

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA GARBURE

Article 1 : Objet du concours

Dans le cadre des fêtes patronales d'Anglet, Anglet Côte Basque organise un concours de garbure en collaboration avec la confrérie de la garbure angloise et du piment doux d'Anglet.

Article 2 : Participation

Ce concours, gratuit, est ouvert à tous les particuliers et professionnels.

Le nombre d'inscriptions est limité à 8 équipes. Une équipe ne peut être constituée de plus de trois personnes.

L'inscription est obligatoire, elle peut être réalisée à l'accueil de Anglet Côte Basque – 1 avenue de la Chambre d'Amour 64600 ANGLET, ou par email à l'adresse suivante : evenementiel@anglet-cotebasque.com

L'inscription au concours est ouverte jusqu'au 27/02/2026.

Afin de valider l'inscription, il sera demandé pour chaque équipe les informations suivantes :

- Noms et prénoms des participants
- Numéros de téléphone
- Adresses mail.

Article 3 : Horaire du concours

Les participants sont invités à se présenter à partir de 7h00, le jeudi 5 mars 2026, sous le kiosque de la place Quintaou. Le jury commencera la notation à partir de 12h00.

Article 4 : Matériel mis à disposition

L'organisateur fournira à chaque équipe le matériel suivant :

- Une table
- Deux chaises
- Une plaque de cuisson
- Un faitout d'environ 20 litres.
- Une louche
- Des assiettes et des cuillères pour la dégustation du jury

Article 5 : Contraintes du concours

Les participants apportent eux même les produits, les outils ou ustensiles permettant la confection de la garbure. Se référer à l'article numéro 4 pour la liste du matériel présent sur place.

Pour information, voici une liste non exhaustive des ingrédients présents dans la garbure :

Choux vert, Choux frisé, Poireaux, Carottes, Pommes de terre, Navets, Haricots blancs, Citrouille, Cèleri, Ail, Oignons, Bouquets garni... Chamango, Canard...

Les participants peuvent se présenter avec des produits déjà transformés ou préparés en amont, sauf le bouillon ou les légumes.

Toutefois, l'utilisation de plats entièrement élaborés ou de préparations industrielles prêtes à l'emploi est interdite.

Article 6 : Droit à l'image

Les participants autorisent l'organisateur à utiliser les noms et prénoms, éventuellement photographie dans toutes les manifestations liées au présent concours sans que cette utilisation puisse donner lieu à une quelconque contrepartie.

Article 7 : Le jury

Le jury, composé de 3 ou 5 personnes, est chargé d'examiner les garbures proposées. Il évaluera les garbures présentées à l'aide d'une grille de notation sur 20 points.

- 10 points pour la dégustation
- 5 points pour l'aspect
- 5 points pour la texture

Les membres du jury ne doivent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.

Le jury peut être composé de professionnels mais aussi de particuliers.

Article 8 : Réserves et clauses de protection pour l'organisateur

L'organisateur se réserve le droit en cas de nécessité de reporter, modifier, annuler le concours en cas de force majeure.

La responsabilité de l'organisateur ne saurait être mise en cause si, en raison d'un évènement quelconque, les engagements résultants du présent règlement ne pouvaient pas être, en tout ou partie, tenus.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'allergie ou autre réaction à l'un des ingrédients contenus dans les plats proposés lors de la dégustation.

Article 11 : Annonce des résultats et remise des lots

La remise des lots se fera à la proclamation des résultats, le jour de la manifestation à 12h, sous le kiosque de la place Quintaou.

A l'issue de l'annonce des résultats, les garbures confectionnées seront offertes à toutes les personnes présentes sur site.

Article 12 : Dotation des lots

Deux bouteilles de vin seront remises à chaque équipe.

De plus, les trois premières places se répartiront des paniers garnis, de contenus différents en fonction du classement.

Article 13 : Distribution de garbure

La distribution de garbure au public est gratuite. Elle débutera après le passage du jury auprès de tous les participants du concours.