

Concours de Desserts "Douceurs de Chartreuse"

3e Fête des Fromages – 12 avril 2026-Saint Laurent du Pont

Rappel : la fête des fromages a été créée en 2024 par l'Office de Tourisme Cœur de Chartreuse pour mettre en avant la filière Lait et les hommes et les femmes œuvrant chaque jour pour nous proposer des produits de grande qualité. Plus qu'un marché nous avons souhaité créer un moment de partage intergénérationnel et d'amusement pour tous, un événement véritablement populaire.

Alors nous vous lançons un petit défi à vous les fans de cuisine, les amoureux de concours, prêts ?

1. Le Défi

Notre marraine Rose Diaz Rebotton va réaliser une recette de dessert fromager en direct le jour de la fête, on s'est dit tiens et si on demandait à notre fidèle public de s'étalonner et de proposer au jury un dessert...mais pas n'importe lequel : un dessert à base de fromage (frais ou sec à votre convenance)

Votre mission : un dessert original mettant en valeur au moins un fromage du massif :

2. Conditions de Participation

- **Gratuité** : Le concours est totalement gratuit.
- **Public** : Ouvert aux amateurs uniquement, personne seule par inscription, mais possibilité d'inscrire un parent
- **Places** : Limité aux **10 premiers inscrits**.
- **Format** : Apporter un dessert format familial (4-6 parts) -attention pas de fabrication sur place
- Inscription par email auprès de **Guillaume** : animations@coeurchartreuse-tourisme.com (avec votre nom prénom téléphone mail et nom de la recette avec fromage(s) utilisé (s))

À votre imagination, un fromage de notre massif au minimum mais pour le reste vous avez libre court, il faudra juste nous raconter votre dessert : les ingrédients, le fromage choisi, bref faire saliver le jury.

3. Déroulement (Dimanche 12 avril 2026)

- **11h00**: Limite de dépôt des desserts (mise au frais). Rendez-vous à la buvette pour déposer le gâteau et le document (court) expliquant celui-ci.
- **14h00 – 14h45** : Dégustation du jury,
- **15h** annonce des résultats en direct et remise des récompenses

4. Critères de sélection

Le jury récompensera les **3 meilleures créations** selon :

1. **L'aspect visuel** (beauté et dressage) 20% de la note
2. **L'utilisation du fromage** (présence et mise en valeur).20% de la note
3. **Le goût** (équilibre et gourmandise).60% de la note

5. Récompenses

De nombreux lots offerts par les **partenaires de la Fête des Fromages** viendront récompenser les 3 lauréats sur le podium. Il n'y a pas de possibilités d'appel, le verdict du jury sera ferme et définitif. Ce concours est amical et convivial merci de le prendre comme un bon moment passé lors d'une fête de partage.

6. Le Jury

Il sera composé de notre marraine, de membre de sa fromagerie-crèmerie et aussi de personnalités publiques de la fête.

7. Hygiène et respect du concours

Nous serons vigilants quant au « fait-maison » En signant ce document vous vous engagez faire par vous-même le dessert et à respecter les normes d'hygiène nécessaire pour celui-ci.

Rappel inscription avec le nom de votre dessert, sa composition, le ou les fromages utilisés.

Bonne chance !!!