



CONCOURS CULINAIRE REGION AUDRUICQ OYE-PLAGE

3^{ème} édition

Thème 2025 : La meilleure bûche de Noël à la Chicorée !

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 – OBJET DU CONCOURS

La chicorée est un ingrédient qui se cuisine et se décline de multiples façons et tout particulièrement dans les desserts. Après deux éditions consacrées au gâteau de voyage, le CPETI, associé à la CCRA et Chicorée du Nord, souhaite pour la 3^{ème} édition de son concours culinaire, mettre à l'honneur la chicorée dans un incontournable dessert de fêtes et invite les candidats à confectionner la meilleure bûche de Noël à la chicorée !

Article 2 – À QUI S'ADRESSE CE CONCOURS ?

3 catégories :

Cat 1 : Les boulangers, pâtisseries, cuisinier en apprentissage en individuel ou en groupe

Cat 2 : Les pâtisseries en herbe de 6 à 12 ans accompagné d'un adulte, en individuel ou en groupe. *

Cat 3 : Les pâtisseries amateurs à partir de 13 ans, en individuel ou en groupe. *

**L'inscription d'une personne mineure devra se faire par son représentant légal.*

Article 3 – CRITERES DE CONFECTION

Un ingrédient imposé : La chicorée*

Taille : Bûche pour 8 à 10 personnes

Forme : Libre à l'appréciation du candidat

Esthétique : laissé à l'appréciation du concurrent

** Les candidats pourront se voir offrir une bouteille de chicorée liquide auprès de l'entreprise de torréfaction artisanale Chicorée du Nord à Oye-Plage sur présentation de leur bulletin de participation au concours.*

À noter que la bûche lauréate devra pouvoir être reproduite à l'identique par les boulangers-pâtisseries et restaurateurs du territoire.

Article 4 – LES DATES DU CONCOURS, DEMI-FINALE ET FINALE

SAM 5 AVRIL : Ouverture du concours

LUN 15 SEPT au plus tard remise des recettes (c.denudt@ccra.fr)

MER 24 SEPTEMBRE - DEMI-FINALE: Désignation des finalistes par le jury sur le marché d'Audruicq. *

DIM 12 OCTOBRE - FINALE : au sein du salon « La Chicorée ça se cuisine ! » à Saint-Folquin*

**Pour la demi-finale et la finale, les candidats sélectionnés seront invités à se présenter avec leur bûche une demi-heure avant le début de l'épreuve.*

Article 5 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

5.1 / Conditions générales

- Une création culinaire originale par candidat
- Une candidature peut être collective
- Aucun frais engagé par le candidat ne sera remboursé
- La recette doit être libre de droits
- Le concours est gratuit

5.2 / Dépôt de sa candidature

Pour le 15 septembre au plus tard, chaque candidat devra transmettre à l'adresse suivante : c.denudt@ccra.fr:

*** Le bulletin d'inscription, complété et signé** (disponible sur fetedelachicoree.fr)

*** 4 photos de la bûche format image** (vue d'ensemble, vue du dessus, vue de côté, vue de coupe).

CPETI – 66 Place Général de Gaulle – 62370 Audruicq

Pour tous renseignements, contact : Cathy DENUDT au 06 86 74 90 34 ou par mail c.denudt@ccra.fr

Article 6 - COMPOSITION DU JURY

Le Jury sera composé de 5 à 6 personnes : Représentant de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq, du Comité de Promotion Economique et Touristique intercommunal, de l'association des Racines et des Hommes, de l'usine de torréfaction Chicorée du Nord, du métier d'artisan boulanger-pâtissier et de la restauration.

Article 7 - CRITERES DE SELECTION

- Respect du thème et nom de la bûche (sur 5 points)
- Créativité et choix des ingrédients (sur 5 points)
- Esthétique (sur 5 points)
- Qualité gustative (sur 5 points)

Les créations culinaires de chaque catégorie ayant obtenu la meilleure note sur 20 se verront attribuer un prix. Le nom du gâteau lauréat pourrait-être modifié si le jury estime préférable à sa commercialisation.

Article 8- DESIGNATION DES LAUREATS ET REMISE DES PRIX

La bûche lauréate de chaque catégorie ainsi que la bûche « coup de cœur » seront dévoilés à l'issue du jury de la finale lors du Salon « La chicorée ça se cuisine ! » le DIM 12 OCTOBRE 2025.

La bûche « coup de cœur » sera celle qui, parmi les gagnants de chaque catégorie, pourra être commercialisé par les boulangers-pâtisseries et restaurateurs partenaires.

Article 7 - PRIX DU CONCOURS

Pour chaque catégorie les finalistes se verront attribués un prix lors de la finale (Ustensiles, livres de cuisine, chèques cadeaux...) 1^{er} prix : lots d'une valeur de 300€, 2^{ème} prix : lots d'une valeur de 200€, 3^{ème} prix : lots d'une valeur de 100€

Article 8 – DIFFUSION DE LA RECETTE

Le candidat lauréat de chaque catégorie reconnaît libre de droits sa recette qui sera transmise aux artisans boulangers pâtisseries et restaurateurs de la région Audruicq Oye-Plage. Les candidats et leurs bûches feront l'objet d'une communication sur tous les supports de promotion du CPETI. Toutes les recettes des gâteaux pourront être divulguées sauf avis contraires de leurs auteurs. Chaque candidat lauréat accepte par avance la divulgation de son nom, de son prénom, de sa commune de résidence et des informations liées à sa création culinaire (nom du gâteau, recette, photo).

ARTICLE 9 – RESPONSABILITES

Le CPETI se réserve le droit d'annuler la participation de toute personne n'ayant pas respecté ce règlement. Le CPETI ne pourrait être tenue responsable si, par suite d'un cas de force majeure, ou de toutes causes indépendantes de sa volonté, des changements de dates intervenaient ou même si le concours était modifié ou annulé. La participation à ce concours implique l'acceptation sans restriction ni réserve du présent règlement, et la renonciation à tout recours contre les décisions prises par l'organisateur et le jury de l'opération. Aucune réclamation ne pourra être portée quant à l'impartialité des jugements du jury. La participation à ce concours entraîne l'adhésion entière et totale à ce règlement.



CPETI – 66 Place Général de Gaulle – 62370 Audruicq

Pour tous renseignements, contact : Cathy DENUDT

au 03 21 00 83 83 ou 06 86 74 90 34

ou par mail c.denudt@ccra.fr