

CONCOURS DU MEILLEUR CAMEL DES CRÊPERIES

Le « Concours du Meilleur Crêpier » ne pouvant se dérouler cette année, la **Fédération de la Crêperie** organise le Concours du Meilleur Caramel des Crêperies.

Les candidats inscrits devront réaliser deux caramels au beurre salé, l'un **nature (pot A)** et l'autre **parfumé à votre convenance (pot B)**.

Vous devrez conditionner et stériliser les pots (neutre) de Caramel (environ 250 grs) pour supporter le voyage et la durée avant dégustation, Ces pots devront ensuite être envoyés à l'adresse citée plus bas, avec éventuellement une petite fiche explicative (par ex : procédé, produits utilisés, particularité, etc...) pour la présentation au jury.

CAHIER DES CHARGES

PARTICIPANT: Uniquement les entreprises adhérentes à la Fédération de la Crêperie, ou pour les entreprises qui veulent participer (75 € pour adhérer à la fédération)

CONDITION DE DEGUSTATION: Les caramels seront dégustés et jugés par des personnalités (Pâtissier, Cuisinier, Figures du Tourisme, etc...).

Les caramels jugés doivent obligatoirement figurer à la carte de votre crêperie. (la communication faite amènera sûrement certains à venir goûter vos caramel dans vos établissements)

Les caramel seront dégustés à la petite cuillère et à température ambiante.

NOTATION: Les critères de notation sont : caramel nature et aromatisé, couleur et aspect, goût et saveur, consistance et texture.

GAIN:

- **Premier prix:** un week-end relais et château + trophée
- **Deuxième prix:** un bon achat d'une valeur de 100 euros + trophée
- **Troisième prix:** un bon achat d'une valeur de 50 euros + trophée

INSCRIPTION :

Document à renvoyer par mail : federationdelacreperie@gmail.com ou par courrier à l'adresse ci-dessous.

Date limite de réception des produits : 31 Mai 2021.

Adresse d'envoi : FEDERATION DE LA CREPERIE
Siège social: 15 AVENUE LEON BLUM
Cs 7201229108 QUIMPER CEDEX