



LA
NOUVELLE
SOCIÉTÉ



SPECTACLES
ÉVÉNEMENTS
EXPOSITIONS

CONCOURS DE TARTES

Règlement officiel

6 septembre 2026

Mettez en valeur vos talents et votre créativité en pâtisserie dans une ambiance amusante et gourmande! Les participant(e)s au concours apporteront leur meilleure tarte maison et la présenteront à un jury pour évaluation. Les critères de jugement incluent : apparence générale, croûte, garniture, saveur et goût.

Il y a deux catégories de participants

- Les grands chefs (16 ans et plus)
- Les apprentis (15 ans et moins)

Pour participer

- Apportez votre tarte maison au kiosque d'accueil entre 11 h 30 et 14 h 30.
- Les tartes déposées après 14 h 30 ne pourront pas concourir.
- Le jugement commencera à 14 h 30 et se terminera à 15 h 30.
- Les gagnants seront annoncés à 16 h.
- Les pâtissier(-ère)s doivent être présent(e)s pour recevoir leur prix.

Le concours est réservé aux pâtissier(-ère)s amateur(e)s.

Les professionnel(e)s ne peuvent pas participer.

Un(e) pâtissier(-ère) professionnel(-le) est défini(e) comme une personne travaillant dans une boulangerie, une entreprise de traiteur ou vendant des tartes.

RÈGLES DU CONCOURS

- Aucuns frais d'inscription.
- Seulement 30 tartes seront permises.
- Les participant(e)s doivent s'inscrire d'avance sur le site web de la nouvelle société.
- Les tartes doivent être faites d'ingrédients comestibles.
- Les tartes doivent avoir au minimum une abaisse de fond plat avec des rebords.
- Les tartes ne doivent pas nécessiter de réfrigération avant d'être servies et ne doivent pas contenir d'œufs crus (blancs ou jaunes).

- La croûte et la garniture doivent être faites maison. Aucun produit du commerce (pâte, croûte ou garniture en conserve) n'est autorisé.
- La tarte doit être préparée par la personne qui la soumet au concours et cuite dans un moule jetable de 9 pouces avec couvercle.
- Un cartel doit accompagner la tarte, les informations doivent inclure : le parfum et les allergènes.
- Ne pas écrire votre nom sur le moule. Un numéro vous sera attribué à l'inscription pour garantir l'anonymat lors du jugement.
- Une seule tarte par participant(e).
- Les organisateurs se réservent le droit de refuser toute création jugée inappropriée ou non sécuritaire.
- Le concours aura lieu, qu'il pleuve ou qu'il fasse beau.

JUGEMENT

- Les juges ne connaîtront pas l'identité des pâtissier(-ère)s.
- Le jugement commence à 15 h 45 et les prix seront annoncés à 16 h 30.
- Chaque juge attribuera une note indépendamment, sans consultation.
- En cas d'égalité, les tartes concernées seront jugées à nouveau.
- Les décisions des juges sont définitives.

Critères de notation (total de 20 points)

- Saveur 5 points
- Texture 5 points
- Apparence 5 points
- Global 5 points

Éléments recherchés

Avant la découpe : attrait visuel général, décoration créative et appétissante.

Après la découpe : consistance et aspect de la garniture et de la croûte, répartition généreuse des fruits, bonne couleur et définition.

Croûte : doit être feuilletée et délicate, fondre en bouche, avoir une couleur dorée uniforme, une épaisseur régulière et une bordure bien scellée.

Prix

- Un prix sera remis au (à la) participant(e) ayant obtenu le meilleur pointage.
- Des mentions spéciales pourront également être attribuées à la discrétion des organisateurs.
- Les gagnant(e)s doivent être sur place pour recevoir leur prix.