



CONCOURS CULINAIRE DE LA REGION AUDRUICQ 4^{ème} édition

Thème 2026 : Le meilleur gâteau du Monde, saveur chicorée !

RÈGLEMENT

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, puis à la bûche de Noël, l'Office de Tourisme et du Commerce Intercommunal (OTCI), associé à la CCRA et Chicorée du Nord, vous invite à un voyage gourmand grâce à la chicorée.

Les candidats sont invités pour cette 4^{ème} édition, à revisiter des recettes de gâteaux du monde.

Partout à travers le monde, les gâteaux sont bien plus que de simples desserts : ils racontent des histoires, des traditions et des savoir-faire uniques à chaque pays. Voici un petit tour d'horizon des plus emblématiques : la Forêt-Noire, le Tiramisu, le baklava, le cheesecake, le Pastel de Nata, la Pavlova et bien d'autres encore...

À vous de trouver le gâteau du monde qui vous inspire et qui sera, à coup sûr, sublimé par la chicorée !

Article 2 – À QUI S'ADRESSE CE CONCOURS ?

3 catégories :

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

Cat 2 : Les pâtisseries en herbe de 6 à 12 ans accompagnés 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

Recette : Elle devra être inspirée de celle d'un gâteau du monde emblématique, au choix.

Ingrédient imposé : La chicorée*

Taille, forme et esthétique : Libre et à l'appréciation du candidat.

** 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.*

Article 4 – LES DATES CLÉS DU CONCOURS

1^{er} AVRIL : Ouverture du concours

POUR LE 15 SEPT, AU PLUS TARD : Remise des recettes (Voir section 5.2)

MER 23 SEPT : Présentation au jury des gâteaux finalistes - Village de la chicorée- Marché d'Audruicq

DIM 11 OCTOBRE - FINALE : au sein du salon « La Chicorée ça se cuisine ! » à Saint-Folquin

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, à l'adresse suivante : c.denudt@ccra.fr

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

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

OTCI – 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, de l'Office de Tourisme et du Commerce Intercommunal (OTCI), 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 du gâteau (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 nécessaire.

Article 8- DESIGNATION DES LAUREATS ET REMISE DES PRIX

Le gâteau lauréat de chaque catégorie désigné par le jury, ainsi que le gâteau « Coup de Cœur du Public » seront dévoilées à l'issue de l'épreuve finale lors du Salon « La chicorée ça se cuisine ! » le DIM 11 OCTOBRE 2026.

Article 10 - PRIX DU CONCOURS

Pour chaque catégorie les finalistes se verront attribuer un prix lors de la finale (Ustensiles, livres de cuisine, chèques cadeaux...) 1^{er} prix : lot d'une valeur de 250 €, 2^{ème} prix : lot d'une valeur de 150 €, 3^{ème} prix : lot d'une valeur de 100€

Article 11– DIFFUSION DE LA RECETTE

Le candidat lauréat de chaque catégorie reconnaît libre de droit sa recette qui sera transmise aux artisans boulangers pâtisseries et restaurateurs de la région Audruicq Oye-Plage. Les candidats et leurs gâteaux feront l'objet d'une communication sur tous les supports de promotion de l'OTCI. Toutes les recettes des gâteaux pourront être divulguées sauf avis contraire 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 12 – RESPONSABILITES

L'OTCI se réserve le droit d'annuler la participation de toute personne n'ayant pas respecté ce règlement.

L'OTCI ne pourrait être tenu 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.

OTCI – 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

