

RÈGLEMENT DU CONCOURS DES TARTES AUX POMMES

- Fête de la Pomme 2026 -

Article 1 – Objet

Dans le cadre de la Fête de la Pomme, l'association Notre Patrimoine et la mairie des Corvées-les-Yys organisent un concours culinaire destiné à promouvoir le savoir-faire des amateurs et des professionnels autour de la réalisation de tartes et de tartelettes aux pommes, classiques ou revisitées.

Les inscriptions sont gratuites et obligatoires.

La participation implique l'acceptation sans réserve du présent règlement.

Article 2 – Catégories

Deux concours sont organisés :

1^{er} concours : Tarte aux pommes « classique »

>> CATÉGORIES “AMATEUR” ET “PROFESSIONNEL”

2^{ème} concours : Tartelette aux pommes « revisitée »

>> CATÉGORIE “PROFESSIONNEL” UNIQUEMENT.

Précisions sur les catégories :

Catégorie Amateur : Ouverte à toute personne ne pratiquant pas la pâtisserie à titre professionnel.

Catégorie Professionnel Ouverte aux boulangers, pâtissiers, restaurateurs, traiteurs, apprentis, établissements de formation, professionnels des métiers de bouche.

Ouverte à toute personne majeure ou mineure (avec autorisation parentale).

Une même personne ne peut participer que dans une seule catégorie.

Article 3 – Conditions de participation

1er concours : Tarte aux pommes « classique » :

Chaque participant présente une seule tarte.

La tarte doit :

- être réalisée par le candidat lui-même ;
- être composée majoritairement de pommes ;
- être destinée à la consommation humaine ;
- être présentée entière ;
- préparées le jour même ou la veille ;
- diamètre minimum (26 cm) ;
- décor autorisé ;
- pâte libre (brisée, sablée, feuilletée...) ;
- cuisson libre

2ème concours : Tartelette aux pommes « revisitée »

Chaque participant présente 4 tartelettes individuelles identiques.

Les tartelettes doivent :

- être réalisées par le candidat lui-même ;
- être composées majoritairement de pommes ;
- être destinées à la consommation humaine ;
- être présentées entières et identiques ;
- préparées le jour même ou la veille ;
- format individuel ;
- décor autorisé et entièrement comestible ;
- pâte libre avec obligation de fonçage (brisée, sablée, feuilletée...) ;
- cuisson libre.

Pour les deux concours :

Il est strictement interdit l'utilisation de préparations industrielles. Les tartes achetées ne sont pas autorisées à concourir.

Le choix de la pâte, des variétés de pommes et des ingrédients d'accompagnement est libre. Les candidats devront fournir la liste des ingrédients utilisés afin de permettre l'information du public sur les principaux allergènes.

Article 4 – Dépôt des tartes ou tartelettes

Les tartes ou tartelettes devront être déposées :

Lieu : à la salle des fêtes des Corvées-les-Yys, Date : dimanche 11 octobre 2026

Horaire : de 9h à 9h45.

Chaque tarte sera apportée dans une boîte en carton jetable et recevra un numéro d'anonymat. Aucun signe distinctif ne devra permettre d'identifier son auteur.

Attention ! Il est impératif d'imprimer, puis compléter et transmettre le bulletin de dépôt (ci-dessous) avec les produits, le jour J.

Article 5 – Jury

Le jury est composé de personnalités qualifiées.

Il pourra notamment comprendre :

- un pâtissier ; un chef cuisinier ;
- un producteur de pommes ;
- un représentant de la municipalité ;
- un représentant de l'association organisatrice.

Les membres du jury ne peuvent participer au concours.
Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Article 6 – Critères d'évaluation

Chaque tarte sera notée sur 100 points.

1er concours : Tarte aux pommes « classique » :

Critères :

Présentation générale, 20 points ;

Aspect visuel après découpe, 10 points ;

Qualité de la pâte, 10 points ;

Cuisson, 10 points ;

Mise en valeur des pommes, 30 points ;

Équilibre des saveurs, 15 points ;

Originalité, 5 points.

Point bonus + 5 : usage d'au moins 1 produit local - à mentionner dans le bulletin d'inscription

En cas d'égalité, la meilleure note obtenue sur le critère « Qualité gustative » (ou « Équilibre des saveurs ») départagera les candidats.

2ème concours : Tartelette aux pommes « revisitée »

Critère :

Présentation générale, 20 points ;

Aspect visuel après découpe, 10 points ;

Qualité de la pâte, 5 points ;

Mise en valeur des pommes, 20 points ;

Équilibre des saveurs, 30 points ;

Originalité, 5 points.

Qualité du fonçage, 5 points.

Régularité des produits, 5 points.

Point bonus + 5 : usage d'au moins 1 produit local - à mentionner dans le bulletin d'inscription

En cas d'égalité, la meilleure note obtenue sur le critère « Qualité gustative » (ou « Équilibre des saveurs ») départagera les candidats.

Article 7 – Déroulement

Les tartes sont dégustées anonymement. Les dégustations se déroulent à huis clos. Les notes sont centralisées par les organisateurs.

Les tartes produites par les amateurs seront vendues à la buvette, au profit de l'association ; celles des professionnels seront distribuées gratuitement aux bénévoles de la fête.

Article 8 – Récompenses

Des prix sont attribués dans chaque concours et catégorie. Les résultats seront annoncés à 17h, le dimanche 11 octobre.

Le jury attribuera :

- Premier Prix
- Deuxième Prix
- Troisième Prix

Les récompenses

Paniers gourmands et/ou artistiques - médailles pour les premiers et le titre de chevalier de la compagnie de la pomme.

Article 9 – Droit à l'image

Les participants autorisent gratuitement l'organisateur à photographier les tartes et les lauréats dans le cadre de la communication de la manifestation.

Article 10 – Responsabilités

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de perte ou de détérioration accidentelle des tartes présentées.

Article 11 – Acceptation

La participation vaut acceptation du présent règlement.

BULLETIN DE DÉPÔT

AU CONCOURS DES MEILLEURES TARTES AUX POMMES

Fête de la Pomme 2026 - Les Corvées les Yys

Informations du participant

Nom : Prénom :
Si professionnel, Établissement/activité :
.....
Date de naissance (si mineur) :
Adresse :

N° d'anonymat (Réservé à l'organisation) :

Concours/Catégorie (cocher une case concours et une catégorie)

- ☐ Tarte aux pommes classique >> ☐ Amateur ☐ Professionnel
☐ Tartelettes aux pommes revisitées >> ☐ Professionnel

Ma tarte

Nom de la recette (facultatif) :
Composition :
.....
.....

Allergènes présents

- ☐ Gluten ☐ Œufs ☐ Lait ☐ Fruits à coque ☐ Amandes ☐ Noisettes ☐ Autres
:.....

Déclaration

Je certifie :

- ☐ avoir réalisé personnellement cette tarte ;
☐ avoir pris connaissance du règlement du concours ;
☐ accepter sans réserve les décisions du jury ;
☐ avoir respecté une bonne hygiène lors de la réalisation ;
☐ autoriser l'organisateur à photographier ma réalisation et à utiliser ces photographies dans le cadre de la communication de la Fête de la Pomme.

Signature du participant

Pour les mineurs : Nom et signature du représentant légal :