



★★★
Toquicimes

sam. 21 oct. 2023

CONCOURS

TOURTE AUX FROMAGES DE NOS MONTAGNES

toquicimes.com • megeve-tourisme.fr

RÈGLEMENT DU CONCOURS DES FAMILLES « TOURTE AUX FROMAGES DE NOS MONTAGNES »

La Mairie de Megève dont le siège social se trouve 1 place de l'Église – 74120 MEGÈVE, ci-après « l'organisateur » ; organise un concours gratuit, ouvert à tous, en collaboration avec le Conservatoire de la cuisine de montagne, qui cette année est consacré aux tourtes aux fromages de nos montagnes. **Les inscriptions sont ouvertes du 21 août au 14 octobre 2023** et la **finale se tiendra le samedi 21 octobre à 10h** au hameau de Toquicimes.

ARTICLE I : OBJET DU CONCOURS

Le concours comprend deux types d'épreuves, à savoir l'inscription et une épreuve finale.

Les inscriptions sont ouvertes du 21 août au 14 octobre 2023 auprès de la Mairie de Megève par mail : concours@megeve.fr ou sur toquicimes.com

La participation au concours est gratuite et ouverte à tous (individuels, familles, organisations, entreprises, collectifs, associations...) Il n'y aura qu'une seule catégorie.

ARTICLE II : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroulera en deux étapes : inscription et finale

Inscription – 21 août au 14 octobre 2023 :

Les participants présentent par mail :

- Le bulletin de participation dûment rempli avec coordonnées (nom, prénom, profession, âge, adresse, téléphone et email)
- La fiche recette (liste des ingrédients utilisés, quantités, méthodologie et progression)
- Histoire de la recette, anecdote
- Les moyens techniques nécessaires pour la recette (mode de cuisson)

L'inscription sera prise en compte uniquement si l'ensemble des pièces ci-dessus est joint au bulletin de participation.

Pour participer il faudra proposer une recette de tourte fermée aux fromages de nos montagnes pour 8 personnes.

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 samedi 21 octobre 10h qui se tiendra à Megève (74120).



La Mairie de Megève informera les candidats dont la participation a été retenue et leur indiquera les modalités pratiques pour participer à la finale.

La Finale – samedi 21 octobre 2023 à 10h :

Les participants ayant reçu la confirmation d'inscription participeront à la finale à Megève qui se déroulera dans le cadre du festival de cuisine de montagne, Toquicimes. Ils devront lors du samedi 21 octobre en matinée, venir avec l'ensemble des ingrédients utilisés pour la fabrication d'une tourte aux fromages pour 8 personnes.

Les participants viendront néanmoins avec leurs tourtes faites. Cuites, ou pré-cuites. Il sera toutefois possible de les réaliser sur place mais dans un temps imparti. Chaque candidat aura ensuite la possibilité de soit réchauffer ou bien cuire complètement sa tourte sur place. La découpe sera faite devant le jury.

Les tourtes devront être fermées, avec des fromages produits en montagne. La mention des IGP et AOP est bienvenue, mais non obligatoire. Les participants devront justifier le choix de leurs fromages.

Les participants pourront utiliser la pâte de leur choix (feuilletée, brisée...)

Le jour de la finale, le samedi 21 octobre il sera possible d'avoir recours à un four professionnel pour réchauffer la tourte. Une assistance technique sera sur place pour expliquer son fonctionnement.

Il est demandé aux participants d'apporter dans un panier l'ensemble des produits et ingrédients utilisés lors de la confection de la recette. Pour la pré-sélection, merci de mettre à disposition sur papier libre, la recette exacte avec les proportions et les ingrédients utilisés.

Lors de la dégustation, chaque participant disposera de 5 minutes pour présenter sa réalisation, et raconter l'histoire de sa recette de famille, celle de la grand-mère ou toute autre anecdote que saura apprécier chaque membre du jury.

Le jury appréciera toute mise en scène rappelant la tradition et le folklore de cette spécialité (costume, objet d'époque...)

ARTICLE III : CRITÈRES TECHNIQUES ET VISUELS

L'achat des ingrédients nécessaires à la confection de la recette sera à la charge du participant.
Il est vivement recommandé aux candidats de soigner particulièrement la présentation.

Les participants sont invités à apporter leur réalisation dans des glacières ou équipement capable de supporter le voyage jusqu'au lieu de la finale.

ARTICLE IV : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé de chefs de cuisine, personnalités, journalistes sélectionnés par les organisateurs de l'événement.

ARTICLE V : CRITÈRES DE NOTATIONS DES ÉQUIPES

Lors de la phase finale, les plats seront notés sur 20 points suivant les critères suivants :

- Les qualités gustatives et l'harmonie des goûts (10 points)
- L'histoire de la recette et la présentation des ingrédients (10 points)

ARTICLE VI : ANNONCE DES RÉSULTATS

L'annonce des résultats aura lieu :

- Pour les pré-sélections, les candidats seront informés de leur participation à la finale au plus tard le 17 octobre.
- Pour la finale : le jour de l'épreuve après la délibération du jury.



Les prix seront remis le **21 octobre 2023** à l'occasion de la finale. L'ensemble des participants sera convié à la proclamation des résultats. La liste des Prix reste à définir (en fonction des partenaires et sponsors de l'événement).

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 megeve-tourisme.fr, les réseaux sociaux et sites internet associés de la Commune de Megève, et des médias partenaires du concours.

ARTICLES VII : 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.

ARTICLE VIII : COMMUNICATION

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

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

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

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, toutes personnes participantes 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 – 76 Rue Ambroise Martin – 74120 MEGÈVE

ARTICLE IX : 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 abritées 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 toquicimes.com

Pour obtenir toutes informations complémentaires sur le projet, vous pouvez vous adresser au service événementiel par mail : concours@megeve.fr