

Règlement concours
Challenge culinaire Crème de Bresse & Beurre de Bresse AOC
Du 10 septembre au 17 novembre 2015

Article 1

Du 10/09/2015 au 17/11/2015 inclus, le Syndicat Crème & Beurre de Bresse (4 AVENUE DU CHAMP DE FOIRE - BP 84 - 01003 BOURG EN BRESSE CEDEX) organise le « **Challenge culinaire Crème de Bresse & Beurre de Bresse AOC** », accessible à l'adresse du site <http://concours.aoc-creme-beurre-bresse.fr>

Article 2

Pour jouer, il faut se rendre sur le site internet de la Crème & du Beurre de Bresse : <http://www.aoc-creme-beurre-bresse.fr/> du 10/09/2015 au 31/10/15 et suivre le lien « Challenge Culinaire » en page d'accueil. Il dirige vers le site <http://concours.aoc-creme-beurre-bresse.fr>, sur lequel les participants doivent s'inscrire via un formulaire, avant de soumettre une recette à base de Crème de Bresse AOC ou de Beurre de Bresse AOC, respectant les règles du jeu. Seules les recettes personnelles non publiées dans un livre ou dans un autre site seront prises en compte. L'utilisation des recettes et des visuels fournis par les participants ne pourront donner lieu à une quelconque rémunération ou droits d'auteur. Les participants acceptent la diffusion de leur texte, photos, vidéo et nom sur tous les supports édités par le Syndicat Crème & Beurre de Bresse. Les participants ont l'obligation de poster avec leur recette un ou plusieurs visuels de bonne qualité. Si la recette est validée, elle sera publiée sur le site <http://concours.aoc-creme-beurre-bresse.fr> et soumise aux votes d'un jury de professionnels qui se réunira le 02/11/2015 puis le 17/11/2015 pour élire les finalistes et le gagnant du Challenge Culinaire. Les gagnants font élection de domicile à l'adresse indiquée dans le bulletin de participation.

Article 3

Manche 1 : Du 10 septembre au 31 octobre inclus, les candidats doivent présenter sur le site <http://concours.aoc-creme-beurre-bresse.fr> une recette de cuisine de leur invention : texte écrit accompagné d'une ou plusieurs photo(s), répondant à la règle suivante : « *Montrez-nous votre meilleure recette sucrée ou salée avec la Crème de Bresse ou le Beurre de Bresse AOC. Recette de terroir ou exotique, soyez imaginatifs !* » Le jury déterminera à l'issue d'un vote le 02/11/2015 les 10 finalistes, correspondant aux 10 meilleures recettes qui respecteront les règles du jeu, d'après les critères techniques et visuels présentés par les candidats.

Manche 2 : Les 5 premiers finalistes participeront à la battle finale le 17 novembre à Lyon (69). Deux heures leur seront accordées pour qu'ils réalisent en direct et face au jury la recette qui les aura fait monter en finale. Les ingrédients leur seront fournis, ainsi que les ustensiles nécessaires à la réalisation de leurs créations culinaires. Leurs frais de transport seront pris en charge par le Syndicat Crème & Beurre de Bresse (train aller-retour). Après dégustation et appréciation des recettes, le jury déterminera à l'issue de la finale le 17/11/2015 le gagnant du concours.

Le jury sera composé de 4 professionnels de la gastronomie + du Syndicat Crème & Beurre de Bresse.

Un seul gagnant par foyer, même nom, même adresse et même e-mail. La participation est strictement nominative et le participant ne peut en aucun cas jouer sous plusieurs pseudos ou pour le compte d'autres participants. Les gagnants seront informés personnellement par mail et recevront leur lot par courrier.

Article 4

Les prix sont les suivants :

1^e prix :

1 séjour pour deux personnes d'une valeur de 400 €, comprenant les prestations suivantes : un dîner + une nuitée + un petit déjeuner + un déjeuner.

Du 2^e au 5^e prix :

4 bons d'achats d'une valeur de 200 € chacun à valoir sur l'ensemble du site MaSpatule.com <http://www.maspatule.com/>.

Du 6^e au 10^e prix :

5 bons d'achats d'une valeur de 50 € à valoir sur l'ensemble du site MaSpatule.com <http://www.maspatule.com/> + des paniers gourmands de produits de Bresse.

Ces dotations ne sont ni échangeables, ni négociables, ni revendables. Les lots gagnés par des participants dont les coordonnées seraient incomplètes ou erronées ne pourront être réclamés. L'organisateur ne peut être tenu pour responsable des retards, pertes, avaries du fait des services postaux et intervenus lors de la livraison. Les dotations sont susceptibles d'être modifiées (valeur de la dotation conservée) et les frais annexes (transport jusqu'à Lyon pour le premier prix) restent à la charge des gagnants. **Tout gagnant ne s'étant pas manifesté par tout moyen (appel téléphonique, courrier, mail) avant le 30/11/2015 est considéré comme ayant renoncé à son lot.**

Article 5

Le règlement complet de cette opération est déposé à la SCP LAURENT AUGUSTIN/PARISOT, Huissiers de justice associés, 4 rue de Bonlieu, Annecy (74).

Il est consultable sur le site <http://concours.aoc-creme-beurre-bresse.fr>.

Le règlement est envoyé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande à l'adresse suivante : Agence Texto – Challenge Culinaire Crème de Bresse et Beurre de Bresse – 28 Impasse de la Futaie - 74960 Cran-Gevrier.

Article 6

Ce jeu est ouvert à toute personne détenant un blog à caractère culinaire ou non. Il est réservé aux personnes habitant en France Métropolitaine, hors DOM-TOM. **Les 5 finalistes s'engagent à être disponibles pour la finale le 17/11/2015, à Lyon.**

Article 7

Vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données nominatives qui vous concernent (art.3 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 Janvier 1978) en écrivant à l'adresse ci-dessous :

Agence Texto – 28 Impasse de la Futaie – ZA d'Aléry – 74960 Cran-Gevrier.

Article 8

Le simple fait de participer implique l'acceptation pure et simple du règlement et l'arbitrage en dernier ressort de l'huissier de justice. En cas de contestation au règlement, seul sera recevable un courrier recommandé avec avis de réception dans un délai de 1 mois après la clôture du jeu.

Les organisateurs se réservent le droit d'écourter, de proroger, de modifier ou d'annuler ce jeu si les circonstances l'exigent. Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.