

La Maison DUPONT avec un thé
organise le 5ème Festival de la madeleine

• SAMEDI 7 ET DIMANCHE 8 SEPTEMBRE 2019 À CABOURG •

Dégustations et démonstrations autour de la madeleine à la boutique de Cabourg pour faire découvrir aux petits et grands les saveurs de ce petit gâteau très gourmand, et aux amateurs de participer aux Concours de la meilleure madeleine.

SAMEDI 7 SEPTEMBRE

DE 9H À 11H : Dépot des madeleines pour le concours de la meilleure madeleine traditionnelle et créative.

DE 14H À 16H : Cours de cuisine autour de la madeleines pour les enfants de 6 à 12 ans à l'Atelier à Dives-sur-Mer. (uniquement sur réservation).

A 19H00 : Remise des prix des deux concours à la boutique de Cabourg.

Rejoignez le Club des amateurs de la madeleine en participant aux concours de la meilleure madeleine traditionnelle et/ou créative.

Dotations de l'ensemble des deux concours : 5000 €

CONCOURS DE LA MEILLEURE MADELEINE traditionnelle

Traditionnelle, l'incontournable madeleine de Proust nous fait tous plonger dans l'enfance et la douceur de vivre.

L'occasion pour vous de réaliser à votre tour la plus littéraire des madeleines et de tenter de remporter le 1er prix.

Règlement et bulletin de participation à l'intérieur de ce flyer.



CONCOURS DE LA MEILLEURE MADELEINE créative

Créative, l'expression de la madeleine aux saveurs inédites.

L'occasion pour vous de confectionner à votre tour votre propre recette et de tenter d'être l'unique gagnant de ce concours.

Règlement et bulletin de participation à l'intérieur de ce flyer.



Pour tous les participants : participation au tirage au sort lors de la remise des prix

Informations, réservations et inscriptions : 02 31 91 32 33 - mail : francoisebonnet@patisseriedupont.fr



Le 5^e festival de la madeleine bénéficiera du soutien de nos partenaires :



AXIANE - BARRY CALLEBAUT - BLOT - COCOTINE - DGF - DISGROUP -
GOUGEON - JULIENNE ÉQUIPEMENT - MAITRES LAITIERS

Depuis 1912

DUPONT
avec un thé

Meilleur Ouvrier de France



CABOURG

7 - 8 SEPTEMBRE 2019

Organisé par DUPONT avec un thé | 6 avenue de la Mer

Concours de la meilleure madeleine amateur
démonstrations • dégustations • ateliers de pâtisserie

Informations : www.dupontavecunthe.fr - 02 31 91 32 33



Bulletin d'inscription

Concours de la meilleure madeleine amateur : traditionnelle et/ou créative

Samedi 7 septembre 2019

Pour vous inscrire, merci de retourner votre bulletin d'inscription
par courrier : SAS DUPONT, 17 rue de la Vignerie - 14160 Dives-sur-Mer
ou par mail : francoisebonnet@patisseriedupont.fr
Renseignements : 02 31 91 32 33

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

Je participe au concours suivant - cocher la ou les cases ci-dessous - :

Meilleure madeleine amateur **Madeleine créative**

J'ai lu et accepte le règlement du Concours de la meilleure madeleine amateur traditionnelle et/ou créative.

Date :

Signature :



Règlement

Concours de la meilleure madeleine amateur : traditionnelle et/ou créative

Samedi 7 septembre 2019

Article 1 : Objet

La SAS DUPONT, société domiciliée au 17 rue de la Vignerie à Dives-sur-Mer (14160), immatriculée au RCS de Lisieux sous le numéro 378 718 761 00075, organise un concours dont la participation est entièrement gratuite et sans obligation d'achat.

Article 2 : Publics concernés

Ce concours est ouvert exclusivement aux amateurs de plus de 16 ans. Sont exclus de participation : les professionnels de la pâtisserie et des métiers de bouche (boutique et restauration) en activité ou en formation. Le concours étant réservé aux amateurs, toute tentative de dissimulation de compétences ou d'activité professionnelle sera sanctionnée par une disqualification.

Article 3 : Lieu et horaires

Samedi 7 septembre 2019
Dépôt des madeleines entre 9h et 11h à l'Atelier de Dives-sur-Mer (14160), 17 rue de la Vignerie (02 31 91 32 33).
Remise des prix à 19h00 à la boutique de Cabourg (14390), 6 avenue de la Mer.

Article 4 : Caractéristiques techniques

- Concours madeleine traditionnelle
Le candidat doit réaliser (chez lui et par ses propres moyens) et fournir au jury 12 madeleines identiques. Pas de support de présentation à prévoir. Les madeleines devront respecter les critères suivants, éliminatoires :
- Poids net cuit (par madeleine) : **entre 24g et 28g**
- Ingrédients autorisés : **farine, beurre, sel, œuf, sucre, levure chimique, citron (aucun autre ingrédient n'est autorisé)**

- Concours madeleine créative sucrée

Le candidat doit réaliser (chez lui et par ses propres moyens) et fournir au jury 12 madeleines identiques, dont les ingrédients auront pour seules contraintes de se trouver facilement sur le marché français.
- Poids net cuit (par madeleine) : **entre 24g et 28g**

Article 5 : Notation

Les critères de notation retenus : poids, aspect, texture et goût.

Article 6 : Le jury

Le jury est composé de professionnels de la pâtisserie ainsi que de personnalités locales et de journalistes de la presse régionale.

Article 7 : Remise des prix

Tous les candidats participants recevront un prix.

- Concours madeleine traditionnelle

1er prix :

- Week-end détente pour 2 personnes (dîner + nuit + soins) à l'Hôtel les bains de Cabourg****Thalazur thalassothérapie & Spa (validité hors samedis, vacances scolaires, jours et week-ends fériés)
- Un coffret Maison Sassy édition limitée de 3 bouteilles de cidre
- Un petit-déjeuner super complet pour 2 personnes dans l'un des salons de thé DUPONT avec un thé
- Une nuit à la fabrication de pâtisserie DUPONT avec un thé
- Participation au prochain jury du Concours de la meilleure madeleine amateur

2^e prix :

- Une nuit en chambre vue mer avec petits-déjeuners pour 2 personnes au **Grand Hôtel de Cabourg** (validité jusqu'au 28 février 2020 suivant disponibilité,

hors samedis et vacances scolaires zone C)

- Un coffret **Maison Sassy** édition limitée de 3 bouteilles de cidre
- Un petit déjeuner complet pour 2 personnes dans l'un des salons de thé DUPONT avec un thé
- Un entremets de la pâtisserie DUPONT avec un thé pour 6 personnes
- Une nuit à la fabrication de pâtisserie DUPONT avec un thé

3^e prix :

- Un bouquet ou une plante (d'une valeur de 50€) par mois pendant 3 mois, **Arômes & Sens** fleuriste-décorateur de Cabourg
- Un coffret **Maison Sassy** édition limitée de 3 bouteilles de cidre
- Un 4 heures de Proust pour 2 personnes dans l'un des salons de thé DUPONT avec un thé

Pour tous les participants :

- Un cadeau DUPONT avec un thé
- Participation au tirage au sort lors de la remise des prix le samedi 7 septembre à 19h00 à la boutique de Cabourg.

- Concours madeleine créative sucrée

Un seul gagnant :

- Un week-end pour 2 personnes au Château de Maulévrier, offert par Résidence **Le Toucan**, Cabourg.
- Participation à un cours culinaire en tant qu'assistant(e) de Jean-Pierre Etiennev **Meilleur Ouvrier de France**
- Un coffret **Maison Sassy** édition limitée de 3 bouteilles de cidre
- Un **petit déjeuner super complet pour deux personnes dans l'un des salons de thé DUPONT avec un thé**

Article 8 : Droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans les médias (presse et numérique) dans le but de promouvoir le Concours de la meilleure madeleine amateur.

Article 9 : Modification et annulation des concours

La SAS DUPONT se réserve la faculté d'annuler, d'écourter, de prolonger, de suspendre, de modifier ou de reporter les concours à tout moment si les circonstances l'exigent, sans que ses responsabilités ne puissent être engagées sur ces chefs. Toutes modifications ou changements feront l'objet d'une information préalable.

Article 10 : Loi « Informatique et libertés »

Les informations recueillies feront l'objet d'un traitement informatique destiné au bon déroulement du jeu. Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant à SAS DUPONT - 17 rue de la Vignerie - 14160 Dives-sur-Mer. Pour vous inscrire au Concours de la meilleure madeleine amateur : adressez vos coordonnées (nom, prénom, adresse, téléphone, e-mail) suivies de la mention « J'ai lu et accepte le règlement du concours de la meilleure madeleine », par mail à l'adresse : francoisebonnet@patisseriedupont.fr ou par téléphone au 02 31 91 32 33