épices, etc.

Les cakes seront rectangulaires (10 à 12 personnes).

*Note : Un participant peut s'inscrire dans l'une ou l'autre des catégories, ou les deux.*

## 3. Modalités d'Inscription et Dépôt

- **Inscription** : inscription gratuite, en ligne : [www.nanssurscene.com](http://www.nanssurscene.com) ou sur place
- **Horaires de dépôt** : Les cakes devront impérativement être déposés le **14 juin entre 8h30 et 9h00** au lieu suivant : Atelier du Chef, parking du Gyps (vers la Taillanderie).
- **Présentation** : Chaque cake doit être présenté entier (non tranché) sur un support jetable ou marqué au nom du propriétaire au-dessous.

## 4. Critères de Participation

- Les préparations doivent être faites "maison". Les produits industriels prêts à cuire sont interdits.
- Chaque participant doit fournir, avec son cake, une **fiche descriptive** listant les ingrédients utilisés (pour prévenir d'éventuelles allergies). Il n'est pas nécessaire de donner les proportions secrètes !

## 5. Composition du Jury et Évaluation

Le jury, composé de 2 membres (Le chef de « *la Table du Grapiot* », 1étoile au Michelin, Bocuse d'argent et Christian Paccard, « *l'Atelier Du Chef* », à Nans sous Sainte Anne) délibérera à partir de 9h30. Les critères d'évaluation sont les suivants :

1. **Le Goût** : Équilibre des saveurs et qualité de la pâte (sur 20 points).
2. **La Texture** : Cuisson maîtrisée, moelleux (sur 10 points).
3. **L'Esthétique** : Aspect visuel du cake et originalité de la présentation (sur 10 points).

## 6. Remise des Prix

L'annonce des résultats et la remise des prix auront lieu le **14 juin à 10h**.

- Un prix sera décerné pour le meilleur cake salé : 1 cours de cuisine à « *l'Atelier Du Chef* :» et une casserole « *Cristel* ».
- Un prix sera décerné pour le meilleur cake sucré 1 stage d'une journée dans les cuisines de « *La Table du Grapiot* » et une casserole « *Cristel* ».

## 7. Dégustation et Hygiène

À l'issue du concours, les cakes seront proposés à la buvette du festival. Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits, la préparation restant sous la responsabilité du participant.

## 8. Droit à l'image

En participant au concours, les candidats autorisent les organisateurs à photographier leurs créations et à utiliser les clichés pour la promotion de l'événement (journal, réseaux sociaux).

Bonne chance à tous les pâtisseries de Nans-sous-Sainte-Anne et d'ailleurs !

---

Bulletin d'inscription (à retourner à : [nans.sur.scene@gmail.com](mailto:nans.sur.scene@gmail.com))

NOM :

PRENOM :

Adresse :

Tél :

Mail :

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement du concours.

Date :

Signature :