

# Concours du meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes – Catégorie adulte

// L'organisateur //

**Localisation :** France

**Forme juridique :** SASU

**Dénomination :** SASU Charles Chocolartisan

**SIREN :** 535 169 411

**Adresse du siège social :** ZA Les Places

**Code postal :** 42110

**Ville :** CIVENS

// Le jeu concours //

**Nom du jeu concours :** « Concours du meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes »

**Type :** concours hors ligne

**Date du concours :** 1<sup>er</sup> Février 2020

## Modalités et conditions d'inscription :

Le concours du meilleur crêpier amateur de la Loire aura lieu le Samedi 1<sup>er</sup> Février 2020 au magasin d'usine Charles Chocolartisan, 2260 route de Roanne, 42110 CIVENS.

Il se déroulera en une manche le samedi 1<sup>er</sup> Février de 15h à 17h.

Les résultats seront annoncés à 18h.

Les inscriptions seront limitées à 4 participants et à une participation par famille.

Les inscriptions seront ouvertes à partir du 13 Janvier 2020 – 9h et seront clôturées le 29 Janvier 2020 – 12h00.

Modalités d'inscription : par téléphone au magasin d'usine Charles Chocolartisan – 04 77 26 86 51 jusqu'au mercredi 29 Janvier – 12H.

Les participants seront tirés au sort le 30 Janvier – 14h parmi tous les inscrits et seront contactés par téléphone.

## Jury :

Le jury sera composé des toutes les personnes présentent au sein du magasin d'usine au moment de la dégustation.

### Règles du concours :

- Les participants disposent de 2h pour réaliser la meilleure crêpe selon leur recette.
- Ils ont à leur disposition des ingrédients essentiels à la réalisation de la pâte à crêpes et des ingrédients spéciaux.
- Les participants doivent confectionner leur recette parmi les ingrédients à leur disposition et réaliser la pâte à crêpes dans le temps imparti, cuisson comprise.
- Ils doivent ensuite réaliser au minimum 20 crêpes qu'ils découperont pour la dégustation.
- Les participants disposent du matériel nécessaire à la confection de la pâte.

Il est interdit pour les participants d'apporter des ingrédients ou du matériel personnels.

Chaque participant devra remettre sa recette écrite sur papier aux organisateurs.

A l'issue des 2 heures les 20 crêpes de chaque participant sont récupérées et présentées au jury.

Les crêpes de chacun de participants seront identifiées par des numéros.

Les crêpes des participants seront présentées au jury qui goûtera à l'aveugle sans prendre connaissance des recettes.

Chaque jury pourra goûter les 4 réalisations une fois uniquement et votera pour sa crêpe préférée grâce aux bulletins de vote prévus à cet effet.

La recette qui aura remporté le plus de votes sera élue gagnante du concours.

Le grand gagnant du concours sera annoncé à la suite du dépouillement des votes finaux à 18h le samedi 1<sup>er</sup> Février.

Le participant ayant remporté le plus de votes sera sacré meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes.

### // Les participants //

#### **Localisation des participants :**

- Jeu concours national : toutes personnes résident en France métropolitaine ou DOM-TOM.

#### **Concours ouvert :**

- Aux personnes majeures résident en France métropolitaine ou DOM-TOM.

### // Les prix //

1<sup>er</sup> prix :

Le grand gagnant du concours se verra remettre la médaille d'or et le trophée du meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes.

Il se verra également remettre un bon d'achat de 70€ valable pendant 1 an sur tout le magasin d'usine Charles Chocolartisan ainsi que 2 bons de 40€ chacun chez Dubost nature pour une session de chiens de traîneaux.

Valeur totale du lot : 150€.

Sa recette de pâte à crêpe sera publiée sur le site [www.pateartiner.fr](http://www.pateartiner.fr) et sera distribuée aux clients du magasin d'usine Charles Chocolartisan sur 6 000 flyers.

2<sup>ème</sup> prix :

Le finaliste ayant fini en deuxième position se verra remettre la médaille d'argent du meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes.

Il remportera également un an de pâte à tartiner Charles Chocolartisan en bon d'achat d'une valeur de 60€ valable pendant un an sur tout le magasin d'usine Charles Chocolartisan.

Valeur totale du lot : 60€.

3<sup>ème</sup> prix :

Le finaliste ayant fini à la troisième position se verra remettre la médaille de bronze du meilleur crêpier amateur d'Auvergne Rhône-Alpes.

Il remportera également une place pour un atelier « pâte à pâtisser » d'une valeur de 20€ au magasin d'usine Charles Chocolartisan valable pendant 1 an.

Valeur totale du lot : 20€.

En cas d'égalité, les finalistes ex aequo se verront remettre le même lot de la plus haute valeur.