

RÈGLEMENT CONCOURS CULINAIRE

Article 1 : Organismes du concours

La municipalité de Cavaillon propose et organise samedi 2 juillet 2022, dans le cadre de la manifestation Melon en fête, un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé : le « Melon de Cavaillon ».

Article 2 : Participation

Ce concours, gratuit, est ouvert à toute personne non professionnelle dans le domaine de la cuisine (boulangerie, pâtisserie, restauration...).

Les membres du conseil municipal et les parents des membres du jury ne peuvent pas concourir.

La participation est limitée à une recette par personne.

La participation au concours entraîne l'acceptation pleine et entière du présent règlement par le participant.

Le formulaire d'inscription est téléchargeable sur l'espace dédié du site de la mairie et disponible en version papier à l'accueil de la mairie.

Le nombre de place au concours est limité.

Les participants devront mentionner clairement sur le bulletin d'inscription : leur nom, prénom, coordonnées téléphoniques et postales - le nom de la recette - la liste des ingrédients utilisés.

Les formulaires d'inscriptions sont à retourner à l'accueil de la mairie ou bien à envoyer par e-mail à commerce@ville-cavaillon.fr **avant le mercredi 29 juin à 17h**

Article 3 : Contraintes du concours

Toute technique et tout ingrédient seront acceptés, mais

- les plats devront impérativement comporter dans leur préparation du « Melon de Cavaillon »
- seuls les plats «maisons» seront pris en compte
- les plats ne devront comporter aucun signe distinctif

Article 4 : Dépôt des plats

Les plats seront dressés sur la place du Clos, le samedi 2 juillet, avec le matériel personnel du candidat, et en nombre de 2 exemplaires. Les plats devront être accompagnés de la recette écrite. Les candidats se tiennent à la disposition du jury à compter de 17h, pour un ordre de passage déterminé par ce dernier.

Article 5 : Droit à l'image

Le lauréat autorise l'organisateur à utiliser ses noms et prénoms, images et vidéos pouvant être réalisées le jour de la manifestation dans le cadre du présent concours, sans que cette utilisation puisse donner lieu à une quelconque contrepartie.

Article 6 : Le Jury

Le jury est chargé d'examiner les plats proposés. Il évaluera les plats présentés à l'aide d'une grille de critères.

Les membres du jury ne doivent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.

Il est composé de 5 membres :

- 1 élu membre de la commission municipale organisatrice du concours,
- 1 professeur du lycée hôtelier Alexandre Dumas,
- 1 représentant du syndicat des Maitres Melonniers de Cavaillon,

- Pauline Luc, influenceuse culinaire @ptitecuisinedepauline
- D'un président de jury en la personne de Jean-Jacques Prévôt, chef gastronome de Cavaillon qui a fait du Melon le produit phare, et en toute saison, de ses menus.

Le jury est souverain et ses décisions sont sans appel.

Article 7 : Réserves et clauses de protection pour l'organisateur

L'organisateur se réserve le droit en cas de nécessité de reporter, modifier, annuler le présent concours, de trancher immédiatement, et en dernier ressort, toutes les difficultés pouvant survenir à l'occasion du déroulement du présent concours.

La responsabilité de l'organisateur ne saurait être mise en cause si, en raison d'un évènement quelconque, les engagements résultant du présent règlement ne pouvaient pas être, en tout ou partie, tenus.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'allergie ou autre réaction à l'un des ingrédients contenus dans les plats proposés lors de la dégustation.

Article 8 : Les critères de sélection et grilles de notes.

Le jury note sur les critères suivants, avec un certain nombre de points par critère, qui forment une note sur 20 :

- Appréciation gustative, saveur générale : 5 points
- Présentation générale, aspect esthétique : 5 points
- Originalité et Créativité : 5 points
- La valorisation du Melon de Cavaillon dans l'assiette : 5 points

Article 9 : Sélection finale

À l'issue de la clôture du concours, le jury goûtera les plats et sélectionnera celui qu'il estime le meilleur en suivant les critères précédemment cités. En cas d'ex-aequo entre deux participants, le président du jury tranchera. Le choix du jury sera proclamé le même jour vers 18h30.

Article 10 : valeur de la dotation

Pour le jury, les trois plats ayant le plus de points seront récompensés par les lots suivants :

- 1^{er} prix : Repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d'une valeur de 200 €
- 2^{ème} prix : Ustensiles de cuisine d'une valeur de 150 €
- 3^{ème} prix : Bon d'un montant de 80 € à valoir chez VEM Electroménager

Les autres participants pourront se voir remettre des petits lots promotionnels.

La meilleure recette sera publiée sur le site internet de la commune ainsi que les réseaux sociaux de la maire.

Il ne pourra être demandé aucune contrepartie financière de la part des lauréats pour leur participation au concours.

Article 11 : remise des lots

La remise des lots se fera suite à la proclamation des résultats. Elle se fera sur présentation d'une pièce d'identité. La présence des candidats est obligatoire pour la remise des lots.