



RÈGLEMENT DU CONCOURS DE TARTES AUX QUETSCHES FAITES MAISON

À l'occasion de la **45ème Zwatschgawayafascht**, la ville de Pfastatt organise un concours de tartes aux quetsches faites maison.

Article 1 : Conditions de participation

Le concours est ouvert à toute personne, domiciliée ou non à Pfastatt, à l'exclusion des professionnels.

L'inscription est gratuite. Afin de faciliter l'organisation du concours, les participants sont invités à s'inscrire **avant le lundi 14 septembre 2026** :

- via le [formulaire d'inscription en ligne](#) disponible sur le site internet de la Ville de Pfastatt
- ou directement à l'accueil de la mairie

Les inscriptions resteront toutefois possibles le jour de la manifestation, lors du dépôt des tartes entre **9h00 et 12h30**, sous réserve des contraintes d'organisation.

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 16 septembre 2026 entre 9h00 et 12h30** au stand dédié.

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 15h30 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.

Cédric MULLER
Adjoint au Maire

