

MODALITES DE PARTICIPATION AU 3^{ème} CONCOURS DE PATISSERIE NOUGAT CHABERT & GUILLOT

Le Concours Nougat Chabert & Guillot se déroule du **17 janvier au 16 mars 2024 inclus**.
C'est un **Concours gratuit et sans obligation d'achat**. Il se veut **convivial et gourmand** !

QUI PEUT PARTICIPER ?

Vous vivez en France, vous avez **6 ans et plus** et vous êtes **un.e pâtissier.e amateur**. Les candidats professionnels ne sont donc pas concernés par ce Concours.

Il y aura **deux catégories de candidats** : **les 6/15 ans et les 16 ans et plus**. Un gagnant par catégorie.

C'est une participation individuelle.

Les personnes qui postulent certifient pouvoir **être physiquement à Montélimar le samedi 16 mars de 13h à 18h** pour présenter leur gâteau au Jury, réaliser un atelier viennoiserie et assister à la remise des prix du Jury.

Les frais de déplacement pour se rendre à Montélimar sont à la charge des candidats.

En cas de non-respect de ces règles et ce, pendant toute la durée du Concours, Nougat Chabert & Guillot se réserve le droit d'exclure le candidat concerné.

COMMENT PARTICIPER ?

Pour participer, il faut adresser à Nougat Chabert & Guillot :

- Votre vidéo de 2 minutes maximum (ou votre texte) **de présentation sur votre passion pour la pâtisserie et votre intérêt pour le Nougat**.
- Quelques photos de vos réalisations culinaires sucrées ou salées.

Utilisez tous les moyens à votre disposition pour nous contacter : par mail sur informations@nougat-chabert.com, sur les réseaux sociaux : [Facebook](#) (@nougatchabertguillot) [Instagram](#) (@nougat_chabert_guillot).

Vous devez, en même temps que votre vidéo ou votre texte, **préciser vos coordonnées** : civilité, prénom, nom, date de naissance, adresse postale complète, numéro de téléphone et e-mail.

Toute personne mineure doit être accompagnée d'une personne majeure le 16 mars 2024. Lors de votre inscription, il convient donc de transmettre à Nougat Chabert & Guillot les coordonnées complètes de votre accompagnant.

Seules les candidatures complètes et en un seul envoi seront validées.

COMMENT SE DERoule LE CONCOURS ?

Le Concours se déroule en 5 étapes :

1^{ère} ETAPE : LES CANDIDATURES

Seules les candidatures reçues au format **vidéo ou texte** seront prises en compte. Cette candidature a pour but de vous permettre de vous présenter, de décrire vos motivations et d'expliquer votre rapport avec la pâtisserie et le nougat.

Vous disposez de presque 3 semaines pour postuler. **Votre candidature doit donc être envoyée avant le 4 février 2024 minuit**.

2^{ème} ETAPE : LA SELECTION

Le service Marketing Nougat Chabert & Guillot visionnera l'ensemble des présentations reçues et sélectionnera **8 candidats**. Les personnes retenues devront envoyer une photo nette et de bonne qualité de leur photo en JPEG ou PNG par email afin de permettre à Nougat Chabert & Guillot de communiquer sur les heureux candidats sélectionnés.

Le Concours propose **2 catégories** : les 6/15 ans et les 16 ans et plus.

Candidatures retenues : 3 dans la catégorie 6/15 ans et 5 dans la catégorie 16 ans et plus.

Nougat Chabert & Guillot prévient les 8 candidats par téléphone et leur envoie à domicile leur « kit cooking nougat » par voie postale. Envoi du kit entre avant le 23 février 2024.

3^{ème} ETAPE : LA PRÉPARATION

Vous effectuez des essais de recettes autour du thème « Le Gâteau Waouh » et en utilisant au minimum 2 ingrédients Nougat Chabert & Guillot sur les 5 produits de votre « Kit Cooking ».

Il est composé de : 400g de crème de Nougat, 240g de brisures de Nougat, 220g de poudre de Nougat, 320g de Pâte à tartiner « Ganou » et 320g de Pâte à tartiner Nougat Chocolat intense et Noisette.

Vous souhaitez partager vos tests de recettes, pensez à envoyer vos photos à Nougat Chabert & Guillot par mail et à partager vos vidéos sur les réseaux sociaux #175ansnougatchabertguillot, #nougatchabertguillot et #concourspatisserienougat.

4^{ème} ETAPE : LE FINISH

Votre recette est finalisée ! Le 14 mars vous nous envoyez par mail au format texte la recette à présenter au Jury en détaillant : la liste et la quantité des ingrédients, le temps de préparation et de cuisson, le mode opératoire, le montage et la finition de la recette.

5^{ème} ÉTAPE : LA PRÉSENTATION DEVANT LE JURY

Samedi 16 mars 2023, vous devez vous présenter à 13h dans la Boutique « Gournier » Nougat Chabert & Guillot située Avenue de Gournier (face à BUT) tél : 04 75 00 64 84.

Vous devrez avoir préparé au préalable votre recette « LE GÂTEAU Waouuuuh » pour 6 personnes et prévoir un plat de Présentation. Aucune préparation n'est possible sur place.

LE JURY

Le Jury est identique pour les 2 catégories de candidats et se compose de 4 membres.

Les résultats seront donnés aux alentours de 17h, heure à laquelle le président du Jury, Jean-Philippe DULAC, remettra les prix aux 2 gagnants.

PRIX DU CONCOURS :

2 prix pour les 2 gagnants du Concours :

- Les 2 gagnants verront leur recette et leur photo mises en avant sur les réseaux sociaux actuels et à venir ainsi que sur le site Internet de Nougat Chabert & Guillot,
- Les 2 gagnants recevront également un bon cadeau pour un Atelier Culinaire (valeur 90€ TTC) avec le chef Pâtissier Nougat Chabert & Guillot à valoir courant d'année 2024 en Boutique Gournier à Montélimar.

Franck Daumas pour Radio France Bleu Drôme Ardèche récompensera son coup de cœur par un bon d'achat de produits cooking Nougat Chabert & Guillot (valeur 45 € TTC).

Un passage à la radio France Bleu Drôme Ardèche permettra aussi aux gagnants de présenter leur recette.

DROIT A L'IMAGE

À partir du moment où vous acceptez de participer au 3^{ème} Concours de Pâtisserie Amateur Nougat Chabert & Guillot, vous autorisez d'office l'utilisation, par Nougat Chabert & Guillot et ses partenaires, et ce sans contrepartie financière de votre part, de votre image, vos photos et vidéos relatives au Concours sur les supports de communication (site Internet, réseaux sociaux, tout média, impression...) pour une durée indéterminée.

Nougat Chabert & Guillot se réserve le droit d'annuler le Concours ou de faire évoluer son planning et l'organisation de la journée du 16 mars 2024 ainsi que la nature des prix remis aux gagnants dans la mesure où l'information est donnée sur le site Internet www.nougat-chabert-guillot.com rubrique « Nougat en Cuisine » dans un délai raisonnable.

Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement (UE) Général sur la Protection des Données 2016/679, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification ou de suppression des informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant à Nougat Chabert et Guillot - Service Clientèle - ZAC Les Portes de Provence 4 rue Emile Monier - BP 64 - 26202 Montélimar cedex. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.

Fait à Montélimar, le 17/01/2024