

Dossier de candidature
**Concours de la meilleure
tarte aux pommes**



Samedi 28 de 14h à 19h et dimanche 29 de 10h à 19h

Béthune-Bruay Tourisme : 03 21 52 50 00
Antenne d'Isbergues : 03 21 61 54 40
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane



Concours de la meilleure tarte à base de pommes

Samedi 28 Octobre 2016 à 14h30

La Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane propose d'associer les particuliers et plus particulièrement les cuisiniers (ères) amateurs autour du thème de la pomme. Pour faire découvrir le patrimoine culinaire du territoire, source d'inspiration pour les individus créatifs.

Le concours de la meilleure tarte à base de pommes se déroulera le samedi 28 octobre 2017 à 14h30 à l'occasion de la « Fête de la Pomme » à Mazinghem.

Les 30 premiers candidats inscrits, après dépôt d'un dossier, présenteront leur recette qu'ils auront préalablement réalisée chez eux au jury présidé par Messieurs Thierry Wident, Marc Meurin, Jean-François Buche et François Santerne grands chefs cuisiniers présents sur le territoire.

Inscription et retour du dossier avant le 20 Octobre 2017 à :

**Office de tourisme de la région
de Béthune-Bruay
à l'intention de Anne-Sophie
Delannoy**

3 rue Aristide Briand
BP 551 – 62411 BETHUNE CEDEX
03 21 52 50 00 / 06 78 75 45 08

**Bureau d'Informations
Touristique de Lillers
à l'intention de Franck Pailleux**

4 place Roger Salengro
62190 Lillers
03 21 25 26 71

**Communauté d'Agglomération de
Béthune-Bruay, Artois Lys Romane
Antenne d'Isbergues
à l'intention de Alain BLANCART**

Place Jean Jaurès
62230 ISBERGUES
03 21 61 54 40
alain.blancart@bethunebruay.fr

Fiche d'inscription : « Concours de la meilleure tarte à base de pomme »

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

.....

Téléphone fixe : Téléphone portable :

E-mail :

Nom de la recette :

**Déclare avoir pris connaissance du règlement
et m'engage à en respecter les modalités**

Signature



Règlement du concours

Le concours est gratuit et ouvert uniquement aux particuliers résidant sur la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane.

1 recette par foyer.

Le dessert présenté sera obligatoirement une tarte ; toute autre forme de dessert sera considérée comme hors concours.

La création d'une tarte à base de pommes peut inclure toutes les variétés de pommes et pourra contenir d'autres ingrédients que la pomme.

Pour être accepté, le dossier devra être complété assidument et accompagné, si possible, d'une photo de la tarte qui sera proposée au jury.

Le vainqueur sera retenu comme membre du jury lors de la prochaine fête de la Pomme. Le vainqueur de l'édition 2015 ne peut participer au concours et, est membre de droit du jury 2017.

Dépôt des pâtisseries le samedi 28 octobre 2017 dès 14h30 à la salle des Fêtes de Mazinghem

Possibilité de chauffer la tarte pour la servir chaude ou tiède.

Délibération du jury le samedi 28 octobre dès 15h

Annnonce des résultats aux alentours de 17h

TOUS les participants seront récompensés.

Les 4 premiers recevront d'un bon cadeau d'une valeur de 70€ à faire valoir dans les meilleures tables du territoire.

1^{er} prix : Bon cadeau à faire valoir au Château de Beaulieu (Marc MEURIN à Busnes)

2^{ème} prix : Bon cadeau à faire valoir au Buffet (Thierry WIDENT à Isbergues)

3^{ème} prix : Bon cadeau à faire valoir au restaurant Au Départ (Jean-François BUCHE à Béthune)

4^{ème} prix : Bon cadeau à faire valoir au restaurant l'Atelier des Saveurs (François Santerne à Noeux les Mines)

5^{ème} prix : Un panier de produits du terroir offert par l'Office de Tourisme de Béthune-Bruay d'une valeur de 30€

6^{ème} prix : Un panier de produits du terroir offert par l'Office de Tourisme de Béthune-Bruay d'une valeur de 30€

Tous les autres lauréats bénéficieront d'un sac cadeau remis par l'Agglomération avec une bouteille de jus de pommes et des produits du terroir.



Recette

Ingrédients utilisés	Quantités

