



**TELE
SHOPPING**



**TF1
EVENTS**

UN DES CONCOURS DES MAITRES CONFITURIERS DE FRANCE

Challenge « VAL-LU » 2019 : Pâte à Tartiner et Confiture de Lait



CONFITURE :
Patrimoine culinaire ; culture culinaire

Samedi 28 septembre 2019 à Paris
LA CONFISERIE RESPONSABLE ; LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Règlement établi par *L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE* et *L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL*,
PH.GARDETTE CONSEILS ET *LE PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE*

PÂTE À TARTINER : définition

« Aliment au goût caractérisé, généralement destiné à compléter une base alimentaire ayant peu de goût (comme le pain et ses variantes : pain grillé, biscotte, crêpe, gaufre, etc.).

De consistance pâteuse ou sirupeuse, elle est sucrée ou salée, et généralement conservée en pot, parfois en tube, ou sous emballage étanche en feuille de métal ou plastique. Elle est le plus souvent consommée au déjeuner (ou petit déjeuner) ».

CONFITURE DE LAIT : définition

« Mélange de lait et de sucre porté à ébullition, puis cuit à feu très doux jusqu'à épaissement et obtention d'une couleur caramel ».

CONCOURS INTERNATIONAL Réservé aux Professionnels de tous pays et continents

Produits : Pâte à tartiner et Confiture de Lait

Quantité minimum : 250 g le pot (ou plus).

<p>Sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture</p>  <p>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT</p>	<p>Sous le Parrainage du Ministère de la Culture</p>  <p>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>Ministère Culture</p>	<p>Sous le Haut Patronage du 1^{er} Ministre</p>  <p>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</p> <p>PREMIER MINISTRE</p>
--	--	---



Chaque candidat devra présenter **1 ou plusieurs pâtes à tartiner** et/ou **1 ou plusieurs confitures de lait** (3 pots de chaque).

Quantité minimum : 250 g le pot (ou plus).

Chaque pâte à tartiner et/ou confiture de lait sera accompagnée de sa fiche technique comprenant :

- le nom, la société, l'adresse complète et le n° de téléphone du candidat
- le nom de la pâte à tartiner et/ou confiture, les ingrédients, la composition, la teneur en sucre, le mode opératoire
- observations si nécessaires (histoire, anecdote, le pourquoi comment ...)
- photos (facultatif)

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 5 premiers du classement au total des points pour chaque pot de pâte à tartiner et/ou confitures de lait présentés (voir notations).

1. Challenge « VAL-LU » 2019
2. Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
3. Grand Prix de l'Ordre Culinaire International
4. Grand Prix du Panache d'Or
5. Prix Coup de Cœur du Jury

Diplôme :

1. VAL-LU et Ordre des Maîtres Confituriers de France
2. Ordre des Maîtres Confituriers de France
3. Ordre Culinaire International
4. Panache d'Or
5. Panache d'Or

Les diplômes officiels sont fournis par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, l'Ordre Culinaire International et le Panache d'Or de la Gastronomie Française.

Le Jury 2019 sera composé de professionnels et de personnalités culinaires connus et reconnus, de journalistes et personnalités régionales.

Notations :

- ✓ respect du thème sur 10
- ✓ couleur et aspect sur 20
- ✓ consistance, texture sur 20
- ✓ goût et saveur sur 50

Soit un total de 100 points

Les pots de pâte à tartiner et/ou confiture seront à adresser à l'attention du Directeur du Concours, Philippe GARDETTE – Restaurant Autana : 8 Rue de Logelbach, 75017 Paris

ou remis sur place, **le 27 septembre avant 18h00.**

Les candidats ne pouvant se déplacer, devront envoyer par voie postale leurs pots avant **le 27 septembre :**

A l'attention du Directeur du Concours, Philippe GARDETTE

Restaurant Autana : 8 Rue de Logelbach, 75017 Paris

ATTENTION ! Frais d'inscription :

25 € à joindre à votre envoi avec le bulletin d'inscription et fiches techniques, par chèque à l'ordre de l'OCI

Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.

Pour toutes informations : **Philippe Gardette – pg.concours@hotmail.fr – 06.07.37.01.15.**





RÈGLEMENT GÉNÉRAL

Concours des Maîtres Confituriers de France

« Concours de Pâte à Tartiner et Confiture de Lait 2019 »

Organisateurs / Partenaires officiels :

Ordre des Maîtres Confituriers de France, Ordre Culinaire International, Panache d'Or de la Gastronomie Française

ARTICLE 1

Afin d'encourager, chez les professionnels de la confiture, la recherche, le savoir-faire, la qualité et dans le but de mettre en valeur les meilleures d'entre elles, l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et l'Ordre Culinaire International organisent le concours « Pâte à Tartiner » et « Confiture de Lait », qui se déroulera le **samedi 28 septembre 2019**.

Cette compétition est ouverte à toutes les entreprises des métiers de la confiserie, fabricant des confitures, établies en France ou à l'étranger, quelle que soit leur nationalité.

ARTICLE 2

Chaque concurrent pourra présenter ses pâtes à tartiner et/ou confitures c'est-à-dire ses produits dont l'appellation comporte le lieu d'origine de sa fabrication ou une mention permettant une localisation géographique et être aux normes actuelles de réglementation de fabrication et d'étiquetage.

ARTICLE 3 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 27 septembre 2019.

Il devra adresser son bulletin de participation et ses pots de pâte à tartiner et/ou confiture par voie postale ou déposés avant 18h00 au Restaurant Autana : 8, rue Logelbach 75017 Paris.

Le candidat participant au concours est obligé de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses.

L'engagement de participation sera souscrit par la firme propriétaire de la spécialité. Dans le cas où il s'agirait d'un produit exploité en commun par plusieurs firmes, l'engagement de participation pourrait être souscrit par le Syndicat représentatif de cette spécialité.

ARTICLE 4 : Dépôt des pièces

Les pots de pâte à tartiner et/ou confiture seront acceptés jusqu'au 27 septembre 2019 avant 18h00.

Passées cette date et cette heure, aucun pot ne sera plus accepté.

Les pots présentés de 250 g minimum (ou plus) devront être identiques à ceux commercialisés.

ARTICLE 5 : Le Jury est souverain

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels des métiers de la bouche, critiques gastronomiques et des dignitaires de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France et membres de l'Ordre Culinaire International, sous le contrôle d'un huissier de justice.

Les organisateurs se réservent le droit de proposer au jury d'autres membres de consommateurs ayant des références gustatives.

Le jury nommera un président de séance, le président déclinera avant le concours le règlement et présentera les jurés.

Le jury délibérera dans une salle fermée si possible, à défaut pour les manifestations publiques à l'écart protégé par des barrières.

Le public sera tenu à 5 mètres du jury.

Tout juré se laissant influencer par des spectateurs en faveur d'un candidat verra ses points annulés.

Tout juré qui par son attitude tenterait d'influencer les autres membres de la commission sera répudié par le président et ses points annulés.



Les membres du jury ou organisateurs ne peuvent participer au dit concours.

Le Président du Jury, l'Huissier et le Directeur des concours auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

ARTICLE 6

Les pots seront dégustés en une seule séance par un même groupe de jurés.

Tout pot non conforme à la législation ou ne comprenant pas la mention « ingrédients » sera déclassé.

Seront déclassés les pots ayant des traces de moisissure ou de fermentation.

ARTICLE 7

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 5 premiers du classement du concours de la meilleure pâte à tartiner et confiture.

Ceux-ci soumettront au jury, 3 pots de leur choix et suivant le thème imposé. Ces pots seront jugés par les critères de notation cités en page 2. Le total des points sur la confiture désignera le vainqueur.

Les pots mis à la disposition du jury ne seront pas retournés et seront stockés 1 an par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

La remise des prix se déroulera samedi 28 septembre 2019 vers 17 heures.

Les lauréats pourront utiliser leur prix dans leur publicité en précisant, la désignation du prix, la nature de la pâte à tartiner ou des confitures, le lieu et la dénomination du concours ainsi que l'année.

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables de l'utilisation des prix à des fins détournées. Afin d'éviter toute confusion, il est conseillé au lauréat de se rapprocher du service de la répression des fraudes de sa région.

Suivant nos partenaires, les lauréats recevront diplôme, médaille ou coupe, qui deviendront leur propriété.

ARTICLE 8

Les réclamations seront à faire par écrit uniquement le jour de l'annonce des résultats, et remises en mains propres à l'Huissier ou au Directeur des concours. **Aucune réclamation ne sera admise au-delà.**

ARTICLE 9

Le comité d'organisation décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 10

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

ARTICLE 11

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours.

De plus, les candidats devront aviser l'Organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les Partenaires Officiels ou toutes personnes mandatées par l'Organisateur pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 12 : Assurances

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. L'Organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

ARTICLE 13

Aucune observation des membres du jury ne sera dispensée. Seules les notes seront divulguées par l'Huissier lors de son procès-verbal le mois suivant le concours, uniquement aux candidats dûment inscrits ainsi qu'aux journalistes accrédités.

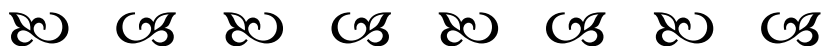
Pour toute correspondance ou renseignement, s'adresser à :

ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL ou ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE France

11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

Mobile : 06.07.37.01.15. / Courriel : pg.concours@hotmail.fr





BULLETIN D'INSCRIPTION

Concours « Pâte à Tartiner » et « Confiture de Lait » – 28 septembre 2019

NOM PRENOM :

SOCIETE / STRUCTURE :

ADRESSE :

.....

TEL. / PORTABLE : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

COURRIEL :@.....

Déclare avoir pris connaissance du règlement du concours et en accepte toutes les conditions.

Fait à :

Le :

Signature :

Date limite d'inscriptions et Date limite de dépôt des confitures: le 27 septembre 2019 avant 18h00

Le fait de remplir le bulletin d'inscription et de participer au concours vaut pour acceptation compétente et entière du règlement. Le fait de participer à un concours, quel qu'il soit, suppose que l'on se remette en question et que l'on accepte d'être jugé quel que soit le résultat.

Les pots de confitures seront à adresser par colis postal ou bien déposés **le 27 septembre avant 18h00** :

A l'attention du Directeur du Concours, Philippe GARDETTE

Restaurant Autana : 8 Rue de Logelbach, 75017 Paris

ATTENTION ! Frais d'inscription :

25 € à joindre à votre envoi avec le bulletin d'inscription et fiches techniques, par chèque à l'ordre de l'OCI

Tout envoi incomplet ne sera pas pris en compte.

Pour toutes informations : **Philippe Gardette** – pg.concours@hotmail.fr – 06.07.37.01.15.

