

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE « LA MEILLEURE FONDUE DE MEGÈVE 2020 »

ORGANISATION DU CONCOURS

La Mairie de Megève dont le siège social se situe –1 place de l'Église – 74120 MEGEVE, ci-après « l'organisateur » ; organise un concours de fondue gratuit.

OBJET DU CONCOURS

Le concours comprend deux types d'épreuves : une épreuve qualificative et une épreuve finale.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au mardi 28 juillet 2020 auprès de la Mairie de Megève par mail : odile.rimboud@megeve.fr

La participation au concours est gratuite et réservée aux professionnels de la restauration ayant un établissement ouvert au public sur la Commune de Megève.

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroulera en deux étapes : présélection et finale

Pré-sélection – le samedi 22 août 2020 :

Les participants accueilleront le pré-jury d'experts techniques (7 personnes) au sein de leur établissement sans passage en cuisine, pour une durée maximum de 30 minutes, afin de présenter la fondue (ingrédients, techniques, etc.), exprimer les éventuels éléments d'inspiration et enfin faire déguster la fondue.

Les participants prennent à leur charge les frais inhérents à leur réalisation.

Le pré-jury attribuera des notes sur la base des éléments suivants :

- | | |
|---|-------------|
| - Approche gustative | (10 points) |
| - Esthétique du contenant et du contenu | (4 points) |
| - Dressage et arts de la table | (4 points) |
| - Anecdotes, originalité ou histoires particulières | (2 points) |

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, le dimanche 18 octobre 2020 en matinée, pour une démonstration et dégustation face au grand jury.

Les Chefs sélectionnés pour la finale pourront être représentés par un membre de leur équipe en cas d'indisponibilité.

La Finale – dimanche 18 octobre 2020 :

Les participants qualifiés lors des pré-sélections participeront à la finale à Megève. Ils devront lors du dimanche 18 octobre en matinée, faire une démonstration face au public et suivie d'une dégustation pour le grand-jury (environ 10/12 personnes).

Les participants apporteront leurs ingrédients et matériels et prendront en charge les achats éventuels. Ils disposeront d'un caquelon et d'une plaque à induction (identiques pour tous), afin de cuisiner leur préparation. Les installations se feront sur la place du Village.

Pour la finale, les participants prévoiront 1 unique caquelon de fondue pour le jury accompagné du pain de leur choix.

Le grand-jury attribuera des notes sur la base des éléments suivants :

- | | |
|----------------------|-------------|
| - Approche olfactive | (5 points) |
| - Texture | (5 points) |
| - Goût | (10 points) |

Le jury déterminera, à l'issue d'un vote, le lauréat du concours de « La Meilleure Fondue de Megève 2020 » et attribuera au gagnant, le titre de « lauréat du concours de La Meilleure Fondue de Megève 2020 ».

CRITÈRES TECHNIQUES ET VISUELS

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

COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé de chefs de cuisine, personnalités, journalistes, critiques gastronomiques.

ANNONCE DES RÉSULTATS

L'annonce des résultats aura lieu sur la place du Village, le dimanche 18 octobre vers 12h00.

Les prix seront remis le 18 octobre 2020 à l'occasion de la finale. L'ensemble des participants sera convié à la proclamation des résultats.

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.com ou sites internet associés de la Commune de Megève et des médias partenaires du concours.

Le gagnant recevra des cadeaux offerts par les partenaires de l'événement.

Le restaurateur gagnant s'engage à proposer à sa carte la même recette que celle présentée durant la finale du concours. Si toutefois, la recette n'est pas conforme, le prix du « lauréat du concours de La Meilleure Fondue de Megève 2020 » sera remis en suivant l'ordre du classement général.

RESPONSABILITÉS

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

COMMUNICATION

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

Les participants autorisent l'organisateur à utiliser les noms, photographies des réalisations et à publier des 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.

Le lauréat s'engage à publier sa recette et à la rendre libre de droits. Cette publication pouvant se faire à travers ses propres supports de communication, ceux de la Commune de Megève, mais également à travers les supports des médias partenaires (France Bleu, France 3, le Chef, le Dauphiné Libéré...).

Le Lauréat utilisera le titre de « lauréat du concours de La Meilleure Fondue de Megève 2020 » sur sa carte, ses supports et à travers sa communication. Un logo et bloc marque sera réalisé à cet effet.

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

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, toute personne participant 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 événementiel – 1 place de l'église – 74120 MEGEVE

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

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 arbitrées 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 www.megeve.com.

Pour obtenir toutes les informations complémentaires sur le projet, vous pouvez vous adresser par mail à : odile.rimboud@megeve.fr