VILLE DE SAINT-LAURENT-BLANGY
www.saint-laurent-blangy.fr

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/6/2026
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

EXTRAIT DU REGISTRE

DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

SÉANCE du 22 juin 2026

Délibération N° 22/06/2026 4-3

ORGANISATION DU CONCOURS DE TARTE AU LIBOULI

L'an deux mille vingt-six, le 22 juin à 18 heures 00, le Conseil Municipal s'est réuni au lieu ordinaire de ses séances sous la présidence de Monsieur Nicolas DESFACHELLE en suite de convocation en date du 16 juin 2026 dont un exemplaire a été affiché à la porte de la Mairie.

Étaient présents : Nicolas DESFACHELLE, Christophe LOURME, Laurence FACHAUX-CAVROS, Nicolas KUSMIEREK, Nathalie CARTIGNY, Philippe MERCIER, Thomas JACQUEMONT, Angélique DELMEIREN-AZZAZ, Bénédicte BOURDON, Christophe COUPARD, Sandrine NOWAK, Jean-Christophe CAMBIER, Lise-Marie MARTEL, Cécile CARLIER, Patricia JOVENIN, Aurélie LITTAYE, David MALFAIT, Stéphanie BROCHART, Amélie-Dorothée CIAN, Laura OLENDER, Maxime BONNIERE, Fontana PAOLO, Natacha DEQUEANT

Étaient absents excusés :

Mme Béatrice WOZNIAK qui a donné procuration à M. Thomas Jacquemont
Mme Hélène DUBOIS qui a donné procuration à Mme Angélique Delmeiren-Azzaz
M. Alain STEUX qui a donné procuration à M. Jean-Christophe Cambier
M. Cédric PRUVOST qui a donné procuration à M. Philippe Mercier
M. Guillaume MAUDUIT qui a donné procuration à Mme Laura Olender

Était absent :

M. Baptiste DESCLOQUEMANT

Mme Angélique DELMEIREN-AZZAZ est élue Secrétaire.

La séance ouverte, M. le Président donne lecture du rapport ci-après :

« Vu le Code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 2121-29 et suivants relatifs aux compétences des communes en matière d'animation locale,

Considérant que l'organisation d'un concours de tarte au libouli s'inscrit dans une démarche de valorisation du patrimoine culinaire local et de promotion des produits du terroir ;

Considérant que cet événement contribuera à renforcer la cohésion sociale et à animer la vie communale dans un esprit convivial et participatif ;

Considérant que le règlement annexé à la présente délibération définit les modalités pratiques du concours, garantissant son bon déroulement et son équité ;
Il est exposé ce qui suit :

Dans le cadre des quatre jours de fête organisés par la Ville de Saint-Laurent-Blangy, il est proposé d'organiser un concours de tarte au libouli, afin de renforcer les liens sociaux entre les habitants. Cet événement s'inscrit dans une démarche de dynamisation de la vie communale.

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/6/2026 S²LO
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

Le concours comprendra trois catégories, un jury composé de professionnels et d'habitants, ainsi que des récompenses en partenariat avec les commerces locaux pour les trois premiers de chaque catégorie. Un règlement détaillé, annexé à la présente délibération, encadrera les modalités de participation, les critères d'évaluation et les prix attribués.
Il est donc proposé au Conseil Municipal :

- D'approuver l'organisation du concours de tarte au libouli, qui se tiendra le 1er juillet 2026 dans le cadre des fêtes communales de la Ville de Saint-Laurent-Blangy.

- D'approuver le règlement officiel du concours, annexé à la présente délibération, qui en fixe les modalités de participation, les catégories, la composition du jury, les critères d'évaluation et les récompenses.

- D'autoriser Monsieur le Maire à signer tout document ou acte nécessaire à la mise en œuvre de ce concours, y compris les conventions de partenariat avec les commerces locaux pour l'attribution des prix. »

« La présente décision est susceptible de faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Lille dans les deux mois à compter de sa publication.
Elle est également susceptible de faire l'objet d'un recours gracieux dans le même délai. Un recours contentieux peut ensuite être formé auprès du Tribunal administratif de Lille dans le délai de deux mois suivant le rejet explicite ou implicite du recours gracieux »

Le rapport est adopté à l'unanimité.

Nicolas DESFACHELLE
Maire,

MAIRIE DE SAINT-LAURENT-BLANGY (Pas-de-Calais)

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/06/2026
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

FETE COMMUNALE 2026 : CONCOURS DE TARTE AU LIBOULI

Le mercredi 1er juillet 2026

VILLE DE SAINT-LAURENT-BLANGY
www.saint-laurent-blangy.fr

RÈGLEMENT OFFICIEL

Concours communal de Tarte au Libouli
Organisé par : la Commune de Saint-Laurent-Blangy – Service Culture & fête
Dans le cadre de : la fête communale
Date : mercredi 1er juillet 2026
Lieu : Quartier des Cévennes – 2 rue des Cévennes, 62223 Saint-Laurent-Blangy

---

Article 1 – Objet du concours

Le présent concours a pour objectif de mettre à l'honneur la tarte au libouli, spécialité du patrimoine culinaire local, traditionnellement associé à la période de ducasse dans un esprit de convivialité, de transmission et de valorisation du savoir-faire amateur.

Article 2 – Conditions de participation

- Le concours est gratuit et ouvert aux amateurs non professionnels.
- La participation est ouverte prioritairement aux Immercuriens.
- Chaque participant présente une seule tarte.
- Les professionnels et étudiants de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration ne sont pas autorisés à concourir.
- La participation implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Article 3 – Inscriptions

- Les inscriptions s'effectuent :
  - auprès de L'équipe du service culture – culture@saint-laurent-blangy.fr ou au 06-31–13–71-51
  - Jusqu'au : 17 juin 2026
- Le nombre de participants est limité pour des raisons d'organisation.

Article 4 – Caractéristiques de la tarte

Libouli traditionnelle :

- La tarte doit être :
  - Faite maison
  - De type libouli, respectant l'esprit de la recette traditionnelle
- Ingrédients de base attendus :
  - Pâte levée ou briochée
  - Appareil à base de lait, œufs et sucre
- Les tartes doivent être apportées :
  - Le jour même du concours
  - Réalisées la veille au plus tard
- Dimensions conseillées : moule de 26 à 28 cm.

Les tartes doivent être présentées sans signe distinctif, afin de garantir l'anonymat du jugement.

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/06/2026
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

Prix du jeune pâtissier

Caractéristiques de la tarte

- La réalisation doit être :
  - Faite maison
  - De type libouli, respectant les règles indiqué ci-dessus
- Ingrédients :
  - Au choix du participant
  - Utilisation possible de décorations simples (non périssables)
- Les créations doivent être apportées :
  - Le jour même du concours
  - Réalisées la veille au plus tard
- Dimensions conseillées : format individuel ou moule jusqu'à 24 cm
- Les réalisations doivent être présentées sans signe distinctif pour garantir l'anonymat.

Catégorie : Tarte libre

Caractéristiques de la tarte

- La tarte doit être :
  - Faite maison
  - Libre dans le choix de la recette, des saveurs et du style
- Ingrédients :
  - Totalement libres (fruits, chocolat, crème, spéculoos, etc.)
  - Possibilité d'ajouter un décor léger
- Les tartes doivent être apportées :
  - Le jour même du concours
  - Réalisées la veille au plus tard
- Dimensions conseillées : moule de 26 à 28 cm
- Les tartes doivent être présentées sans signe distinctif pour garantir l'anonymat.

Article 5 – Dépôt des tartes

- Le dépôt des tartes s'effectue le jour du concours entre :
  14h et 15h
- Chaque tarte reçoit un numéro d'identification attribué par l'organisateur.
- Une fiche d'inscription recette (ingrédients principaux) serra être demandée.

Article 6 – Jury

- Le jury est composé de personnes qualifiées et représentatives (artisans, employés municipaux et habitants).
- Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

Article 7 – Critères de jugement

Les tartes sont évaluées de façon anonyme selon les critères suivants :

- Aspect et présentation
- Qualité de la pâte
- Texture et cuisson de l'appareil
- Goût et équilibre des saveurs

Chaque critère est noté, pour une note finale maximale de 20 points.

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/6/2026
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

Article 8 – Récompenses

- Des prix et distinctions seront attribués aux meilleures tartes (3 prix aux gagnants de chaque catégorie)
- Les types de récompenses sont fixés par l'organisateur.

Article 9 – Hygiène et sécurité

- Les participants s'engagent à respecter les règles d'hygiène alimentaire élémentaires.
- Les tartes pourront contenir des allergènes (œufs, lactose, gluten).
- La commune décline toute responsabilité en cas de réaction allergique.

Article 10 – Utilisation des images

Les participants autorisent la commune à :

- Photographier leur tarte et le/la pâtissier/ère
- Utiliser les images dans le cadre de la communication municipale (site internet, réseaux sociaux, bulletin communal).

Article 11 – Responsabilité

L'organisateur se réserve le droit :

- De modifier le présent règlement si nécessaire
- D'annuler le concours en cas de force majeure

Article 12 – Acceptation du règlement

La participation au concours vaut acceptation complète du présent règlement.

Fait à Saint-Laurent-Blangy, le 22/06/2026

Envoyé en préfecture le 24/06/2026
Reçu en préfecture le 24/06/2026
Publié le 29/6/2026
ID : 062-216207530-20260622-D_2026_0622_23-DE

FETE COMMUNALE 2026 : CONCOURS DE TARTE AU LIBOULI

Le mercredi ~~24 juin~~ 1er juillet 2026

VILLE DE SAINT-LAURENT-BLANGY
www.saint-laurent-blangy.fr

Objectifs : Organiser un concours de tarte au libouli, cette tarte à la crème aux gros bords servie traditionnellement lors de la ducasse, est faite pour créer un moment convivial et fédérateur pendant les 4 jours de fête.

Communication :

- Prévoir une affiche
- Prévoir flyers à distribuer dans les commerces immercuriens
- Prévoir post Facebook
- Mettre dans le liaison
- Ecoles – Associations

Catégories :

- Prix de la tarte au libouli traditionnelle
- Prix du jeune pâtissier (tarte au libouli)
- Prix de la tarte libre

Critères de notation :

Critère	Point
Aspect général	/ 5
Cuisson pâte + appareil	/ 5
Texture & fondant	/ 5
Goût / équilibre	/ 5

Récompense :

- Bon d'achat chez un commerçant local (soit boulanger, soit restaurant) – demander à la personne de faire partie du jury.
- Photo et mise à l'honneur sur supports municipaux.

3 gagnants par catégorie :

- 1er = 60€
- 2e = 40€
- 3e = 20€

Pour chaque catégorie, les lots seront à retirer auprès de différents commerces immercuriens.

Jury prévisionnel :

- 1 agent du pôle restauration
- Boulanger ou restaurateur (Boulangerie Louise Saint-Laurent-Blangy), Pain & chocolat, Boulangerie pâtisserie Segard)
- 1 habitant du quartier

Publics visés :

- Habitants de Saint-Laurent-Blangy de tout âge
- Jeunes