



**REGLEMENT du DEFI "" CHATAIGNE GOURMANDE"" 2024 EDITE par la CONFRERIE DE LA CHATAIGNE D'ARDECHE**

Le DEFI est ouvert à toute personne quel que soit son territoire d'origine ou d'habitation à l'exception des professionnels ou anciens professionnels des métiers de bouche.

Les anciens Lauréats peuvent à nouveau concourir à condition de ne pas reproduire la recette avec laquelle ils ont gagné auparavant.

Le Thème du DEFI est choisi par la Confrérie de la Châtaigne d'Ardèche en partenariat avec le Parc des Monts d'ARDECHE : cette année 2024, ce sera : "**Châtaigne et fruits d'automne en dessert**"

Le nombre de candidat localement doit impérativement ne pas dépasser le nombre de 12.

Chaque candidat s'engage, en déposant sa préparation culinaire, à donner sa recette écrite, ou tapée de préférence, sur une feuille A4; en cas d'absence de recette, l'accueillant pourra rejeter cette candidature.

La préparation culinaire doit être sous la forme d'une seule pièce de huit à dix parts.

Le ou la Lauréat(e) de chaque DEFI s'engage à présenter à nouveau la même préparation culinaire ainsi que sa recette à "LA FINALE DEPARTEMENTALE des Lauréats " qui se déroulera à JOANNAS.

Chaque candidat doit être informé qu'en cas de victoire, sa recette, ainsi que son nom et prénom, seront publiés sur le site de la Confrérie de la Châtaigne 07, et en cas d'opposition sur la parution de ses nom et prénom, seule sa recette apparaîtra.

.....

Le JURY du DEFI doit être composé au moins de six personnes dont au moins trois à quatre confrères.

Le JURY du DEFI délibère à huis clos et ses débats demeurent confidentiels.

Le JURY du DEFI notera le goût de la châtaigne sur 40, l'odorat, le visuel, la texture, la créativité seront notés sur 20.

Le Président "Grand Commandeur" ou le confrère mandaté, annoncera, aux côtés des organisateurs, les résultats du DEFI ""Châtaigne Gourmande""

Les organisateurs ont la charge de trouver et d'offrir au Lauréat, ainsi qu'à tous les candidats, des récompenses si possible rattachées au monde de la Châtaigne. La Confrérie offrira au Lauréat un diplôme nominatif.

Le Lauréat (e) qui remportera "la Finale départementale" sera récompensé(e) par le PNR et la Confrérie.

.....

**RAPPEL**

Un dessert en une seule pièce de huit à dix parts minimum.

La recette doit être écrite lisiblement, ou de préférence tapée, et ce sur une feuille A4.

Les préparations sont amenées dans un espace défini par les organisateurs ainsi que le jour et l'horaire.

L'emballage des préparations culinaires seront en emballage perdu.

La personne chargée de réceptionner les préparations culinaires est soumise à une totale confidentialité, elle apposera, sur chaque préparation et sur la recette écrite, un numéro puis fera une fiche qui portera le N°, le nom, le prénom, l'adresse postale ou l'adresse mail ainsi que le téléphone du candidat.

Les fiches, les recettes écrites ou tapées et les feuilles de notation seront conservées par la Confrérie et en cas de réclamation dans les huit jours elle se servira des documents précités pour faire réponse au plaignant.

.....

**CE REGLEMENT EST LA PROPRIETE DE LA CONFRERIE DE LA CHATAIGNE D'ARDECHE**

.....