

1. IDENTIFICATION DU PARTICIPANT

Prénom :

Nom :

Adresse :

Téléphone :

Cellulaire :

Courriel :

2. NOM DES CÔTES LEVÉES

3. RECETTE (Inscrire les ingrédients qui composent vos côtes levées - comme au restaurant)

4. JOINDRE DEUX PHOTOS

Suite à la signature du présent formulaire, n'oubliez pas de joindre à votre courriel d'envoi les deux photos de votre présentation, comme demandé dans le *Règlement du concours* ci-joint.

Je, (participant) _____, reconnais avoir lu le *Règlement du concours* inclus en annexe au présent *Formulaire de participation* et déclare y consentir.

Signature

Date

En apposant ma signature sur ce document, je certifie que les informations sont exactes.

Présenté par

PIQUEHOT
SAUCE PIQUANTE/HOT SAUCE

Introduction

La Municipalité de Boischatel, dont le siège social est situé au 45, rue Bédard, Boischatel, Québec, G0A 1H0 organise un concours du 27/07/2020 au 23/08/2020, intitulé « Meilleures côtes levées de Boischatel 2020 » (ci-après dénommé le « Concours »).

Le règlement du Concours (ci-après dénommé « le Règlement ») est constitué du présent document, complété par les annexes, que l'organisateur pourra, le cas échéant, compléter ou modifier, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée et sans qu'il ne puisse être prétendu à une quelconque indemnité de la part des participants.

Règlement du concours

Article 1 : Conditions de participation

- L'inscription se déroule du 27/07/2020 à 12 h au 23/08/2020 à 23 h 59 dates et heures de l'Est.
- Le concours est réservé aux résidents actuels de Boischatel.
- Le participant doit avoir atteint l'âge de la majorité au moment du dépôt des photos et des recettes.
- Le participant peut être amateur ou professionnel.
- Les élus et employés municipaux ainsi que leur famille immédiate et les personnes domiciliées avec ces derniers ne sont pas autorisés à participer au concours.

Article 2 : Règles à respecter

Le Participant doit, à ses frais :

- Inventer une recette personnelle de côtes levées selon les modalités suivantes (ci-après dénommée « Recette de Côtes levées »):
 - La recette de côtes levées doit comporter impérativement une viande, ainsi que des ingrédients assortis au choix (ingrédients d'une sauce, marinade, épices, herbes), sans limite de nombre.
 - La recette de côtes levées doit privilégier l'originalité et la gourmandise, à la fois sur les plans gustatif et visuel.
 - La recette de côtes levées doit également être simple à réaliser.
- Choisir un support de présentation (ci-après dénommé « Support de Présentation »). Exemple : assiette, ardoise... et dresser les côtes levées (ci-après dénommé « Le Dressage ») avec gourmandise et originalité (ci-après dénommé « les Côtes levées dressé »).
- Prendre deux photos des côtes levées dressées, avec des angles différents (ci-après dénommées « Les deux photos des Côtes levées dressées ») dans un format .JPEG ou .GIF
- Rédiger un texte court en langue française présentant et décrivant les côtes levées réalisées (ingrédients, dressage...). Ci-après dénommé « Texte de la recette » et donner un nom aux Côtes levées (ci-après dénommé « Appellation »)
- S'inscrire au concours en se connectant sur le site www.boischatel.ca sur l'espace dédié « Concours Meilleures côtes levées de Boischatel 2020 » et remplir le formulaire de participation en ligne.

Il est précisé qu'un même participant ne pourra jouer qu'une seule fois et avec une seule recette de côtes levées. Ainsi, il ne pourra être retenu qu'une seule recette de côtes levées avec son texte de la recette, son appellation, ses deux photographies des côtes levées dressées, par participant pour toute la durée du concours.

En s'inscrivant au concours, les participants s'engagent expressément à être présents, s'ils sont sélectionnés, de 16 h à 20 h le samedi 29 août 2020 à leur domicile pour participer à la finale, sauf à renoncer à leur participation.

Article 3 : Sélection des finalistes

Un jury délibérera entre le 27 juillet et le 24 août 2020. Il évaluera les recettes de côtes levées sur 3 critères pondérés sur 20 points :

- Explication de la recette (originalité, respect du thème) : 6 pts
 - Présentation visuelle (qualité du dressage et support) : 7 pts
 - Gourmandise de la recette (nature des ingrédients et associations) : 7 pts
- Parmi les recettes de côtes levées adressées par les participants, le jury désignera :
- Les quatre meilleures recettes de côtes levées

Les 4 finalistes seront informés le 24 août 2020 par un appel téléphonique de la part de la Municipalité de Boischatel, au numéro de téléphone mentionné sur le formulaire de participation. Il leur sera demandé de confirmer par SMS ou par courriel, sous deux jours, leur participation à la finale.

En cas de non-participation à la finale de l'un des finalistes, celui-ci sera éliminé et remplacé par le participant ayant réalisé la meilleure recette de côtes levées suivante dans le classement.

Article 4 : Modalités de la participation de la finale

Lors des finales régionales et de la finale nationale, le jury de professionnels évaluera les recettes de côtes levées des finalistes sur 3 critères pondérés sur 20 points :

- Explication de la recette (originalité, respect du thème, conception) : 5 pts
- Présentation visuelle (qualité du dressage et support) : 6 pts
- Qualité gustative répartis comme suit (9 pts) :
 - Viande (cuisson et assaisonnement) : 3 pts
 - Réalisation culinaire (sauce, marinade, garnitures...) : 3 pts
 - Association globale des saveurs : 3 pts

Le prix coup de cœur du public : À compter de l'annonce des quatre finalistes et jusqu'au 28 août 2020, 16 h, le public pourra voter pour sa recette de côtes levées préférée sur la page Facebook « Municipalité de Boischatel ». Les côtes levées ayant reçu le plus de mentions « j'aime » se verra remettre le prix coup de cœur du public.

Article 5 : Prix à gagner

- GRAND GAGNANT : Carte-cadeau de 200 \$ chez BBQ Québec
- PRIX COUP DE CŒUR : Carte-cadeau de 50\$ chez IGA des Sources
- 4 FINALISTES : Ensemble de trois (3) sauces piquantes La PiqueHOT

Autre prix :

- Un ensemble de cinq (5) sauces piquantes La PiqueHOT parmi tous les participants des concours.