

## Concours de pâtisserie

14e Fête Occitane de la Calandreta dels Dalfinets  
dont le thème est « les traditions culinaires occitanes ».

### Objectif du concours :

Proposer la **nouvelle spécialité pâtissière** de Sète.

La ville a un répertoire culinaire important dans le salé.

Pour le sucré, il existe des biscuits sètois : les fameuses zézettes et les pastissous. Pour la pâtisserie le Frescati a fièrement représenté Sète. Il a été inventé en 1865.

Il vous faudra créer une recette contemporaine qui réponde aux préoccupations de notre époque. A vous d'inventer une nouvelle tradition.

### Qui sont les organisateurs ?

L'association de l'école bilingue franco-occitane de Sète, la Calandreta dels dalfinets est l'organisateur.

L'objectif de cet événement est à la fois, la promotion de la culture occitane et la récolte de fonds pour le fonctionnement de l'école. Ces deux associations organisent, coordonnent et sont responsable du suivi du concours.

La Calandreta dels dalfinets a pour adresse : Rue des Hespérides, ancienne caserne Vauban, 34 200 Sète.

La personne à contacter pour toutes informations complémentaires est Caroline Dubois : z.kak@orange.fr.

### Qui participent ?

Tous les habitants de Sète et de sa région qui s'inscriront avant la date limite.

Tous les étudiants du lycée hôtelier C. De Gaulle et du CFA N. Albano, ou inscrit en candidat libre à un examen en pâtisserie, qui s'inscriront avant la date limite.

Une fiche technique (recette) doit être présentée en même temps que le gâteau

au jury.

Les participants devront s'être acquittés des frais d'enregistrement de 5€ pour les habitants de Sète, de 2€ pour les moins de 25 ans, à l'association de l'école.

### Pour faire quoi ?

Deux catégories concourront :

- 1- Pâtisserie de boutique : des gâteaux individuels
- 2- Pâtisserie familiale : des gâteaux pour 6/8 personnes.

### Que doivent présenter les participants ?

Les réalisations devront être 100 % fait maison avec des produits bruts.

Ce gâteau, individuel ou familial, devra représenter la ville de Sète. Les participants devront lui donner un nom en occitan, et raconter l'histoire de cette création.

Dans la catégorie gâteau individuel, les participants devront présenter sept gâteaux identiques. trois seront goûtés par le jury, les quatre autres seront photographiés, puis vendus sur le stand de l'école à son profit.

Dans la catégorie gâteau familial, les participants devront présenter deux gâteaux/entremets identiques pour 6/8 parts. Un sera goûté par le jury, le deuxième sera photographié puis vendu sur le stand de l'école à son profit.

Les pâtisseries seront jugées selon les critères suivants :

- Respect du thème : une nouvelle spécialité Sètoise
- Utilisation des ressources locales : Produits, histoire, géographie de Sète
- Esthétique
- Créativité / originalité
- Goûts
- Textures
- Equilibre des saveurs
- ...

### Que gagne-t-on ?

Pour la catégorie 1 : un mois de vente dans une boutique sèteoise, avec la mention du nom de l'auteur et du fait qu'il soit le lauréat du concours.

Pour la catégories 2 : un cadeau de notre partenaire relatif au monde de la cuisine.

### Qui juge ?

Le jury est composé de 5 personnes qui représentent et sont impliquées dans la ville.

1 - Une personnalité de Sète du monde de la culture : Sandrine Mini, directrice du théâtre Molière.

2 - Le pâtissier qui vendra le gâteau lauréat : Arnaud Dejean de la pâtisserie Brown Sugar.

3 - Une personne du monde de la cuisine : Romain Berkrouber, Chef pâtissier de the marcel, 1 étoile au guide michelin. Il est passé par La Pyramide de Patrick Henriroux, 2 étoiles au guide michelin et par le 1947 de Yannick Alleno, 3 étoiles au guide michelin.

4 - Un ancien formateur au CFA : Jérôme Micalet, pâtissier de la rue Paul Bousquet : formateur jusqu' en 2016.

5 - Une personnalité engagée dans la vie de Sète : Marie Testa, responsable de la médiathèque François Mitterrand.

### Propriété intellectuelle :

Les lauréats gardent la propriété intellectuelle de leur recette, mais donne l'autorisation de son utilisation à des fins commerciales à tous. Le but du concours étant d'élaborer une nouvelle spécialité sèteoise, sa plus grande diffusion est indispensable. Ainsi tout commerçant sera en droit de la vendre passé le délai d'un mois pendant lequel le pâtissier partenaire du concours aura l'exclusivité de sa vente. Les lauréats n'auront aucune rétribution financière de leur recette.

### Droit à l'image :

La participation au concours implique que le candidat autorise les organisateurs et les médias à utiliser les photographies prises durant le concours.

Quelles sont les dates ?

**02 Avril** : diffusion à la presse, radio, TV régionale, aux associations, à l'office du tourisme... Début des inscriptions.

Elles seront à envoyer par mail à : z.kak@orange.fr en précisant le noms, les coordonnées téléphoniques et adresse postale. A réception, les candidats recevront un mail avec le règlement du concours qu' ils devront signer et retourner à l' organisation du concours avec le règlement des frais d' inscription à l' adresse suivante : La Calandreta dels dalfinets Concours de pâtisserie: Rue des Hespérides, ancienne caserne Vauban, 34200 Sète. Leur inscription sera définitive à ce moment là. Ils recevront un mail de confirmation.

**06 mai**: clôture des inscriptions

**13 mai** : pré-sélection. Au cas où la participation dépasserait les 20 candidatures, un jury composé uniquement des membres de l'association de l'école feront une pré-sélection, pour que le jours du concours, il n'y ait pas plus de 20 candidats.

**25 mai** : jours du concours. A 13h tous les participants devront avoir déposé leur préparation sur la table de présentation, sur la place Aristide Brillant (place du Kiosque) à Sète.

A 14h commencera le jugement et à 17h les lauréats seront désignés.