

LES
Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs



Concours de Pâtisserie

LA TROPÉZIENNE

Cher Chef, Cher Pâtissier,

En ouverture de la saison estivale, un événement à taille humaine dans un cadre magique au rayonnement international se déroulera les 6, 7, 8 mai prochain pour la 3^{ème} édition : « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs ».

Sur la mythique place des Lices de Saint-Tropez, une centaine de producteurs vous offrent le fruit d'un travail de passion et expriment leur savoir-faire, entourés de chefs attentifs et respectueux du produit.

Trois jours d'échange, de transmission et de fête pour tout public au cœur de ce beau village de Saint-Tropez.

Cette année, la pâtisserie sera mise à l'honneur. Comme une évidence, nous avons à Saint-Tropez une signature culinaire connue du monde entier : la fameuse pâtisserie LA TARTE TROPÉZIENNE®. Créée par Alexandre Micka en 1955, LA TARTE TROPÉZIENNE® dont Brigitte Bardot est la marraine est entrée dans l'histoire de la gastronomie française. Un savoir-faire jamais trahi que cultive aujourd'hui Albert Dufrêne et ses enfants.

Cet héritage que le monde entier apprécie sera le moment fort de l'événement « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs 2023 », avec la création d'un concours de pâtisserie autour de la tropézienne. Le chef pâtissier Maxime Frédéric, de l'hôtel Cheval-Blanc Paris, nous fait l'honneur d'être le parrain de cette première édition.



Maxime Frédéric



Albert et Sacha Dufrêne

Pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 15 avril à l'adresse suivante :

latropezienne@leschefsasainttropez.fr

- Votre nom, adresse et téléphone
- Votre parcours en quelques mots
- Une photo de vous
- Une photo de votre tropézienne
- Que voulez-vous exprimer au travers de cette pâtisserie emblématique ?

Créativité, savoir-faire et passion sont les seuls et uniques critères exigés pour relever le défi et remporter le trophée.

(en envoyant ma participation, je confirme avoir lu le règlement et accepte les conditions du concours)

Une œuvre d'art illustrant la pâtisserie sera créée à cette occasion.

Restant à votre disposition et dans l'attente de nos prochains échanges, nous vous prions de croire en l'expression de nos sentiments les plus sincères.

L'organisation

TURQUOISE EVENTS

Pascale Perez // ZA Saint-Claude // 83990 Saint-Tropez // 04 94 55 84 84 // 06 09 09 17 92

Règlement du CONCOURS DE PATISSERIE «La Tropezienne » - 6 mai 2023

ARTICLE 1 - ORGANISATEUR

« Esprit Village Events » organise le samedi 6 mai 2023 sur la place des Lices à Saint-Tropez un concours de pâtisserie gratuit et sans obligation d'achat sur le thème de la tropézienne.

ARTICLE 2 - DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidats seront préalablement sélectionnés sur dossier.

Ils devront faire parvenir avant le 15 avril 2023 par mail à :

latropezienne@leschefsasainttropez.fr

- Une photo du candidat avec nom, adresse et téléphone
- Le parcours du candidat en quelques lignes
- Une photo de la tropézienne proposée
- Quelques lignes sur le travail réalisé et que veut exprimer le candidat au travers de sa création.

Les candidats sélectionnés recevront en mains propres leur nomination et devront réaliser chez eux et par leurs propres moyens, 3 pâtisseries de 6 personnes pour le 6 mai 2023, jour de l'événement

- Une pour la présentation
- Une pour le Jury
- Une pour le public

Le dressage pourra être réalisé dans les cuisines d'un établissement partenaire avant 10h le 6 mai.

Horaires de la journée du 6 mai :

- De 10h à 13h : Dépôt des Pâtisseries
- De 14h30 à 16h30 : Sélection par le jury
- A partir de 17h : Remise des prix

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE PARTICIPATION

Les inscriptions sont limitées à 50 participants.

Le présent concours est ouvert aux personnes majeures et mineures résidant en France métropolitaine. Toute participation d'une personne mineure est effectuée sous l'entière responsabilité du (des) titulaire(s) de l'autorité parentale.

ARTICLE 4 - JURY

Le jury sera composé de pâtisseries/chocolatiers professionnels, de membres de l'organisation, d'un membre de la société La Tarte Tropézienne, et de chefs.

Il sera présidé par Maxime Frédéric.

ARTICLE 5 - CRITÈRES DE NOTATION

Les pâtisseries devront être présentées sur un support éco-responsable.

Les réalisations sont notées par le jury sur un total de 40 points :

- Aspect visuel : 10 points
- Goût et saveurs : 15 points
- Texture : 5 points
- Originalité de la recette : 5 points
- Respect du thème imposé : 5 points

ARTICLE 6 - PRIX

Le vainqueur recevra une œuvre d'art réalisée par l'artiste Patrick Rougerau.

Chaque finaliste recevra des dotations offertes par les partenaires de l'événement.

ARTICLE 7 - ACCEPTATION DU RÈGLEMENT ET DONNÉES PERSONNELLES

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité ainsi que toute annexe ou additif éventuel, dont les éléments sont repris sur la page de présentation du concours concerné.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, du 6 janvier 1978, modifiée en 2018 sous le nom de RGPD, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données nominatives le concernant, qu'il peut exercer en écrivant à :

Pascal BONNET - ESPRIT VILLAGE EVENTS - 18 avenue du Général Leclerc – 83990 Saint-Tropez

Les renseignements communiqués par les candidats sont destinés à la gestion du présent concours et notamment à la remise des prix.

ARTICLE 8 - AUTORISATION, CESSION DES DROITS ET UTILISATION DES PHOTOGRAPHIES

Par leur inscription à ce concours, les participants autorisent l'organisateur à produire à titre gratuit des photos et à les publier sur les réseaux sociaux et documents commerciaux attachés au présent concours pour une durée de 5 ans.

ARTICLE 9 - LITIGES

Les deux parties s'engagent à régler à l'amiable tout différend éventuel qui pourrait résulter de la présente convention. En cas d'échec, le tribunal du siège d'ESPRIT VILLAGE EVENTS est compétent.