

FICHE D'INSCRIPTION

Concours n°1 : Tartes aux Quetsches faites maison

Mercredi 17 septembre 2025 - 44^{ème} Zwatschgawayafascht

Merci de compléter cette fiche et de la remettre :

- à la mairie de Pfastatt ou par e-mail : j.naffzger@pfastatt.fr

- ou le jour J, au stand dédié, accompagnée de votre tarte

Informations du participant

Nom : Prénom :

Date de naissance :/...../.....

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : E-mail :

Engagements :

☐ Je confirme ma participation au concours de tarte aux quetsches faite maison.

☐ Je m'engage à déposer ma tarte le **mercredi 17 septembre 2025 avant 13h**, au stand prévu à cet effet.

☐ Je comprends que la tarte doit être faite maison, prête à déguster, et apportée dans un moule non récupérable et non identifiable.

☐ **J'ai pris connaissance du règlement et je l'accepte dans son intégralité.**

Fait à :

Le :

Signature du participant :

(ou du représentant légal pour les mineurs)



RÈGLEMENT DU CONCOURS N°1 TARTES AUX QUETSCHES FAITES MAISON

À l'occasion de la **44ème Zwatschgawayafascht**, la ville de Pfastatt organise un concours de tartes aux quetsches faites maison.

Article 1 : Conditions de participation

Ce concours est ouvert à toutes les personnes domiciliées ou non à Pfastatt à l'exclusion des professionnels. Pour le bon déroulement, et pour des raisons d'organisation, le nombre de candidats est limité à 25.

L'inscription est gratuite. Les participants peuvent s'inscrire :

- À l'avance : par mail à j.naffzger@pfastatt.fr
- Ou sur place entre 9h00 et 13h00 selon les places disponibles

Chaque participant accepte, par son inscription, le présent règlement dans son intégralité.

Article 2 : Caractéristiques des tartes présentées

Chaque participant devra remettre une **tarte prête à déguster** de 6 à 8 parts le **mercredi 17 septembre 2025 entre 9h00 et 13h00** au stand dédié situé à côté de la scène principale.

La tarte devra être préparée à domicile, par le participant. Elle devra être à base de quetsches. La recette, la pâte (brisée, sablée, feuilletée) et les ingrédients complémentaires sont libres.

Les tartes devront être amenées dans de parfaites conditions d'hygiène, dans un plat jetable sans signe distinctif. Elles seront identifiées sur place par un numéro.

Une seule tarte par candidat sera acceptée.

Le participant s'engage à laisser sa tarte à disposition aux organisateurs du concours pour une dégustation sans contrepartie financière.

Article 3 : Déroulement du concours

Les tartes seront évaluées par un jury de dégustation désigné par l'organisateur.
L'évaluation aura lieu à partir de 13h30 et la remise des prix se fera à 16h00.

Article 4 : Critères de notation

Le jury, composé de membres avertis et gourmands, notera chaque tarte selon les critères suivants :

- Goût :	/10
- Aspect esthétique :	/5
- Texture de la pâte	/5
- Équilibre sucre / fruit	/5
- Originalité :	/5
(ingrédients, présentation, respect de la thématique,...)	

TOTAL	/30
-------	-----

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 5 : Résultats et récompenses

Le palmarès sera proclamé le jour même à 16h00 sur la scène. Les prix seront remis aux gagnants de la 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} meilleure tarte. Les participants devront être sur place lors de la remise des prix.

Article 6 : Droit à l'image

Les candidats autorisent l'exploitation de leur nom, leur photo et de la photo de leur tarte sans contrepartie financière. Les noms et photos seront publiés dans la presse locale.

Article 7 : Modification ou annulation

L'organisation se réserve le droit de modifier le présent règlement, de reporter ou d'annuler le concours pour des raisons logistiques, sanitaires ou en cas de force majeure.

Francis HILLMEYER



Maire
Président du SIVOM
Député honoraire