



# Règlement du Concours Amateurs Tarte Normande

Sujet/Règlement écrit par **Laurent LE DANIEL**, Meilleur Ouvrier de France et Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers et Traiteurs

## 1 | RÈGLES DU JEU :

- **Formez un binôme en famille** : (sœur/frère, parent/enfant, couple...)
- **Âge minimum** : 7 ans
- **Inscription** :
  - Inscrivez-vous avant le 29 septembre en remplissant le Google Forms d'inscription sur notre site web ou en [cliquant ici](#).
  - Incluez votre nom, prénom, âge, photo de vous et d'une de vos réalisations, ainsi que votre CV (CAP pâtisserie interdit de participation)
- **Sélection des participants** :
  - La confédération des Artisans Pâtisseries et l'équipe Pâtiss'Art sélectionnera 12 binômes qui s'affronteront le jour du salon pour réaliser la meilleure tarte normande et son caramel beurre salé.
- **Conditions de participation** :
  - Concours gratuit
  - Entrée offerte au salon pour les 12 binômes sélectionnés
- **Conditions de l'épreuve** :
  - Tous les éléments de la tarte devront être faits sur place.
  - Les binômes disposeront de 3 heures pour confectionner les tartes normandes et leur caramel beurre salé.
  - Le matériel nécessaire et matière première sont à apporter par vos soins.



## 2 | POUR LES CANDIDATS AMATEURS

### A. Réalisation

Les candidats amateurs devront réaliser :

- **Deux tartes normandes pour 6 personnes + caramel au beurre salé** :
  - Un exemplaire pour juger la présentation
  - Un exemplaire pour juger la dégustation

## B. Processus

- **Pâte** : Réalisation de la pâte sur place, puis le fonçage des tartes.
- **Préparation des pommes** : Épluchage et découpe.
- **Appareil à flan** : Préparation et intégration.
- **Cuisson** : Cuisson de la pâte et des pommes, puis de l'ensemble.
- **Caramel au beurre salé** : Décliné comme vous le souhaitez.

## C. Présentation

- Le jury sera attentif à la présentation finale des tartes.
- L'équilibre gustatif, les éléments associés, et le dosage du sucre seront observés.
- La cuisson de la pâte et des pommes, puis de l'ensemble sera un critère particulièrement important dans la notation.

## D. Collaboration

- Une note particulière sera attribuée à l'organisation durant l'épreuve et à la connivence du binôme pour atteindre l'objectif.

## 3 | OBJECTIF

Surprendre le jury professionnel ! La tarte normande doit être à votre image, soyez inventif...

## 4 | CRITÈRES DE NOTATION SUR 200 POINTS

- Dégustation : 100 points
- Travail : 50 points
- Aspect visuel : 50 points

## 5 | PRIX :

- 3 trophées décernés par le jury : Nina Métayer (présidente du jury), Mercotte, Nicook et un journaliste
- 1 diplôme pour chaque participant
- 1 cadeau d'une valeur de 200€

