

AOP FOURME D'AMBERT



CONCOURS DE BLOGS CULINAIRES

Les délices à la Fourme d'Ambert, côté blogueurs



FINALE

13 juin 2017

Atelier 750g

PARIS





RÈGLEMENT DU CONCOURS 2017

ARTICLE 1

Le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAm), ayant pour siège social Vetagro Sup, 89 avenue de l'Europe à 63370 Lempdes, organise un concours de recettes : « Les délices à la Fourme d'Ambert, côté blogueurs ».

Des informations sur la Fourme d'Ambert sont disponibles sur le site : www.fourme-ambert.com

ARTICLE 2

Ce concours s'adresse aux blogueurs culinaires.

Ces derniers doivent réaliser une recette à base de Fourme d'Ambert, du produit du thème et la publier sur leurs blogs.

Chaque blogueur peut publier jusqu'à 2 recettes (1 par thème).

ARTICLE 3

Pour chacun des thèmes, la recette proposée par le blogueur devra associer au minimum la Fourme d'Ambert au produit imposé dans le thème.

- **Thème 1 : Apéro et fruits**
- **Thème 2 : Dessert à la Fourme d'Ambert**

Deux finalistes seront désignés pour chaque thème (sous réserve de 3 participants minimum par thème).

ARTICLE 4

Chaque blogueur pourra publier un lien vers le site www.fourme-ambert.com sur la page de son blog présentant la recette participant au concours. En retour, un lien vers les blogs participant sera mis en place sur la page dédiée du site de la Fourme d'Ambert.

ARTICLE 5 : LES DATES

Les blogueurs désirant participer au concours pourront télécharger le règlement sur le site : www.fourme-ambert.com.

Les blogueurs publieront leurs recettes sur leurs blogs et / ou réseaux sociaux avec le tag **#DelicesFourmeAmbert** au plus tard **le 28 avril**.

Pour valider leur participation au concours, chaque blogueur doit envoyer un mail avec le nom de son blog et le lien vers la recette à : contact@fourme-ambert.com

ARTICLE 5 : SÉLECTION DES FINALISTES

Le jury composé des professionnels de la filière AOP Fourme d'Ambert et de chefs de la région désignera les 4 finalistes : 2 par thème.

Les membres du jury désigneront les finalistes par thème avant le **1^{er} juin 2017**. Les critères de sélection se baseront sur la clarté de la recette, son originalité ainsi que la photo de présentation.

ARTICLE 7 : LA FINALE

- La finale de chaque catégorie se déroulera le **13 juin 2017** à **L'Atelier de 750 g - 60 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris**.

Les modalités d'organisation de la finale seront communiquées aux finalistes par le SIFAm au plus tard un mois avant la finale.

Deux finalistes par thème seront invités. En cas de désistement d'un des finalistes, le candidat classé 3^e sera sélectionné.

Le concours se déroulera en quatre phases :

1 - La réalisation de la recette en une heure trente minutes de préparation et de cuisson. Cette phase se déroule en cuisine sous la surveillance des membres du jury cuisine. Les assiettes et plats de présentation seront fournis par l'organisateur.

2 - La dégustation

3 - La délibération

4 - La remise des prix

ARTICLE 8 : LES LOTS

Les 1^{ers} de chaque catégorie remporteront (valeur 500 euros) :

- Un livre sur l'histoire des fromages AOP d'Auvergne,
- Un ensemble de couteaux professionnels,
- Un couteau officiel de l'AOP Fourme d'Ambert,
- Une boîte à Fourme et sa demie Fourme d'Ambert,
- Des livrets recettes.

Les seconds de chaque thème remporteront (valeur 100 euros) :

- Un livre sur l'histoire des fromages AOP d'Auvergne,
- Un couteau officiel de l'AOP Fourme d'Ambert,
- Une boîte à Fourme et sa demie Fourme d'Ambert,
- Un tablier de l'AOP Fourme d'Ambert,
- Des livrets recettes.

ARTICLE 9 : FRAIS DE DÉPLACEMENT

Le SIFAm prendra en charge le déplacement (sur la base d'un aller / retour SNCF 2^e classe, au départ de la France métropolitaine). Les frais d'hébergement ne sont pas pris en charge.

ARTICLE 10 : ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

Les gagnants et les blogueurs participant à ce concours autorisent par avance la diffusion de leur image et de leur nom sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que la remise de leur lot.

Les participants cèdent gracieusement les droits de reproduction et de représentation de la recette, dans sa version littéraire et photographique au site internet de la fourme d'Ambert (www.fourme-ambert.com) et à toute autre publication de la Fourme d'Ambert (livret recettes, flyers, ...).

ARTICLE 11

Ce concours reste convivial, et a comme unique but de sensibiliser le public à la Fourme d'Ambert. À cet égard, aucune contestation des résultats de ce concours ponctuel ne sera considérée.

ARTICLE 12

Le SIFAm ne saurait encourir aucune responsabilité si, en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté, il était amené à annuler le présent jeu, à l'écourter, le proroger, le reporter ou en modifier les conditions.

ARTICLE 13

Toute participation au concours implique l'acceptation des 12 articles précédents.

CONTACT : Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

Vetagro Sup • 89 avenue de l'Europe • 63370 Lempdes

Tél : 04 73 98 69 49 • Fax : 04 73 98 13 90

contact@fourme-ambert.com • www.facebook.com/FourmeAmbert

