



LE CONCOURS DU MEILLEUR GÂTEAU BASQUE

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Mairie de Cambo-les-Bains, sise avenue de la Mairie 64250 CAMBO-LES-BAINS, et, Eguzkia, association pour la promotion du Gâteau Basque de qualité, sise Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques - 25 Boulevard d'Aritxague - 64100 BAYONNE, organisent un grand concours, intitulé :
« Concours du meilleur gâteau basque »

Article 2 : Ce concours, entièrement gratuit se déroule lors de la Fête du Gâteau Basque à Cambo-les-Bains le 1^{er} dimanche du mois d'octobre.
Le concours est annoncé par voie de presse, par radio, sur le site internet de la Fête du Gâteau Basque www.lafetedugateaubasque.com et sur les réseaux sociaux.

Article 3 : Ce concours est ouvert à toute personne résidant en France métropolitaine, à l'exception des professionnels du Gâteau Basque (âgés de + de 20 ans et de leurs familles), ainsi qu'aux deux lauréats de l'édition précédente.

Article 4 : Le concours comprend 2 catégories : la catégorie « Amateurs » et la catégorie « Jeunes professionnels de moins de 20 ans ».

Article 5 : MODALITÉS DE PARTICIPATION : Pour participer à ce concours, il est obligatoire :
- De s'inscrire auprès de l'Office de Tourisme de Cambo-les-Bains - BP15 – 3 Avenue de la Mairie – 64250 CAMBO-LES-BAINS
Tel : 05 59 29 70 25 – Email : info@cambolesbains.com
au plus tard la veille du concours avant 12h.
- De confectionner un Gâteau Basque à la crème uniquement (diamètre souhaité 20-22 cm, posé sur un support rigide sans plat ni moule). Avertissement : seul le biscuit est examiné. Les supports ou éléments de décoration autres que le gâteau lui-même ne sont pas notés.
- De le déposer à l'Hôtel du Trinquet – Rue du trinquet – 64250 CAMBO-LES-BAINS, le jour de la Fête du gâteau basque à **partir de 8h30 et jusqu'à 9h délai de rigueur.**

Article 6 : Le nombre de gâteaux admis au concours amateur est limité aux 47 premières inscriptions à l'Office de Tourisme. Le jour de la manifestation, une tolérance de 3 gâteaux supplémentaires est admise.
Le nombre de concurrents pour le concours jeunes professionnels est limité aux 20 premiers inscrits à l'Office de Tourisme.
Il ne sera admis qu'un gâteau par participant.

Le concours n'est pas ouvert aux personnes morales mais uniquement aux Individuels.

Article 7 : CRITÈRES DE SELECTION :

Les grilles de notation utilisées par le jury prennent en compte 4 critères :
L'aspect visuel général, l'odeur, le goût et la texture.

Pour le concours amateur :

Seront récompensés les trois participants qui auront confectionné les gâteaux ayant été les mieux notés par le jury.

Pour le concours jeunes professionnels :

Deux gagnants seront désignés.

Article 8 : Le jury est composé de 10 membres dont :

- Des représentants d'Eguzkia,
- M. le Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées Atlantiques ou une personne désignée par lui,
- Le gagnant de l'édition précédente,
- Toute(s) autre(s) personne(s) invitée(s)

Le jury est susceptible de modification.

Article 9 : Déroulement du concours :

Les gâteaux sont équitablement répartis sur 5 tables.

Chaque table se compose d'un jury de 2 personnes qui vont goûter les gâteaux.

Les 2 gâteaux de chaque table qui auront obtenu les meilleures notes vont concourir dans la 2^{ème} phase de finale.

Finalistes :

Les gâteaux des 10 finalistes seront goûtés par le jury afin de les départager. Dans le cas où il y aurait une égalité parfaite entre plusieurs participants, le jury regoûtera les gâteaux concernés afin de les départager.

Article 10 : La liste des gagnants sera annoncée par l'animateur chargé de commenter le concours à la fin de celui-ci, ainsi que sur le site internet de la Fête du Gâteau Basque www.lafetedugateaubasque.com dans les 2 jours.

Article 11 : DOTATIONS :

Pour 2023, année exceptionnelle des 20 ans de la Fête du Gâteau Basque, les dotations sont les suivantes :

Concours amateurs :

- Trophée Eguzkia et une dotation de 200 €,
- Trophée de la ville et une dotation de 100 €,
- Trophée de l'Office de Tourisme et une dotation de 100 €,

Concours jeunes professionnels :

- Prix de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et une dotation de 200 €,
- Prix de la Confrérie du Gâteau Basque et une dotation de 85 €.

Pour 2024 et les années suivantes, les dotations reprennent leurs montants habituels :

Concours amateurs :

- Trophée Eguzkia et une dotation de 150 €,
- Trophée de la ville et une dotation de 75 €,
- Trophée de l'Office de Tourisme et une dotation de 75 €.

SAS H2o SUD-OUEST
Office de BIARRITZ
O.UGOLINI - D.LACROIX-UGOLINI
Commissaires de Justice Associés
24 Boulevard Marcel Dassault
64200 BIARRITZ
Tél : 05.59.24.05.07
contact@huissiers-ugolini.com

Concours jeunes professionnels :

- Prix de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et une dotation de 100 €,
- Prix de la Confrérie du Gâteau Basque et une dotation de 75 €.

Les dotations pourraient être revues à la hausse en fonction des décisions des donateurs.

NB : les partenaires de la Fête peuvent décider d'offrir des lots complémentaires aux dotations officielles. Ceux-ci sont annoncés à l'avance sur le site de la Fête du gâteau basque à la page du concours.

Article 12 : Eguzkia et la Mairie de Cambo-les-Bains se réservent le droit de modifier ou d'annuler le jeu si les circonstances l'exigent. De ce fait, leur responsabilité ne saurait être engagée.

Article 13 : La participation à ce concours implique l'acceptation du présent règlement. Les lauréats de l'Édition de l'année en cours ne pourront se représenter à l'Édition suivante.

Article 14 : Le règlement complet du jeu est disponible à l'Office de Tourisme de Cambo-les-Bains BP 15 – 3, Avenue de la Mairie - 64250 CAMBO-LES-BAINS
Tel : 05 59 29 70 25 – Email : info@cambolesbains.com et en téléchargement sur le site de la Fête du Gâteau Basque www.lafetedugateaubasque.com

Et a été déposé et enregistré chez *Maître Ugolini et Associés, Commissaires de justice*
24 Boulevard Marcel Dassault - Parme Activités - 64200 BIARRITZ

Les participants pourront se le procurer sur simple demande formulée par courrier.

Fait à CAMBO-LES-BAINS, le vendredi 8 septembre 2023.

