

# RÈGLEMENT

## CONCOURS PATISSIER

### « *Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne* »

**GALAN - 4 AOÛT 2024**

#### *Un pâtisserie Bigourdane*

*La Tourte est une pâtisserie typique des Hautes Pyrénées. Elle est de toutes les fêtes et manifestations familiales et publiques.*

*Sa recette, véritable savoir-faire se transmet de génération en génération pour le bonheur des papilles. Cette spécialité bigourdane a désormais sa fête, sa confrérie et son concours. À découvrir, goûter et se régaler !*

*Galan est un village de caractère à l'esprit gascon, au cœur des côteaux à proximité de Lannemezan.*

#### *Championnat de France*

*Ouvert aux professionnels, amateurs et enfants, un jury récompensera les meilleures tourtes.*

*Condition : la fabriquer sur place (four à disposition)*



**Nous invitons tous les participants à bien lire le règlement ci-dessous et le signer.**

### **ART.1 – organisateurs**

Le concours pâtissier intitulé « Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne » est organisé par :

- l'Office du Tourisme *Cœur des Pyrénées* dont le siège social est 1, route d'Espagne 65250 LA BARTHE DE NESTE

Ce concours pâtissier est ouvert à tous en fonction des trois catégories suivantes :

- **Catégorie « junior »** : ouvert aux participants de moins de 14 ans accompagnés éventuellement par un adulte. L'intervention de ce dernier durant le concours devra être minime et exclue toute manipulation
- **Catégorie « amateur »** : ouvert aux participants de plus de 14 ans ou majeur - en solitaire
- **Catégorie « confirmée »** : ouvert aux participants professionnels : artisans pâtissiers et pâtissiers à domicile - en solitaire

**Le concours se déroulera le dimanche 4 août 2024 sur la place de la Bastide à GALAN à partir de 10 H 30**

**Les participants devront proposer, composer et réaliser sur place et en extérieur un gâteau traditionnel de la Bigorre dénommé « Tourte Pyrénéenne » sur la base d'un moule à 14 cannelures et de 500g de contenance.**

### **ART.2 – inscription et dépôt du règlement**

Le coupon d'inscription sera disponible sur [www.coeurdespyrenees.com](http://www.coeurdespyrenees.com)

ou sous format papier dans les offices de tourisme de :

- Capvern les Bains - 300, rue des Thermes 65130 CAPVERN LES BAINS
- Lannemezan – 24, rue Alsace Lorraine 65300 LANNEMEZAN

Ou à :

- la mairie de Galan – 1 place de la Bastide 65330 GALAN.

Il devra être complété, signé et retourné au plus tard le mercredi 31 juillet 2024 à l'office du Tourisme Cœur des Pyrénées de Capvern les Bains 300, rue des thermes 65130 Capvern les Bains ou par mail [info@coeurdespyrenees.com](mailto:info@coeurdespyrenees.com). Les inscriptions sur place seront closes le dimanche 4 août à 10h00.

Le présent règlement peut être consulté et imprimé à tout moment sur le site internet de l'Office de Tourisme [www.coeurdespyrenees.com](http://www.coeurdespyrenees.com) ou de la mairie de Galan [www.mairiedegalan.fr](http://www.mairiedegalan.fr)

### **ART.3 – validité de la participation**

Les informations transmises par les participants doivent être valides, sincères, sous peine d'exclusion du concours.

### **ART.4 - déroulé du concours le dimanche août 2024**

A l'appel, les organisateurs placeront les participants : chaque participant se verra attribuer un numéro.

Pour des raisons d'équité, les horaires devront être respectés, tout retard entraînera la mise hors concours du participant

Les participants sont dans l'obligation de ranger et nettoyer leur plan de travail avant 12 h 00. Le plan de travail non nettoyé entraînant l'élimination du concours.

10 H Appel des participants

10 H 30 Début du concours. Chaque candidat doit rester près de sa production lorsqu'elle est achevée. Remise des pâtes dans les moules, anonymisation des moules

11 H 30 Cuisson collective dans le four de la Boulangerie le « *Pain des Lys* » de GALAN

15 H 00 Retour des tourtes sous la halle par le jury/les organisateurs. Démoulage sous contrôle et mise en scène /décoration par les participants

15 H 30 Sélection par le jury

17 H 00 Remise des Prix

### **ART 5 – la fabrication**

Le concours pâtissier « Championnat de France de la Tourte Pyrénéenne » sollicite l'imagination et le savoir-faire des participants pour la création d'une tourte aux saveurs délicates.

L'élaboration de la tourte devra impérativement être exécutée sur place. Aussi les ingrédients seront vérifiés par le jury : aucun produit semi-élaboré ne sera accepté. Seules les préparations des pesées seront autorisées.

#### **Le poids de la tourte est fixé à 500 grammes pâte crue (10/20 grammes de tolérance)**

Les participants doivent apporter la totalité des ingrédients, leurs propres ustensiles nécessaires à la recette proposée. Les participants devront s'équiper du matériel nécessaire. Prévoir pour le transport et la conservation des denrées périssables une glacière. Une tenue vestimentaire de pâtissier (tablier, toque, charlotte ou autres) ou un déguisement en lien avec le concours seront appréciés.

Pour l'authenticité de la recette, il n'y aura pas d'électricité sur les plans de travail. Les organisateurs mettront à disposition de tous les participants, un seul poste de pesées, un seul point chaud, un point d'eau froide et une poubelle de tri sélectif.

#### **Catégories « Junior » et « Amateur » : libre expression**

**Les participants sont libres du choix des ingrédients et des saveurs.**

**Moule à 14 cannelures et poids 500 grammes pâte crue (10/20 grammes de tolérance)**

#### **Catégories « Professionnel »**

**Un thème, une saveur : La tourte nature**

**Moule à 14 cannelures et poids 500 grammes pâte crue (10/20 grammes de tolérance)**

La fabrication de la tourte « professionnelle » est soumise à un cahier des charges strict de façon à permettre au jury de délibérer sur les mêmes bases. Cette année le thème sera **Tourte nature** avec pour ingrédients autorisés :

- Farine de blé
- Aromes naturels (vanille/fleur d'oranger)
- Œufs au choix
- Beurre au choix
- Lait de vache
- Eau autorisée
- Sucre/Miel au choix
- Sel au choix
- Alcool libre au choix
- Levure au choix
- Décoration extérieure : sucre grain ou sucre glace
- La mise en scène/décorations autour de la tourte... sont autorisées

## **ART 6 – la cuisson**

La cuisson des tourtes aura lieu dans le four de la Boulangerie « le pain des Lys » Place de la bastide à Galan sous le contrôle de Monsieur Armand Quintana, boulanger/pâtissier et membre du jury.

La cuisson a lieu dans un Four Ventilé. Le processus de cuisson est de 10 minutes à 170 ° C et 50 minutes à 140 ° C

Le boulanger/pâtissier assurera la surveillance.

## **ART7 – le jury**

Le jury sera composé de 4 membres minimum amateurs de gastronomie ou novices.

Les organisateurs garantissent aux participants l'impartialité et la bonne foi du jury. Toutes les tourtes seront dégustées anonymement dans un souci de loyauté.

Le jury notera chaque tourte sur 50 points en fonction de plusieurs critères :

- Le plaisir gustatif :
  - o Goût : 10 points
  - o Consistance : 10 points
  - o Couleur : 10 points
  - o Présentation : 10 points
- La tenue du plan de travail : 5 points
- L'animation : 5 points

## **ART 8 – prix - récompenses**

La remise des prix aura lieu le jour même à 17 H 00.

Le gagnant de chaque catégorie sera dénommé Champion de France de la Tourte Pyrénéenne pour l'année 2024. Le Prix prendra la forme d'un bon cadeau avec des lots provenant des divers partenaires.

## **ART 9 – droit à l'image**

Du seul fait de leur participation au concours, les participants autorisent les organisateurs à utiliser leur image (photographie et film) ou interview sans limite de droits. De même, les photos des Tourtes qui concourent seront libres de droit.

## **ART 10 - réclamation**

La participation à ce concours requiert le plein accord des participants sur l'acceptation du présent règlement, sans possibilité de réclamation quant aux résultats. Les organisateurs se réservent le droit d'interrompre, de modifier et d'écourter ou d'annuler le concours. Leur responsabilité ne pourra être engagée de ce fait.

### **Bonne chance à chacun des participants**

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Parapher chaque page

Participant Adulte Nom Prénom *(lisible)*

Participant Mineur : Nom Prénom *(lisible)*

.....

.....

Signature

Adulte Responsable Nom Prénom *(lisible)* Signature

.....

.....