REGLEMENT CONCOURS

TARTE BRESSANE DE LA VEYLE

1- ORGANISATEUR

Dans le cadre de son évènement « Saveurs en Veyle », la Communauté de communes de la Veyle organise le concours « La tarte bressane de la Veyle ».

2- OBJET DU CONCOURS

Ce concours vise à mettre en avant la meilleure tarte bressane de la Veyle, selon des critères de qualité artisanale, goût, texture et présentation.

3- MODALITES D'INSCRIPTION

Ce concours est ouvert :

- A tous les boulangers et pâtissiers professionnels établis dans la Communauté de commune de la Veyle.
- Aux amateurs habitants une commune de la Communauté de communes de la Veyle
- Aux apprenti(e)s qui sont en formation à la date du concours

L'inscription est gratuite et se fait, auprès de la Communauté de communes de la Veyle, à l'aide du formulaire en ligne.

Chaque participant inscrit au préalable (boulanger, pâtissier, apprenti(e)s et amateurs) doit présenter **1** tarte bressane, avec aussi une fiche recette explicative pour les matières premières et la température de cuisson.

4- PRESENTATION DE LA TARTE BRESSANE

- La tarte est réalisée pour 8 personnes
- La tarte doit être confectionnée avec une pâte à brioche, avec ou sans levain et garnie de crème et sucre (pas de crème pâtissière).

5- ORGANISATION DU CONCOURS

- Le concours comporte 3 catégories : 1- Professionnels – 2- Apprentis – 3- Amateurs
- Chaque participant devra présenter 1 tarte pour 8 personnes
- Le dépôt de la tarte devra être effectué dans un emballage neutre le dimanche 11 octobre 2026 avant 10h, place Ferdinand De Béost – 01540 Vonnas (possibilité de récupérer les tartes avant 10h pour les professionnels).
- La dégustation et l'évaluation seront réalisées à huis clos par un jury composé de professionnels.

6- LE JURY

- Le jury est composé du président du jury, de professionnels en boulangerie et pâtisserie et d'amateurs.

7- CRITERES DE NOTATION

- Le jury évaluera chaque tarte selon différents critères indiqués dans la grille de notation ci-après :
    - Aspect visuel : 20 points
    - Cuisson (couleur/croustillant) : 20 points
    - Tenue à la coupe : 20 points
    - Texture : 20 points
    - Goût : 20 points

    TOTAL = 100 points

8- REMISE DES PRIX

- La remise des prix aura lieu le dimanche 11 octobre à 16h30 sous la halle Blanc – 01540 Vonnas.
- Le vainqueur de chaque catégorie recevra le titre honorifique de « Meilleure Tarte Bressane de la Veyle » 2026.
- Les récompenses seront remises au moment des résultats après annonce des palmarès. Un lot sera attribué à l'ensemble des candidats avec des lots plus conséquents pour les trois premiers.
- Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

9- DISPOSITIONS FINALES

- Toute tarte ne respectant pas les critères mentionnés ci-dessus pourra être disqualifiée
- Le jury est souverain dans ses décisions, aucun recours ne sera accepté
- L'organisation se réserve le droit de modifier le règlement en cas de besoin