

THÈME DU CONCOURS : LA PAVLOVA



DOSSIER DE PARTICIPATION

CONCOURS DE PÂTISSERIE

MERCREDI 9 FÉVRIER 2020

à partir de 14 heures

durant le salon **AGECOTEL**

Palais des expositions à **NICE**



natsuc
SWEET by NATURE





natsuc

SWEET by NATURE

WWW.NATSUC.COM



L'ALTERNATIVE AU SUCRE, SAINE, GOURMANDE,
D'ORIGINE NATURELLE ET VÉGÉTALE.

Tous les avantages du sucre sans les inconvénients !



Natsuc, extrait d'écorces de bouleau (xylitol), une alternative au sucre d'origine végétale et naturelle par excellence, c'est le plaisir gourmand sans conséquence pour votre santé. Peu calorique et avec un faible indice glycémique de 7, il offre pour vos desserts d'excellentes qualités gustatives mises en avant par la créativité des pâtisseries et pâtisseries. Grâce à un concours organisé par Natsuc sarl, les pâtisseries et pâtisseries professionnels, boutique et restaurant, vont pouvoir faire preuve d'imagination en participant au « trophée natsuc d'or ».

Jusqu'au vendredi 31 décembre 2021, tous les candidats pourront envoyer leur recette originale de Pavlova et la photo du dessert sur assiette*. Le président du jury, Christian Cottard, chef pâtissier, champion de France du dessert, sélectionnera 6 recettes, selon lui les plus créatives, dans le respect de l'utilisation de Natsuc. Les finalistes sélectionnés seront invités à présenter leur dessert sur assiette au jury présidé par Christian Cottard et composé de pâtissier(e)s professionnel(le)s, à partir de 14 heures, lors de l'édition 2022 du salon Agecotel à Nice, le mercredi 9 février 2022. Après dégustation des desserts et délibération du jury, les résultats seront proclamés avec remise des prix.

* La recette originale et sa photo finale devront être envoyées sous fichier Word ou pdf à info@natsuc.com et comporter obligatoirement les indications suivantes : votre nom, prénom, e-mail, téléphone portable, nom de la recette, liste des ingrédients, préparation et dressage.



RÈGLEMENT

Thème du concours : la Pavlova

Art. 1. Une recette de Pavlova, création personnelle, devra être réalisée en utilisant impérativement Natsuc, en alternative au sucre.

Inscriptions

Art. 2. Le concours est ouvert aux pâtisseries et pâtisseries professionnels, exerçant dans une boutique ou dans un restaurant.

Art. 3. L'inscription et la participation à ce concours est gratuite.

Art. 4. Chaque candidat devra adresser un bulletin de participation (ci-joint) avec nom, prénom, adresse email, téléphone portable, fiche technique lisible de sa recette avec le nom du dessert, les ingrédients, la progression, le montage, accompagné d'une photo du dessert dressé sur assiette, par email à info@natsuc.com sous fichiers Word ou pdf, le tout avant le vendredi 31 décembre 2021.

Art. 5. Chaque candidat finaliste s'engage à être disponible tout l'après-midi du mercredi 9 février 2022, jour de la finale.

Sélections

Art. 6. Six candidats seront sélectionnés sur dossier et sur l'originalité de la recette, ainsi que deux suppléant(e)s en cas de défection de candidat(s) sélectionné(s). Chaque candidat qualifié pour la finale, sera avisé par téléphone et par mail, au plus tard le vendredi 21 janvier 2022. Il devra impérativement confirmer sa participation à la finale, par e-mail à info@natsuc.com au plus tard le vendredi 28 janvier 2022. En cas de non-réponse à cette date, il sera remplacé automatiquement par le premier suppléant.

Art. 7. Les candidats sélectionnés participeront à la finale le mercredi 9 février 2022, qui se déroulera à partir de 14h, à Nice au Palais des expositions, lors de l'édition 2022 du salon Agecotel. Ils s'y rendront par leurs propres moyens.

Finale du concours

Art. 8. Les finalistes devront apporter leur dessert sélectionné, dressé sur 4 assiettes (3 pour la dégustation du jury et 1 pour la photo).

Art. 9. L'ordre de passage devant le jury sera tiré au sort avant le commencement de la dégustation par le jury.

Art. 10. Les finalistes devront argumenter leur recette devant le jury. Elle devra respecter scrupuleusement la fiche technique.

Jury et délibération

Art. 11. Le jury sera composé de 4 pâtisseries et pâtisseries professionnels, minimum. Il délibérera sous la présidence de Christian Cottard, qui aura le pouvoir décisionnel en cas de litige.

Art. 12. Les candidats seront notés sur l'originalité de la recette (sur 10), la présentation (sur 10) et la dégustation (sur 30).

Art. 13. Le lauréat sera le candidat qui totalisera le maximum de points. Dans l'hypothèse d'ex-æquo pour la première place, la note dégustation servira de base pour départager les candidats.

Art. 14. Les décisions du jury seront sans appel.

Art. 15. La remise des prix se déroulera à l'issue du concours, lors d'Agecotel au Palais des expositions à Nice.

Récompenses

Art. 16. De nombreux prix sont prévus, dont un week-end à Ramatuelle, des livres de cuisine...

Annulation ou modification du concours

Art. 17. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le concours ou de d'apporter à son règlement toute modification qu'il jugerait nécessaire ou dictée par les circonstances.

Réserve

Art. 18. L'organisateur se réserve la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, les textes et photos des recettes des finalistes.



BULLETIN D'INSCRIPTION TROPHÉE NATSUC D'OR 2022

La recette originale et sa photo finale devront être envoyées sous fichier Word ou pdf à info@natsuc.com avant le avant le **vendredi 31 décembre 2021** avec les indications suivantes :

Nom et prénom

Tél. fixe

Tél. portable

e-mail

Nom de la recette

VOTRE ENTREPRISE OU VOTRE EMPLOYEUR :

Nom de l'établissement

Adresse de l'établissement

Tél. fixe

Tél. portable

e-mail

Je soussigné(e)
certifie accepter les conditions du présent règlement et m'y soumettre. J'atteste être l'auteur de cette recette originale et de sa photo, et de ne violer aucun droit de propriété intellectuelle. Si ma recette est sélectionnée pour la finale, j'autorise Natsuc sarl à la publier ainsi que sa photo

Fait à

le

Signature avec la mention manuscrite
« lu et approuvé, bon pour accord »

Cachet/Tampon de l'établissement :