

# REGLEMENT DU 1<sup>er</sup> CONCOURS DE RECETTES LANÇONNAISES 2019

Organisé par le Service Culture et Patrimoine de la Mairie de Lançon-Provence,  
en partenariat avec l'Association « Chic & Gourmand ».

## Article 1 : Organisation

Ce concours s'inscrit dans une volonté de la Commune de valoriser le patrimoine culinaire lançonnois.

Il est créé par la Commune de Lançon-Provence, organisé en son nom et est ouvert à toutes les personnes de plus de 18 ans résidant sur la commune.

## Article 2 : Présentation et condition de participation

- Le thème de cette année est « **Votre recette de famille** ».
- Toutes les recettes sont autorisées à condition qu'elles correspondent à ce thème (boisson, pâtisserie, plat principal, tartes sucrées ou salées, entrées.....).
- L'inscription est gratuite et une seule recette sera acceptée par participant. Pour s'inscrire, il suffit de remplir le bulletin joint accompagné d'une photo de la recette (exclusivement en format numérique type jpeg haute résolution). Ces éléments devront être transmis par mail à [culture@lancon-provence.fr](mailto:culture@lancon-provence.fr) ou déposés (clé USB, carte SD...) à la Médiathèque du Roulage.
- L'inscription à ce concours entraîne obligatoirement l'acceptation par les participants de l'utilisation par la Commune de tous les éléments transmis (nom des gagnants, photos, recettes....) et ce, sur tous supports et pour une durée illimitée.

Date de transmission ou dépôt du bulletin d'inscription : <b>du 1<sup>er</sup> février au 15 novembre 2019</b>
--

## Article 3 : Les critères de sélection

- La recette présentée doit évoquer l'esprit de famille avec les notions suivantes :
  - Transmission d'un patrimoine familial
  - Recettes réalisées lors d'occasions particulières
  - Recettes associées à des souvenirs d'enfance - « Madeleine de Proust »
  - .....Une note expliquera la raison du choix de la recette.
- La recette
  - Liste des ingrédients et quantités
  - Déroulé de la recette
- Photo de la recette prise lors de sa réalisation ou de son partage.
  - Aspect visuel de la recette
  - Mise en scène
  - Ambiance / Emotions

#### Article 4 : La sélection par le jury

Le jury sera composé d'élus et de membres de l'association « Chic et Gourmand ».

Une recette répondant le mieux aux critères évoqués ci-dessus sera sélectionnée chaque mois, de février à novembre 2019, soit 10 recettes sur toute l'année.

La sélection mensuelle sera publiée sur les différents supports de communication de la commune (Facebook, site Internet et publications municipales) ainsi que sur la page Facebook de l'association « Chic & Gourmand ».

**Les décisions prises par le jury ne pourront faire l'objet d'aucune réclamation.**

#### Article 5 : Remise des prix

La remise des prix pour les lauréats sera organisée :

- **le dimanche 15 décembre à partir de 11h30 à l'auditorium de l'Espace Marcel Pagnol.**

Cet événement sera ouvert au public.

A cette occasion, les lauréats seront invités à présenter leur recette afin de la faire découvrir au public et de partager un moment de convivialité.

Les prix :

- Les prix des 10 lauréats (1 chaque mois, de février à novembre 2019)  
Ils recevront chacun un panier composé de produits du terroir locaux d'une valeur de 50€ offert par la Commune.
- Le Prix du public  
Lors de la remise des prix, le public sera invité à sélectionner la recette lançonnaise de l'année.  
Le gagnant recevra le trophée la Commune. Quant à l'association « Chic & Gourmand », elle offrira un cours de cuisine ou de pâtisserie ainsi qu'un livre de recettes.

#### **Informations:**

- L'installation des lauréats commencera à 10h30.
- Les lauréats disposeront d'une table de 183x76cm. Ils devront apporter leur propre nappe, et tout autre décor de leur choix mettant en valeur leur recette.
- Les lauréats devront veiller scrupuleusement à la fraîcheur des aliments et au respect des règles d'hygiène.  
Afin de prévenir tous risques d'intolérances et / ou d'allergies, la liste des ingrédients de chaque recette devra être visible.  
Les organisateurs ne pourront en aucun cas être tenus responsables en cas d'allergies ou autres réactions suite à la dégustation.
- Les ingrédients surgelés ou en conserve pourront exceptionnellement être utilisés si la recette n'est pas de saison.

## Article 6 : Responsabilités de l'organisateur

Si pour une raison quelconque, les organisateurs étaient contraints d'annuler ce concours, les participants ne pourraient exercer aucun recours.

Les organisateurs du concours ne pourront être tenus pour responsables de tout problème lié au déroulement du concours qu'il s'agisse d'erreur humaine, de problème technique, logistique ou de quelque autre nature.

La commune de Lançon-Provence se réserve le droit, à tout moment, d'interrompre, de supprimer, de différer ou de reporter le concours et/ou d'en modifier ses modalités après information sur les supports de communication municipaux et auprès des participants, si les circonstances l'exigent.

Le présent règlement sera actualisé et mis à jour si besoin.