

DEPARTEMENT DE LA VENDEE

REGLEMENT DU CONCOURS AMATEUR « LA VENDEE AUX FOURNEAUX » le 24 Août 2025 à L'Historial de la Vendée

ARTICLE 1 ORGANISATION

Dans le cadre de la saison culturelle 2025, le Département de la Vendée (ci nommé « Organisateur ») souhaite valoriser la 3^{ème} édition de l'événement « Olé la Vendée » qui se déroulera le 24 août 2025 à l'Historial de la Vendée.

Pour cela, la collectivité organisatrice souhaite mettre en place durant ladite manifestation un concours amateur « La Vendée Aux Fourneaux » : les candidats devront proposer une recette sucrée mettant en avant un élément incontournable de la gastronomie vendéenne : la brioche.

A l'issue d'une sélection sur dossier, six candidats seront sélectionnés pour concourir à la finale qui se tiendra le dimanche 24 août 2025, sur le site de l'Historial.

Notes :

- Un panier **de 15 Euro maximum** devra être respecté pour 3 assiettes (diamètre de 24 cm),
- Les essais préalables réalisés en amont de la finale sont à la charge des candidats (achat des produits ...),
- Lors de la finale, la recette sera réalisée sur la base de la brioche de La Chocolatine, boulangerie d'Hélène et Alexandre Merlet (Bouin).

ARTICLE 2 CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce concours est à destination d'amateurs de cuisine : personnes dont l'activité professionnelle n'est pas ou n'a jamais été d'être cuisinier/chef/traiteur et les personnes n'ayant pas de diplômes en lien avec cette profession (une certification sur l'honneur sera demandée lors de l'inscription). Il est ouvert à toutes les personnes ayant 18 ans au minimum.

Toute personne ayant un lien de parenté direct (ascendants communs et/ou descendants en ligne directe) avec un membre du jury, ne pourra être admise à concourir.

ARTICLE 3 DÉROULEMENT DU CONCOURS

3-1 Modalités d'inscription

La participation au concours est gratuite.

Les candidats souhaitant participer doivent obligatoirement remplir, entre le 1^{er} juin et le 24 juillet 2025, le formulaire accessible via le lien suivant :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf3Loi-4tSA3pIbcylfMhrUuAw6Yb-Yde4QJzt3XTvPt5H9Yg/viewform?usp=header>

En remplissant le formulaire précité, les candidats s'engagent à fournir les éléments suivants, à savoir :

- Coordonnées (nom, prénom, adresse postale, numéro de téléphone, adresse e-mail)
- Motivation pour participer au concours et/ou pour réaliser sa recette,
- Présentation de la recette qui devra obligatoirement mettre en valeur **la brioche** : nom éventuel, description,
- Fiche technique : liste des ingrédients, ustensiles, différentes étapes de réalisation...
- Photo de la recette à adresser par mail à : lavendeeauxfourneaux@vendee.fr
- Attestation de sa lecture et de son acceptation du présent règlement,
- Certification sur l'honneur de ne pas être diplômé en cuisine ou métiers de bouche, de ne pas exercer ou n'avoir jamais exercé une activité de cuisinier/chef/traiteur,
- Attestation sur l'honneur d'absence de lien de parenté avec les membres du jury.

La non fourniture de l'ensemble des éléments demandés ci-dessus entraînera la disqualification du candidat.

3-2 Sélection des candidatures

Les dossiers seront analysés par l'équipe organisatrice du concours. Elle procédera à la sélection des six candidats selon les critères suivants :

- Faisabilité de la recette,
- Respect des consignes,
- Originalité/innovation : intitulé, descriptif du plat, photo,
- Cohérence de la proposition.

Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale, seront contactés par téléphone et mail entre le 28 juillet et le 10 août 2025. Le dossier de candidature fait foi de participation. Les organisateurs considèrent qu'à partir du moment où le candidat est informé de sa sélection, le candidat doit donner une réponse par téléphone ou par mail, dans un délai maximum de 5 jours, sans quoi sa participation ne pourra pas être validée.

Les 6 finalistes seront informés à nouveau par mail, au plus tard le 18 août 2025, des modalités pratiques de participation : date et horaire de convocation, rappel du matériel mis à disposition, déroulé de l'épreuve etc. Le candidat devra accuser réception de cet envoi afin de prévenir l'Organisateur.

3-3 La Finale

- Date, Horaires
- L'épreuve finale se tiendra le dimanche 24 août 2025, de 10h15 à 12h45, à l'Historial de la Vendée aux Lucs-sur-Boulogne dans le cadre de l'événement **OI é la Vendée**.

- Les candidats sélectionnés sont invités à se présenter à 9h00 afin de commencer leur installation. Aucun candidat sélectionné ne sera autorisé à se présenter sur l'espace du concours après 9H45.
- Les candidats disposeront d'1h30 pour réaliser leur recette (de 10h15 à 11h45). Seul le candidat amateur sera autorisé à cuisiner et à intervenir sur la préparation de la recette. Il pourra bénéficier de conseils des chefs qui l'accompagneront.

- Matériels et ingrédients

Seront fournis par l'organisateur :

- Les matériels suivants :

- 6 tables de travail en inox,
- 2 réfrigérateurs,
- 6 lave-mains inox,
- 2 fours,
- 6 plaques à induction 3500W,
- 3 assiettes blanches et rondes, d'un diamètre de 24 cm.

Chaque candidat pourra apporter en sus le matériel nécessaire ou spécifique à la préparation de sa recette (en dehors du matériel de cuisson) : mixeurs, couteaux, planche à découper, saladier... A cet effet, les candidats sélectionnés devront communiquer préalablement la liste à l'organisateur.

- Les ingrédients :

Le jour du concours, l'organisateur fournira aux candidats :

- La brioche maison de La Chocolatine,
- Les autres ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette.

- Jury

- Composition :

- Sébastien Moreau (Chef du restaurant L'écume Gourmande à Bouin),
- Aurélien Jousseau (Chef du restaurant l'Envers du Décor aux Herbiers),
- Jérôme Guicheteau (Chef du restaurant Le Karo à La Roche-sur-Yon)

- Mission :

- Durant la finale, les chefs seront mobilisés auprès des participants afin de les conseiller dans la préparation de leur recette. Les chefs ne seront pas autorisés à cuisiner mais ils seront là dans le but d'épauler les 6 finalistes.

- A l'issue de la finale, le jury notera les candidats et déterminera un classement des finalistes selon les critères suivants :
 - Respect du thème et des consignes du sujet du concours,
 - Présentation de l'assiette,
 - Respect du coût et des consignes,
 - Originalité et créativité : nom, innovation, goût,
 - Cohérence,
 - Présentation et exactitude de la fiche technique (quantités des denrées et techniques à réaliser).
- Le jury est souverain et ses décisions sont sans appel.

ARTICLE 4 DOTATION ET REMISE

La remise des prix a lieu après les dégustations. Les candidats sont tenus de rester jusqu'à la fin de la remise des prix.

- Le 1^{er} prix : deux menus « La découverte » au restaurant L'Ecume Gourmande d'une valeur de 150 euros (chef Sébastien Moreau).
- 2^{ème} prix : deux menus au restaurant l'Envers du Décor d'une valeur de 130 euros (chef Aurélien Jousseau).
- 3^{ème} prix : deux menus au restaurant le Karo d'une valeur de 76 euros (chef Jérôme Guicheteau).

Chaque participant au concours se verra remettre deux entrées à l'Historial de la Vendée (d'une valeur moyenne de 8 euros) et le tablier qui lui aura été prêté pour le concours. Pour les remercier de leur participation, les participants arrivés en 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} position recevront un lot consistant en un mixeur plongeant, d'une valeur estimée à 30 euros.

Article 5– Traitement des données

Les informations recueillies dans le cadre du concours sont enregistrées dans un fichier informatisé par le Département de la Vendée pour l'organisation des événements culturels : gestion administrative des inscriptions et réalisation de la manifestation. La base légale du traitement repose sur une mission d'intérêt public du Département.

Les données collectées et traitées sont conservées en lien avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur ou à défaut conformément aux prescriptions des archives de France et/ou des archives départementales et sont destinées aux agents habilités du Département de la Vendée.

Les données strictement nécessaires à la réalisation du traitement pourront être transmises également aux sous-traitants intervenant dans ce contexte. Les sous-traitants intervenant dans le cadre de ce traitement seront soumis aux mêmes exigences de conformité au RGPD que le responsable de traitement, notamment en matière de sécurité, de confidentialité et de respect des droits des personnes concernées.

Conformément à la réglementation en vigueur relative à la protection des données à caractère

personnel, vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement, exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données ou vous opposer à la collecte des données en saisissant le Délégué à la protection des données du Département de la Vendée soit via le formulaire de contact accessible sur le site www.vendee.fr dans la rubrique « Données personnelles », soit par voie postale : Département de la Vendée, Délégué à la protection des données, 40 rue du Maréchal Foch, 85923 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX 9. Vous pouvez également introduire une réclamation auprès de la CNIL (3, place Fontenoy – TSA 80715 – 75334 Paris cedex www.cnil.fr)

Afin de ne pas entraver d'éventuelles démarches de dépôt de droits en propriété intellectuelle des candidats, les membres du jury et autres participants s'engagent à garder confidentielles l'ensemble des informations qui leur sont communiquées dans le cadre du présent concours.

Article 6– Communication et droit à l'image

En amont du concours, aucune communication sur les candidats ne sera effectuée, seules quelques informations seront données lors de communications sur les réseaux sociaux, au travers de la presse et sur le site de l'Organisateur sans nommage des candidats, retenus ou non.

Le jour du concours, les organisateurs sont susceptibles de présenter les candidats via des outils de communication. Si des journalistes sont présents, ils pourront souhaiter interviewer les candidats et le gagnant. A son arrivée, le candidat devra signer une autorisation d'utilisation de son image à des fins de communication et de sauvegarde.

Article 7 - Responsabilité de l'Organisateur

L'Organisateur ne pourra être tenu responsable si les données relatives à l'inscription d'un participant ne lui parvenaient pas pour une quelconque raison ou lui arrivaient illisibles ou impossibles à traiter. L'Organisateur ne pourrait être tenu responsable d'un préjudice d'aucune nature (personnelle, physique, matérielle, financière ou autre) survenu à l'occasion de la participation d'un participant au Concours. La responsabilité de l'Organisateur est strictement limitée à la délivrance du lot effectivement et valablement gagné.

L'Organisateur ne pourra, en aucun cas, être tenu pour responsable si le Concours devait être écourté, prorogé, modifié, interrompu, reporté ou annulé pour des raisons indépendantes de sa volonté. L'Organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas de perturbations qui pourraient affecter le bon déroulement du Concours. Enfin, la responsabilité de l'Organisateur ne peut être recherchée concernant tous les incidents qui pourraient survenir durant la journée passée aux restaurants l'Ecume Gourmande, l'Envers du Décor et le Karo.

Article 8 - Engagement, acceptation du règlement et réclamation

La participation au Concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

Le candidat s'engage à remettre une recette respectant le thème choisi. Les candidats acceptent la médiatisation de leurs projets ainsi que l'ensemble des conséquences qui pourraient en résulter. Le candidat s'engage à créer sa propre recette. Il s'engage à la partager avec l'Organisateur.

Toute réclamation se rapportant à l'application, à l'interprétation du Règlement ainsi qu'à l'organisation ou au déroulement du Concours devra être faite par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 1 mois après la fin du Concours. Cette réclamation devra être adressée

à l'Historial de la Vendée, Allée Paul Bazin, 85170 Les Lucs-sur-Boulogne.

La loi qui s'applique est la loi française. Les participants sont donc soumis à la réglementation française applicable aux jeux. Tout litige né à l'occasion du présent Jeu et qui ne pourra être réglé à l'amiable sera soumis aux tribunaux compétents.

Article 9- Dépôt et consultation du règlement

Le présent règlement est déposé auprès de l'étude de la SELARL Céline VOLEAU, Commissaire de Justice, 14 Cours Michel Ragon, Résidence d'Elbée, 85600 MONTAIGU-VENDEE. Il peut être consulté via l'accès au formulaire visé à l'article 3-1 du présent règlement.