

Toque Chef 2019

Objectif

Un concours de pâtisserie est organisé, dont l'objectif est de créer du lien social autour de la gastronomie et de mettre en avant les talents des habitants. Dans cet esprit, la rencontre est au centre de cette opération, les lots et gains éventuels ne sauraient être le moteur de cette manifestation. La participation au concours est gratuite.

Date

Le concours de pâtisserie aura lieu le dimanche 28 Avril 2019 à 14h 30, la Salle socio-culturelle.

Thème

Pour cette édition, le thème proposé est: **“Le fruit dans tous ses états!”**

Déroulement

Le dépôt des gâteaux terminés se fera à la salle socio-culturelle de La Chapelle-Thouarault de 14h30 à 15h. De 15h à 16h, le jury goûtera, étudiera et jugera les différents gâteaux selon une grille de critères pré-établie, tandis que des ateliers seront proposés au public. Les résultats seront proclamés par le jury et les gâteaux seront partagés et distribués entre tous les participants aux concours, puis aux spectateurs et accompagnateurs présents.

Les gâteaux

Chaque gâteau proposé au concours devra être entre de 6 et 8 parts.

Inscription

Afin de prévoir l'organisation de l'après-midi, les participants devront s'inscrire **au plus tard le 20 Avril** en remplissant les bulletins d'inscription à leur disposition à la Mairie, à la Bibliothèque, à la boulangerie : Nom, Prénom, catégorie, adresse, téléphone, mail.
La participation au concours est gratuite.

Deux niveaux de participation

*enfants jusqu'à 10/12 ans

*jeunes et adultes

*Cette année prix "coup de coeur du public" Un bulletin de vote sera donné à l'accueil pour élire le plus beau gâteau .Celui-ci aura un prix.

Règles de participation

Les participants s'engagent :

- ❖ à ne pas acheter un dessert dans le commerce, sous peine de se voir disqualifié.
- ❖ à ne présenter qu'un seul dessert entre 6 et 8 parts.
- ❖ à déposer leur dessert prêt à la dégustation, après avoir respecté les règles d'hygiène requises tant pour la fabrication que pour le transport.
- ❖ à rédiger un document d'accompagnement (fiche, étiquette) présentant le NOM du dessert
- ❖ ATTENTION : **Le nom du candidat NE devra PAS apparaître sur le document.**

Choix des gagnants

La grille d'évaluation est ainsi conçue :

Visuel 5 points	Goût, parfum, texture 20 points	Thème 5 points	Réalisable 5 points	Niveau 5 points	Coup de cœur du jury 2,5 points BONUS	TOTAL Sur 40 points
-----------------------	--	----------------------	------------------------	--------------------	---	-------------------------------

Récompenses

- ❖ Le titre « Toque Chef 2019 » sera donné à chaque gagnant des 2 catégories et sera à remettre en jeu l'an prochain.
- ❖ 6 prix dans les 2 catégories .Les premiers prix verront leurs créations reproduites et commercialisées chez Alexandre Vasseur, boulanger-pâtissier.
- ❖ Le prix "coup de coeur"du public remportera aussi un prix