6ème édition

fête de la POMME à Mazinghem

Sam. 9
Dim. 10
novembre
2019
10h-19h

Dossier de candidature

CONCOURS DE LA
MEILLEURE TARTE AUX POMMES

Informations : 03 21 61 54 40
www.bethunebruay.fr

Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

Union Européenne
l'Europe s'engage en Hauts-de-France avec le FEADER
Région Hauts-de-France
BB Béthune Bruay BB pour les intimes
Mazinghem

Projet cofinancé par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Concours de la meilleure
TARTE À BASE DE POMMES

Samedi 9 novembre à 14h30

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane propose d'associer les particuliers et plus particulièrement les cuisiniers (ères) amateurs autour du thème de la pomme. Pour faire découvrir le patrimoine culinaire du territoire, source d'inspiration pour les individus créatifs.

Le concours de la meilleure tarte à base de pommes se déroulera le samedi 9 novembre 2019 à 14h30 à l'occasion de la « Fête de la Pomme » à Mazinghem.

Les 30 premiers candidats inscrits, après dépôt d'un dossier, présenteront leur recette qu'ils auront préalablement réalisée chez eux au jury présidé par Messieurs Thierry Wident, Jean-François Buche, Maxime Leplat, François Santerne grands chefs cuisiniers et Jean-Claude JEANSON, pâtissier..

Inscription et retour du dossier avant le 8 novembre 2019 à :

Office de tourisme de la région de Béthune-Bruay
à l'intention de Thomas LOUVANCOUR
3 rue Aristide Briand
BP 551 – 62411 BETHUNE CEDEX
03 21 52 50 00 / 06 78 75 45 08
t.louvancour@tourisme-bethune-bruay.fr

Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane
Antenne d'Isbergues
à l'intention de Alain BLANCART
Place Jean Jaurès
62230 ISBERGUES
03 21 61 54 40
alain.blancart@bethunebruay.fr

FICHE D'INSCRIPTION : « CONCOURS DE LA MEILLEURE TARTE À BASE DE POMME »

Nom : .....

Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse : .....

.....

Téléphone fixe : ..... Téléphone portable : .....

E-mail : .....

Nom de la recette : .....

Déclare avoir pris connaissance du règlement
et m'engage à en respecter les modalités

Signature

Règlement
DU CONCOURS

Le concours est gratuit et ouvert uniquement aux particuliers résidant sur la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane.

1 recette par foyer.

Le dessert présenté sera obligatoirement une tarte ; toute autre forme de dessert sera considérée comme hors concours.
La création d'une tarte à base de pommes peut inclure toutes les variétés de pommes et pourra contenir d'autres ingrédients que la pomme.
Pour être accepté, le dossier devra être complété assidument et accompagné, si possible, d'une photo de la tarte qui sera proposée au jury.
Le vainqueur sera retenu comme membre du jury lors de la prochaine fête de la Pomme.
Le vainqueur de l'édition 2017 ne peut participer au concours et, est membre de droit du jury 2019.

Dépôt des pâtisseries le samedi 9 novembre 2019 dès 14h30 à la salle des Fêtes de Mazinghem

Possibilité de chauffer la tarte pour la servir chaude ou tiède.
Délibération du jury le samedi 9 novembre dès 15h
Annonce des résultats aux alentours de 17h

TOUS les participants seront récompensés.

Les 4 premiers recevront d'un bon cadeau d'une valeur de 70€ à faire valoir dans les meilleures tables du territoire.

1er prix : Bon cadeau d'une valeur de 70 € à faire valoir au Buffet (Thierry WIDENT à Isbergues)
2ème prix : Bon cadeau d'une valeur de 50 € à faire valoir au restaurant Au Départ (Jean-François BUCHE à Béthune)
3ème prix : Bon cadeau d'une valeur de 50 € à faire valoir au restaurant l'Atelier des Saveurs (François SANTERNE à Noeux-les-Mines)
4ème prix : Bon cadeau d'une valeur de 50 € à faire valoir dans le restaurant Leplat (Maxime LEPLAT à Béthune)
5ème prix : Un atelier pâtisserie à réaliser chez Jean-Claude JEANSON à Lens
6ème prix et 7ème prix: Un panier de produits du terroir offert par l'Office de Tourisme de Béthune-Bruay d'une valeur de 30€

Tous les autres lauréats bénéficieront d'un sac cadeau remis par l'Agglomération avec une bouteille de jus de pommes et des produits du terroir.

Recette

Ingrédients utilisés	Quantités

Progresion, chronologie du déroulement de la recette