

CONCOURS de MAITRANK du 21 mai 2017, à TONTELANGÉ

REGLEMENT

Le concours est ouvert à toute personne physique, à titre privé.
Les participations seront acceptées selon les possibilités du jury.

Le maitrank proposé au concours doit être de fabrication artisanale, occasionnelle, réalisé sans but de lucre.

La plante d'aspérule odorante doit entrer, en son état naturel, dans la préparation.

La/le participant(e) doit s'inscrire auprès de :

- l'asbl Parc naturel de la Vallée de l'Attert, Voie de la Liberté, 107, à 6717 ATTERT, téléphone : 063/ 227855

ou

- Yves Scieur, rue des Corneilles, 271, à 6717 POST, téléphone : 0485532425.

Pour s'inscrire, la/le participant doit déposer un document reprenant ses nom, prénom, adresse, et numéro de téléphone.

A son inscription, elle/il recevra une copie du présent règlement.

En s'inscrivant, elle/il s'engage sur l'honneur à respecter les termes de ce règlement.

La/le participant(e) doit déposer son maitrank dans deux bouteilles de 75 cl ou d'un litre pour le 15 mai, à midi, au plus tard, au siège de l'asbl Parc Naturel de la Vallée de l'Attert.

Les bouteilles ne doivent avoir aucun signe permettant l'identification de la/du participant(e). L'étiquette d'origine du vin est acceptée. Si une étiquette personnalisée de la/du participant(e) existe, elle peut être jointe au dossier d'inscription.

L'organisation du concours donnera, dans la plus grande discrétion, un numéro de participation aux bouteilles déposées.

Les bouteilles seront conservées au frais dans l'attente du concours.

Le jour du concours, les bouteilles seront également conservées au frais.

Les maitranks seront évalués par un ou deux groupes de jury, en fonction du nombre de participants. Si deux jurys doivent être organisés, ils sélectionneront chacun deux participants.

Ensuite, les deux jurys se regrouperont pour réévaluer les deux participants sélectionnés dans chacun des deux groupes.

Trois maitranks seront classés premier, deuxième et troisième et recevront un prix.

Les critères d'évaluation porteront sur l'équilibre du maitrank (degré d'alcool, goût de la fleur, ...)

Les dégustations se font complètement à l'aveugle, soit sans connaître les noms des

fabricants des maitranks. Seul l'organisateur connaîtra ces noms.

Fait à POST, le 12 avril 2017.

Pour le Syndicat d'Initiative d'Attert,

Yves SCIEUR, administrateur