



**EXTRAIT DU PROCES-VERBAL  
DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

CONSEILLERS EN FONCTION	CONSEILLERS PRESENTS	PROCURATIONS	CONSEILLERS ABSENTS
29	19	02	10

Séance du 15 décembre 2025 sous la présidence de Monsieur Laurent KLEINHENTZ, Maire. Convocation du 9 décembre 2025.

**PRESENTS :** Mmes TUSCHL - ADAMY - HARRATH - RUSSELLO – IDIZ - ANANICZ - FRANGIAMORE – KHOUMRI - BECKENDORF – PIESTA - KERMAOUI.

MM. KLEINHENTZ - USAI - SATILMIS – OURIAGHLI - KLASSEN - PODBOROCZYNSKI - BAHFIR – ANANICZ.

**PROCURATIONS :** MM. BOUMEKIK et ESTRADA qui ont donné procuration respectivement à MM. KLASSEN et BAHFIR.

**ABSENTS EXCUSES :** Mme MANGIONE - MM. BERBAZE – OURIAGHLI et MILIOTO.

**ABSENTS :** Mmes CHEBLI et YILDIRIM - MM. LA LEGGIA - RAHAOUI - ELHADI.

**14 - Concours de biscuits et gâteaux de Noël : adoption du règlement  
et fixation des prix**

**Rapporteur : Elise TUSCHL**

**Exposé des motifs :**

Lors de sa réunion du 12 mars 2024, la commission culturelle a décidé de remplacer le concours « illuminations » en perte de vitesse par un concours des biscuits et gâteaux de Noël.

Ce concours a eu lieu le 26 novembre dernier en salle du conseil municipal. Dans ce cadre il y a lieu d'adopter le règlement du concours (ci-joint) et de définir le montant des prix, à savoir :

**CATEGORIE BISCUITS :**

1<sup>er</sup> prix : 61 €,  
2<sup>ème</sup> prix : 46 €,  
Du 3<sup>ème</sup> au 5<sup>ème</sup> prix : 31 €.

**CATEGORIE GATEAUX :**

1<sup>er</sup> prix : 77 €,  
2<sup>ème</sup> prix : 61 €,  
Du 3<sup>ème</sup> au 5<sup>ème</sup> prix : 31 €.

**Ayant entendu l'exposé de son rapporteur, le conseil municipal :**

- Adopte le règlement de ce concours et valide le montant des prix.

**Décision adoptée à l'unanimité.**

Fait et délibéré les jour, mois et an susdits.



Le Maire  
Laurent KLEINHENTZ

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Strasbourg dans un délai de deux mois à compter de sa transmission au contrôle de légalité et de sa publication. Le Tribunal Administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours Citoyens » accessible par le site internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)





Envoyé en préfecture le 17/12/2025

Reçu en préfecture le 17/12/2025

Publié le 17/12/2025

ID : 057-215702077-20251215-2025121514-DE

**VILLE DE FAREBERSVILLER**

**Service culturel**

**Réf. : ET/ÉvB**

**Le 23/09/2025**

## **Réunion du jury illumination**

**Personnes présentes : Elsie Tuschl, Sylvia Piesta, Matthieu Gradoux, Françoise Frangiamore, Évangéline BAGAT**

**Personnes excusées : Jalé Idilz, Anne-Marie Budzik, David Bachmann, Marie-Jeanne Ananicz, Muriel Diebolt**

**En salle du conseil à 14h30**

**Un concours de biscuits de Noël remplacera l'ancien concours « Illumination ».**

**Lecture du règlement, des fiches de notation et entente du déroulement du concours.**

**Caractéristiques :**

- moins énergivores pour les participants
- les participants pourront être : des associations, des parents-enfants d'une même famille, des résidents de la maison de retraite
- savoir-faire des habitants valorisés, respect des traditions associés à la convivialité
- recettes+ photos des participants sur le mur Facebook au mois de décembre
- sur inscription au mois d'octobre pour une dégustation au mois de novembre, auprès du service culturel
- ludisme et innovation caractériseront ce concours

**Les membres du jury (les actuel) se réuniront lors d'un seul rendez-vous, où les participants déposent leurs pâtisseries (avec les recettes), en salle du conseil pour une dégustation.**

**Les récompenses-prix restent les mêmes sommes d'argent pour la personne inscrite ou pour une association.**

## **Règlements**

- 1. Le concours gâteaux, biscuits est ouvert aux pâtisseries amateurs habitant la commune de Farebersviller volontaires de tous âges et tous horizons, et associations. Toutes sortes de gâteaux OU biscuits et mignardises peuvent concourir : secs, avec des crèmes, des mousses, des fruits, du chocolat.**
- 2. Le principal critère pour être retenu étant que le gâteau aussi, il doit être présenté en entier le jour de la dégustation devant les membres du jury OU que le biscuit soit vraiment individuel et que la présentation ne laisse pas deviner un gâteau ou une part coupée simplement en morceaux. Une décoration individuelle sera appréciée.**
- 3. Le jury fera une notation sur 4 catégories, à savoir :**
  - **L'odeur: la présence d'un parfum agréable et la possibilité d'identifier les composants du gâteau en le sentant.**
  - **L'aspect, l'esthétique et la qualité du montage.**



- Les saveurs: la saisonnalité, la fraîcheur des composants, la fidélité et la justesse des saveurs, leur originalité, la gestion du sucre, la complémentarité des saveurs, la possibilité d'identifier les composants à leur goût, l'harmonie et l'équilibre de l'ensemble, la qualité perçue au goût, et l'absence de composants étrangers indésirables.
- Les textures : la présence d'un jeu de textures, la gestion des transitions de textures, et leur réussite technique.

Ces critères permettent de calculer une appréciation globale qui est ensuite pondérée en relation avec la moyenne des notes obtenues pour le concours concerné. Cela donne une note sur dix points arrondis au dixième.

4. A la date choisie, les candidats apporteront, en salle du conseil municipal de Farébersviller son gâteau, son biscuit.
5. Une seule participation par candidat(e) est autorisée.
6. Seuls les gâteaux, biscuits faits entièrement maisons seront acceptés : les pâtes prêtes à cuire ou à étaler sont interdites. Les fruits secs sont autorisés.
7. Le participant s'engage à ce que son dessert soit préparé dans des conditions d'hygiène irréprochables.
8. Chaque candidat affirme porter l'entière responsabilité quant aux ingrédients utilisés dans son dessert
9. Chaque participant devra donner aux organisateurs, la composition de son dessert sur papier libre
- 10.. La quantité de gâteaux, biscuits à prévoir pour le concours doit être suffisante pour que les 5 ou 6 jurés officiels puissent juger correctement (1 ou 2 bouchées par juré).

**11. Les gagnant(e)s des concours :**

**Catégorie gâteau :**

**1<sup>er</sup> prix : 77€**

**2<sup>ème</sup> prix : 61€**

**Du 3<sup>ème</sup> prix au 5<sup>ème</sup> prix : 31€**

**Catégorie biscuit :**

**1<sup>er</sup> prix : 61€**

**2<sup>ème</sup> prix : 46€**

**Du 3<sup>ème</sup> prix au 5<sup>ème</sup> prix : 31€**



Envoyé en préfecture le 17/12/2025

Reçu en préfecture le 17/12/2025

Publié le

17/12/2025

ID : 057-215702077-20251215-2025121514-DE

## Fiche de notation :

### CONCOURS BISCUITS-GÂTEAUX DE NOËL FICHE DE NOTATION 2025 CATÉGORIES BISCUITS \*inscrits

NOM DU PARTICIPANT	ADRESSE POSTALE-ÉLECTRONIQUE	L'odeur : (note sur 10)	L'aspect : (note sur 10)	Les saveurs : (note sur 10)	Les textures : (note sur 10)	CUMUL DES POINTS

### CONCOURS BISCUITS-GÂTEAUX DE NOËL FICHE DE NOTATION 2025 CATÉGORIES GÂTEAUX \*inscrits

NOM DU PARTICIPANT	ADRESSE POSTALE-ÉLECTRONIQUE	L'odeur : (note sur 10)	L'aspect : (note sur 10)	Les saveurs : (note sur 10)	Les textures : (note sur 10)	CUMUL DES POINTS

## Le déroulé du concours :

Les participants se présenteront en salle du conseil municipale à l'heure, et à une date définie en amont.

Afin de garantir l'anonymat, le candidat aura un numéro attribué représentant son dessert, qui sera posé sur une table.

Les membres du jury dégusteront et noteront le dessert. Par la suite, ils appelleront le candidat pour une présentation de son œuvre.

La réunion s'est terminée à 15h.

Envoyé en préfecture le 17/12/2025

Reçu en préfecture le 17/12/2025

Publié le

ID : 057-215702077-20251215-2025121514-DE