Fête de la Bugne – Saint-Jean-le-Centenier – 6 décembre 2026

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BUGNE

Article 1 : Organisation

Dans le cadre de la traditionnelle Fête de la Bugne de Saint-Jean-le-Centenier, l'association Bugnes et fêtes (en partenariat avec la Confrérie de la Bugne) met en place un concours amical ouvert à tous visant à récompenser la meilleure bugne artisanale.

Article 2 : Conditions de participation

- **Public concerné :** Le concours est ouvert à toute personne physique majeure (ou mineure avec autorisation parentale), résidant ou non sur la commune.
- **Catégorie :** Amateur
- **Restrictions :** Les membres du jury ne peuvent pas concourir.
- **Inscription :** Aucune inscription n'est requise. Elle se fait le matin même du 6/12/2026 en apportant les bugnes à déguster avant 12h.

Article 3 : Caractéristiques des bugnes présentées

- **Fabrication :** Les bugnes doivent être impérativement faites maison, de manière artisanale, sans utilisation de préparations industrielles prêtes à l'emploi.
- **Présentation :** Les échantillons doivent être présentés nature ou simplement saupoudrés de sucre glace ou de sucre semoule. Aucun ajout de nappage, fourrage ou décoration artificielle n'est autorisé. Elles sont de format rectangle ou losange, dentelées (découpées à la roulette) et de couleur claire (non surcuites).
- **Quantité requise :** Chaque participant doit remettre environ 200 g de bugnes (**au moins 8 bugnes**).

Article 4 : Dépôt des échantillons et anonymat

- **Lieu et horaires :** Les bugnes doivent être déposées le dimanche 6/12/2026 entre **10h00 et 12h00** précises, au lieu d'accueil du concours situé au stand de vente des bugnes.
- **Anonymat :** À réception, chaque lot se voit attribuer un numéro d'ordre anonyme reporté sur le plat et sur le bulletin d'inscription conservé sous enveloppe par le secrétariat du concours.

Article 5 : Le Jury et les critères de notation

- **Composition du jury :** Le jury est composé de membres de la Confrérie de la Bugne et d'autres confréries présentes, d'élus locaux, de professionnels des métiers de bouche et/ou de personnalités invitées par l'association.
- **Déroulement :** La dégustation s'effectue à l'aveugle.
- **Critères d'évaluation :** Chaque candidat est noté sur 20 points répartis comme suit :
    - **Couleur** (dorure) : sur 2 points.
    - **Aspect** (forme) : sur 2 points
    - **Taille** (une bugne doit pouvoir se croquer en deux bouchées) : sur 2 points
    - **Dentelure** (bordure) : sur 2 points.
    - **Goût et équilibre des saveurs** (qualité de la pâte, dosage du sucre et des arômes) : sur 10 points.
    - **Coup de cœur** : bonus de 2 points à usage unique pour les membres du jury
- En cas d'égalité, le président du jury dispose d'une voix prépondérante. Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Article 6 : Proclamation des résultats et prix

- **Remise des prix :** Les résultats seront proclamés publiquement le jour même vers **16h** en fin de chapitre de la Confrérie.
- **Récompenses :** Les trois premiers lauréats recevront un diplôme ainsi qu'un lot offert par l'association Bugnes et fêtes. Les échantillons déposés restent acquis à l'organisation et ne seront pas restitués.

Article 7 : Acceptation du règlement et droit à l'image

- La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.
- Les participants autorisent les organisateurs à publier leur nom et leur image (photos prises lors de la remise des prix) dans la presse locale et sur les supports de communication de la commune et de l'association.