

RÈGLEMENT OFFICIEL CONCOURS DE PÂTISSERIE – KYUSHU 2026

Article 1 – Organismes

Le concours est organisé par :

- L'Institut français du Kyushu
- La pâtisserie Ichiryu

Avec le soutien de : TV5 Monde

Article 2 – Objet du concours

Le concours a pour objectif de :

- Valoriser la créativité des pâtisseries amateurs
- Promouvoir les produits locaux de Kyushu

Chaque participant doit réaliser une **tarte sucrée originale**, intégrant **au moins un ingrédient issu de Kyushu**.

Article 3 – Conditions de participation

La participation est gratuite et limitée à **50 candidats maximum**.

Le concours est ouvert uniquement aux personnes remplissant **toutes les conditions suivantes** :

- Être amateur
- Ne pas être professionnel de la pâtisserie
- Ne tirer aucun revenu de la pâtisserie
- Ne pas posséder de diplôme professionnel en pâtisserie
- Résider à Kyushu

Toute fausse déclaration entraînera l'exclusion du concours.

Article 4 – Modalités d'inscription

4.1 Phase 1 – Candidature en ligne

Les candidats doivent compléter le formulaire officiel avant le **31 août 2026**.

Le dossier doit obligatoirement contenir :

- Informations personnelles complètes
- Nom de la création
- Description du concept (10 lignes maximum)
- Mention d'au moins un ingrédient de Kyushu
- Recette détaillée (ingrédients + préparation)
- Photo de la tarte
- Engagement sur l'honneur
- Acceptation du règlement

Tout dossier incomplet ou non conforme sera refusé.

Article 5 – Caractéristiques techniques de la création

La tarte présentée doit respecter les critères suivants :

- Tarte sucrée
- Pour 4 à 5 personnes
- Diamètre : 12 cm
- Hauteur maximale : 10 cm
- Garniture libre (fruits, mousse, chocolat, praliné, etc.)
- Intégration d'au moins un ingrédient provenant de Kyushu

Article 6 – Engagement des participants

Les candidats certifient que :

- Ils sont les auteurs uniques de la recette
- La création est originale
- Aucune aide professionnelle n'a été apportée

Toute fraude entraînera une disqualification immédiate.

Article 7 – Déroulement du concours

Le concours se déroule en deux phases :

Phase 1 – Sélection sur dossier

Analyse des candidatures sur la base :

- Originalité
- Concept
- Qualité de la recette
- Esthétique (photo)

Phase 2 – Finale

Les finalistes seront invités à participer à la finale qui se tiendra :

Institut français du Kyushu

17 octobre 2026, à partir de 14h00

Ils devront y réaliser leur tarte devant un jury.

Article 8 – Critères d'évaluation

Les créations seront évaluées selon les critères suivants :

- Originalité
- Maîtrise technique
- Présentation esthétique
- Qualité gustative

Article 9 – Jury

Le jury est composé de professionnels désignés par les organisateurs.

Ses décisions sont **souveraines et sans appel**.

Article 10 – Prix

Les prix attribués sont :

- **1er prix :**
 - Commercialisation de la tarte dans les pâtisseries Ichiryu
 - Bon d'achat de 50 000 yens à dépenser dans les pâtisseries Ichiryu
- **2e prix :**
 - 1 session de cours de français offerte par l'Institut français du Kyushu
 - 5 Séminaires culturels de l'Institut français du Kyushu
 - Plusieurs goodies
- **3e prix :**
 - 1 Livre de recettes de pâtisserie
 - 5 Séminaires culturels de l'Institut français du Kyushu
- **Pour tous les finalistes :**
 - Assortiments de gâteaux offerts par la pâtisserie Ichiryu

Article 11 – Droits de propriété intellectuelle

Le lauréat accepte que :

- Sa recette soit cédée **à titre exclusif** à la pâtisserie Ichiryu
- Les droits incluent : reproduction, adaptation, commercialisation
- La cession est :
 - Sans rémunération supplémentaire
 - Valable pour une durée illimitée
 - Applicable dans le monde entier

Article 12 – Adaptation de la recette

La recette pourra être adaptée pour sa production et commercialisation.

a. Nature des adaptations

- ingrédients
- procédés techniques
- contraintes de production

b. Engagement

Ichiryu s'engage à respecter l'esprit et l'intention de la création.

c. Renonciation

Le Créateur renonce à toute contestation.

Article 13 – Droit à l'image

Les participants autorisent les organisateurs à utiliser :

- Leur nom
- Leur image
- Des photos de leur création

À des fins de communication, sans compensation financière.

Article 14 – Protection des données personnelles

Les données collectées sont utilisées uniquement pour :

- L'organisation du concours
- La gestion des candidatures

Elles ne seront pas transmises à des tiers sans consentement.

Article 15 – Responsabilité

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables en cas :

- De problème technique lors de l'inscription
- D'annulation ou modification du concours pour cause de force majeure

Article 16 – Acceptation du règlement

La participation au concours implique :

- L'acceptation pleine et entière du présent règlement
- La validation via le formulaire d'inscription

Article 17 – Calendrier

- Ouverture des candidatures : (à compléter)
- Clôture des candidatures : **31 août 2026**
- Finale : **17 octobre 2026**

Article 18 – Loi applicable

Le présent règlement est soumis au droit japonais.