

# Championnat du Monde



de *farz Pitilig*

**192**  
**Pays**

**192**  
**Concurrents**



**Inscription**

**10€**  
**Par participant**  
**Entrée gratuite**

**Dossier de Presse**

**FRANCE - 29430 PLOUESCAT**  
**11 Novembre 2023**

**Parc des sports**

**à partir de 16H**



informations et inscriptions sur

**[www.cote-des-sables.com](http://www.cote-des-sables.com)**

# Championnat du Monde



de Farz Pitilig

FRANCE - 29430 PLOUESCAT

11 Novembre 2023



Oubliez la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques, le vrai événement international de 2023, c'est la première Coupe du Monde de Farz Pitilig à Plouescat, dans le nord Finistère !

Si vous pensiez que le Farz Pitilig était simplement une humble galette de blé, préparez-vous à être étonné.

Le monde entier a les yeux rivés sur cette petite bourgade bretonne, qui est sur le point de devenir le centre de l'univers gastronomique. 192 pays se sont lancés dans la compétition pour décrocher le titre de champion du Monde de Farz Pitilig, et les tensions sont à leur comble.

Les entraîneurs ont été remplacés par des chefs étoilés, et les équipes nationales s'entraînent d'arrache-pied pour maîtriser l'art délicat de la cuisson de la farine de blé.

Plouescat, autrefois célèbre pour son calme, est maintenant le théâtre de la plus grande bataille culinaire de tous les temps.

Les rues sont inondées de supporters brandissant des poêles à crêpes comme des drapeaux nationaux, et les chants de guerre sont des recettes secrètes murmurées à l'oreille.

Les athlètes du Farz Pitilig sont prêts à tout pour impressionner les juges, même si cela signifie mélanger de la crème fraîche et du beurre salé d'une manière jamais vue auparavant.

Les journalistes alimentaires du monde entier se pressent pour obtenir une bouchée du Farz Pitilig doré à la perfection, tandis que les bookmakers prennent des paris sur les équipes favorites.

Les enjeux sont tellement élevés que certaines nations ont même embauché des espions culinaires pour découvrir les secrets des concurrents.

Alors, que la compétition commence !

Plouescat est prête à accueillir le monde pour une orgie gastronomique de Farz Pitilig.

Que le meilleur cuisinier gagne, que les recettes secrètes soient enfin dévoilées, et que le Farz Pitilig devienne la nouvelle star des plats internationaux.

Après tout, pourquoi se battre pour un ballon quand on peut se battre pour une douce bretonne ?



## L'organisateur

Laissez-moi vous présenter les cerveaux culinaires derrière la folie de la Coupe du Monde de Farz Pitilig : l'association Côte Des Sables, des maîtres de l'organisation qui ont déjà fait leurs preuves avec des événements aussi épiques que La Côte Des Sables en Fête le 14 Juillet et les légendaires 24H de Pétanque à Plouescat.

Ces gens ne sont pas seulement de simples organisateurs, ce sont des virtuoses du Farz Pitilig. Ils ont rassemblé une équipe de plus de 60 bénévoles, prêts à tout pour vous servir la crêpe de blé de vos rêves. Ils jonglent avec les poêles à crêpes comme des pros du cirque et maîtrisent l'art délicat de la cuisson du Farz Pitilig comme s'ils l'avaient inventé.



Mais ce n'est pas tout !

Les membres de l'association Côte Des Sables sont aussi des athlètes dans l'âme. Ils sont les mêmes héros qui font briller les couleurs des équipes sportives locales, que ce soit le Saint Pierre Football, l'Hermine Kernic Hand Ball, ou l'association des commerçants Plouescat Action. Oui, vous avez bien lu, ces maîtres du Farz Pitilig sont aussi ceux qui donnent des coups de pied dans le ballon et marquent des points pendant leur temps libre.

Alors, ne soyez pas surpris si vous voyez un joueur de handball en train de cuisiner votre Farz Pitilig ou un footballeur en train de vous servir une boisson à la buvette. L'association Côte Des Sables, c'est la polyvalence à son meilleur, une équipe d'organisation qui peut tout faire, du sport à la cuisine, en passant par la fête.

Donc, si vous avez des doutes sur l'authenticité de cette Coupe du Monde de Farz Pitilig, ne vous inquiétez pas. L'association Côte Des Sables est là pour vous rappeler que dans le nord Finistère, ils prennent leur Farz Pitilig très au sérieux, mais ils ne se prennent jamais trop au sérieux. Préparez-vous à une compétition hilarante et délicieuse grâce à ces maîtres de la farine de blé !



# Championnat du Monde



de Farz Pitilig

FRANCE - 29430 PLOUESCAT

11 Novembre 2023

## À vos poêles, partez !

### Ah, le mystérieux et magique Farz Pitilig !

Cette recette bretonne est aussi simple que difficile à prononcer, mais ne vous inquiétez pas, nous allons vous guider à travers cette aventure culinaire.

#### Étape 1 : Rassemblez vos ingrédients.

Vous aurez besoin de 400 g de farine (environ, car qui mesure vraiment ces choses ?), 200 g de sucre (environ, car le sucre est un peu capricieux), 4 œufs (et si l'un d'eux roule par terre, ça compte toujours), et 3/4 de litre de lait (environ, car mesurer est tellement surévalué).

Mélangez tout ça dans un saladier pour obtenir une sorte de pâte à crêpe épaisse. Vous voyez, rien de plus simple !

**Étape 2 :** Préparez-vous à devenir un véritable virtuose du Farz Pitilig. Faites chauffer une poêle qui ne colle pas, parce que personne n'a besoin d'une pâte à crêpe qui colle à la poêle, c'est sûr. Faites fondre du beurre demi-sel, parce que, soyons honnêtes, le beurre salé est une religion en Bretagne. Versez ensuite 2 à 3 louches de votre pâte mystérieuse dans la poêle et remuez-la comme si vous étiez en train de faire une omelette.

Lorsque votre pâte ressemble vaguement à quelque chose de cuit, prenez une assiette, sortez la poêle du feu, et retournez-la comme si vous étiez un chef étoilé en train de préparer un grand spectacle. Remettez le tout dans la poêle pour cuire l'autre côté. À ce stade, vous devriez avoir une sorte de créature pancake épique. Déposez cette œuvre d'art directement dans une assiette de service.

**Étape 3 :** Et voilà, votre Farz Pitilig est prêt à être dégusté !

Il a environ un centimètre d'épaisseur, ce qui le rend presque une "très grosse crêpe". Un seul Farz Pitilig suffit généralement pour un repas, mais si vous avez des amis affamés, vous pouvez toujours en faire plus. Servez chaud avec des petits morceaux de beurre salé (parce que vous êtes breton, après tout) et saupoudrez généreusement de sucre en poudre (ou si vous vous sentez vraiment aventureux, sortez votre ingrédient mystère).

Et voilà, vous avez maîtrisé l'art de la cuisine bretonne avec brio, en créant le Farz Pitilig, ce plat à la fois simple et délicieux qui vous fera dire : "Qui a besoin de mesures précises de toute façon ?"



## Le Déroulement

### Vous rêvez de devenir une légende mondiale de la gastronomie ?

Eh bien, accrochez-vous, car voici les règles du Championnat du Monde de Farz Pitilig, un événement culinaire épique qui n'accepte que les concurrents de 7 à 99 ans. Oui, même si vous avez 100 ans, vous êtes disqualifié d'office !

**1 /** Pour participer, déboursez 10 € (environ) et remplissez un questionnaire qui inclut des questions cruciales telles que votre nom, prénom, âge, et même le nombre d'années que vous avez passé à pratiquer le mystérieux art du Farz Pitilig. Vous pouvez vous inscrire en ligne ou dans certains commerces locaux, car même les magasins veulent être associés à cette folie.

**2 /** Seuls les 192 premiers inscrits seront acceptés, alors soyez rapide comme l'éclair, car on ne plaisante pas avec le Farz Pitilig.

**3 /** Les ingrédients de base tels que le lait, la farine, les œufs, le sucre en poudre et le beurre vous seront fournis. Vous pouvez apporter un seul ingrédient supplémentaire, mais attention, si vous osez apporter du beurre doux (alias le "beurre sans sel"), c'est la disqualification instantanée !

**4 /** Un jury impressionnant composé d'un chef étoilé, de restaurateurs à la retraite, du maire, et d'autres personnalités évaluera votre création. Ils noteront tout, de la qualité visuelle à la façon de cuire en passant par le style et même le déguisement du candidat. Oui, vous pouvez gagner des points bonus si vous avez l'air fabuleux en cuisinant du Farz Pitilig !

**5 /** Le championnat commencera à 17h00 pile. Il y aura 16 poules de 12 candidats chacune, et un tirage au sort déterminera qui concourt quand. Alors, ne soyez pas en retard, car même un Farz Pitilig tardif n'est pas digne de la gloire mondiale.

**6 /** Les dégustations du jury seront à l'aveugle, car même les jurés ne doivent pas être influencés par le charme irrésistible des candidats.

**7 /** Les lauréats des poules s'affronteront dans des demi-finales épiques, et les meilleurs candidats se qualifieront pour la grande finale, où un trophée de CHAMPION DU MONDE DE FARZ PITILIG attend celui ou celle qui saura séduire le public avec sa créativité, son savoir-faire et son Farz Pitilig parfait.

**8 /** En résumé, le Championnat du Monde de Farz Pitilig est le plus grand événement culinaire de tous les temps, où le beurre doux est tabou, le déguisement est crucial, et où même les plus jeunes et les plus âgés peuvent aspirer à la gloire éternelle et à des lots fabuleux. Préparez vos poêles, affûtez vos talents culinaires et que le meilleur Farz Pitilig gagne !"

# Championnat du Monde



de Farz Pitilig

11 Novembre 2023

## Règlement Officiel de la Coupe du Monde de Farz Pitilig

Le championnat du monde de FARZ PITILIG est ouvert à toute personne de 7 à 99 ans, dans une catégorie unique, Seules, les 192 premiers inscrits seront validés et chaque candidat représentera un pays qui lui sera attribué à l'inscription. Le candidat sera l'ambassadeur du pays qui lui aura été attribué le temps du championnat.

**Article 1:** Le candidat devra être inscrit sur le site internet avant le dimanche 5 novembre à midi moyennant la somme de 10 €

L'inscription se fera sur le site internet de l'association de la côte des sables : [www.cote-des-sables.com](http://www.cote-des-sables.com)

Des fiches d'inscriptions seront également présentes dans certains commerces de PLOUESCAT ACTIONS

L'inscription sera réputée complète et acquise si le questionnaire est totalement rempli et le droit à participation payé, à savoir :

- NOM
- PRÉNOM
- ADRESSE
- CODE POSTAL
- VILLE
- PAYS
- DATE DE NAISSANCE
- LIEU DE NAISSANCE
- NOMBRE D'ANNÉES DE PRATIQUE DU FARZ PITILIG

**Article 2:** Le nombre de candidats est limité à 192

**Article 3:** Les ingrédients de base seront fournis par l'organisation, à savoir :

- LAIT
- FARINE
- ŒUFS
- SUCRE EN POUDRE
- BEURRE

**Article 4:** le candidat est autorisé à apporter un (et 1 seul) ingrédient supplémentaire de son choix.

**Article 5:** ATTENTION !!!!

Tout candidat ayant en sa possession du beurre doux aussi appelé « beurre sans sel » sera immédiatement disqualifié.

**Article 6:** Le but de l'épreuve est de réaliser le plus beau et meilleur FARZ PITILIG de la soirée, le jugement sera fait par un jury composé de :

- 1 chef de cuisine étoilé (ou plus)
- Plusieurs restaurateurs ou restauratrices à la retraite de Plouescat
- Monsieur le Maire
- Le président de « la cote des sables »
- Les 3 vice-présidents de « la côte des sables »
- 2 représentants de l'association TREAS GLAZ
- 2 représentants de la St Pierre Football
- 2 représentants de l'Hermine Kernic handball
- 2 Représentants des commerçants « PLOUESCAT ACTIONS »

**Article 7:** Les farz seront cuits sur des plaques à inductions individuelles et des poêle de 28 cm, ce matériel sera le même pour tous et sera mise à disposition des candidats.

**Article 8:** 12 postes de travail seront à disposition des candidats pour les essais, les farz pitilig ainsi réalisés seront mis en vente pour le public à déguster sur place au prix de 2 € le farz, (2 essais par candidat maximum)

**Article 9:** Les candidats devront apporter avec eux leur propre gamelle ainsi de les instruments nécessaires à la réalisation de la pâte et de la cuisson (Cuillère, fourchette, louche, spatule ou/et cuillère en bois, couteaux ...etc)

**Article 10:** Le championnat débutera à 17H00 précise et les candidats se départagerons par 16 poules de 12 candidats. Un tirage au sort qui sera effectué à la clôture des inscriptions pour définir la poule et l'heure ou le candidat concourra.

- Le candidat recevra une convocation avec l'heure de passage.  
- Le candidat devra se présenter au secrétariat général dans la salle au minimum 1/2 heure avant le départ de l'épreuve de sa poule.

**Article 11:** les jurés devront sélectionner 1 personne parmi les 12 candidats de chaque poule qui participera à la demi-finale et décrochera une place pour la grande finale pour tenter de devenir le premier « Champion Du Monde » de Farz Pitilig,

**Article 12:** Le jurés noteront suivant un barème qui leur sera remis :

- La qualité visuelle
- La qualité gustative
- La façon de cuire
- La présentation
- la texture
- Le style
- Le déguisement du candidat

Les dégustations par le jury seront réalisées à l'aveugle, soit sans avoir connaissance de l'identité du candidat.

**Article 13:** Les 16 lauréats de sortie de poule s'affronterons de nouveau pour 2 demi-finales à 8 candidats.

2 candidats de chacune de ces 2 poules seront sélectionnés pour participer à la grande finale qui se déroulera sur la scène.

À l'issue de cette finale, le 1er CHAMPION DU MONDE DE FARZ PITILIG sera élu suivant les critères de l'article 12 pour les 2 tiers et le troisième tiers à l'applaudimètre du public.

**Article 14:** Le vainqueur se verra remettre le trophée du CHAMPION DU MONDE DE FRAZ PITILIG,

**Article 15:** PRIX :

- 1er : 1 lot d'une valeur de 300€
- 2ème : 1 lot d'une valeur de 200€
- 3ème : 1 lot d'une valeur de 100€
- 4ème : 1 lot d'une valeur de 50€



# Championnat du Monde



de *Farz Pitilig*

11 Novembre 2023

## Informations pratiques

Imaginez un endroit où les plages de sable fin s'étirent à perte de vue, où les criques se cachent comme des trésors bien gardés, et où la mer se pavane le long de 13 kilomètres de côtes.

Bienvenue à **Plouescat, la perle bretonne du Farz Pitilig** !

C'est vrai, cette station classée est bien plus qu'un simple lieu de compétition culinaire. C'est un endroit où les plages se font les mannequins des magazines de voyage, où les dunes rivalisent en hauteur, et où les rochers de granit ont des formes plus étranges que les créations d'un artiste surréaliste. On vous jure, vous ne verrez plus jamais une brique de la même manière après avoir vu ces blocs de granit.

Mais ce n'est pas tout !

Plouescat est aussi dotée d'un patrimoine remarquable. Si vous cherchez des activités et des animations, ne vous inquiétez pas, **Plouescat ne vous laissera pas sur votre faim** (à moins que vous ne dégustiez du Farz Pitilig). De l'histoire à la culture, en passant par la nature, cette destination a tout pour plaire.

Alors, que vous soyez un chef en herbe, un amoureux des plages, un explorateur de dunes ou un amateur de paysages maritimes épiques, Plouescat est l'endroit où il faut être.

Car ici, même les bancs de sable sont prêts à vous accueillir pour la plus grande compétition de Farz Pitilig de tous les temps.

Enfilez votre tablier et préparez-vous à cuisiner dans ce paradis breton où les saveurs sont aussi variées que les paysages.

Plouescat, le Farz Pitilig et vous, une histoire d'amour qui ne fait que commencer !"

## Le lieu de la Compétition

Le Championnat du Monde de Farz Pitilig se déroulera au coeur de Plouescat :

**Parc des Sports  
Rue des Sports, 29430 PLOUESCAT  
Bretagne, Finistère**



## Contact Presse

Envie d'informations culinaires sur le Championnat du Monde de Farz Pitilig ?

**Bruno Rosec**  
**06 25 50 05 02**

**Association Côte des Sables**  
**cotedessables@gmail.com**



Retrouvez toutes les informations sur :  
**[www.cote-des-sables.com](http://www.cote-des-sables.com)**

