



Concours du meilleur croissant au beurre Charentes-Poitou AOP départements de Paris, 92, 93 et 94

Mardi 6 avril 2021

PRÉ-INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Dépôt : mardi 6 avril 2021 entre 12h et 14h
au Syndicat des Boulangers du Grand Paris
7 quai d'Anjou, Paris 4^e

- Aucune inscription sur place le jour du concours
- Date limite d'inscription cachet de la Poste faisant foi :
lundi 29 mars 2021
- Date limite d'inscription au Syndicat : lundi 29 mars 2021 à 17h
- Un seul lot de 5 croissants par entreprise
- Les membres du jury ne sont acceptés que sur pré-inscription.

Règlement

Ce concours a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer ses croissants.

Article 1

L'Épiphanie, Association régie par les dispositions de la Loi du 1^{er} Juillet 1901 et du décret du 16 Août 1901 ayant son siège, 7 Quai d'Anjou 75004 PARIS organise le 20^e concours du meilleur croissant au beurre Charentes-Poitou AOP * des départements de Paris, 92, 93 et 94, qui aura lieu le mardi 6 avril 2021 au Syndicat des Boulangers du Grand Paris.

Article 2

Un seul lot de 5 croissants au beurre Charentes-Poitou AOP par boulangerie-pâtisserie adhérente au Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris.

Article 3

L'inscription devra être enregistrée au Siège de l'Association L'Épiphanie, au plus tard le lundi 29 mars 2021 à 17h ou par courrier, la date de La Poste faisant foi, le lundi 29 mars 2021. Compte tenu des mesures sanitaires liées à la pandémie de la Covid-19, AUCUNE INSCRIPTION NE SERA ENREGISTRÉE SUR PLACE LE JOUR DU CONCOURS.

Article 4

Le droit d'inscription est fixé à 25 €, droit que les candidats devront adresser avec leur inscription, par chèque établi à l'ordre de l'Association L'Épiphanie sise 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera le candidat.

Article 5

Le candidat devra déposer ou faire déposer un lot de 5 croissants de forme libre au beurre Charentes-Poitou AOP, le mardi 6 avril 2021 entre 12h et 14h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris dans

TOUT BEURRE

Le partenaire des Artisans
Boulangers Pâtisseries depuis 1966



**TOUT BEURRE vous accompagne du laboratoire
à la boutique, avec des produits de qualité,
au juste prix, et des services de choix.**

3 Rue Ambroise Croizat
95100 ARGENTEUIL
Tél. 01 34 11 43 00
Fax. 01 34 11 43 01
serviceclient@toutbeurre.fr

Nouveau chez TOUT BEURRE :
- **Dématérialisation factures**
- **Application pour smartphone,**
- **Site de vente e.commerce,**

www.toutbeurre.fr

© Adobe Stock - Tout Beurre

S.A.S. au capital de 37 000 Euros - R.C.S. Pontoise P 449 177 492 - SIRET 449 177 492 00039 - APE 4633Z - FR 49 449 177 492

une boîte pâtissière neutre, accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle il aura consigné ses nom, prénom, adresse, téléphones fixe et mobile et adresse e-mail.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de boulangerie pourront présenter un lot de 5 croissants par établissement.

Pour le classement général, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Tout lot de 5 croissants déposé au-delà des horaires ci-dessus entraînera l'élimination du candidat.

Article 6

Les croissants de forme libre doivent impérativement être pur beurre Charentes-Poitou AOP. Ils devront peser entre 45 et 65 grammes (poids cuit). Une marge d'erreur de 2 grammes est acceptée lors de la pesée. Ainsi, la fourchette de poids acceptée sera de 43 grammes à 67 grammes (poids cuit). Tous les croissants dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette, seront automatiquement écartés de la suite du concours.

Grille de notation :

Cuisson.....	25 points
Forme, aspect du produit, régularité.....	25 points
Feuilletage, texture, fondant.....	25 points
Saveur, odeur.....	25 points

Soit une note sur 100 points

Statut des ex aequo : en cas d'ex aequo, la voie du président du jury est prépondérante.

Article 7

Le présent règlement a été déposé chez Maître Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, Huissier de Justice, 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de croissants déposé, sous le contrôle de l'Huissier. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Maître Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, Huissier de Justice, procédera à l'enregistrement du procès-verbal des résultats. L'huissier de justice assistera aux délibérations du jury, s'assurera que les lots de croissants classés gagnants ont été réalisés en conformité avec ce règlement et procédera à l'enregistrement du procès-verbal des résultats.

Article 8

Le jury pourrait être composé de :

- Meilleurs Ouvriers de France,
- Journalistes,
- Représentants du corps médical,
- Grands chefs de la restauration,
- Fournisseurs de matières et de matériels en boulangerie,
- Représentants d'établissements financiers,
- Représentants de compagnies d'assurances,
- Représentants des Boulangers du Grand Paris,
- Représentants de consommateurs,
- Boulangers en activité ou retraités,
- Enseignants et formateurs.

Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury sont convoqués à 15h, les croissants ayant été mis en place préalablement. Aucune personne ne sera admise en tant que membre du jury si elle n'est pas enregistrée la veille du concours.

Article 9

Le vainqueur sera hors concours pendant 3 ans. Ne pourront pas participer cette année les vainqueurs chefs d'entreprise des années 2018 et 2019.

Au vainqueur sera remis le trophée du meilleur croissant, il en sera le gardien responsable pendant 11 mois, il devra le restituer impérativement avant le 1er mars 2022 au siège de l'Association L'Épiphanie.

Ce trophée est attaché au fonds de commerce. En cas de vente, le lauréat devra le restituer à l'Association L'Épiphanie avant son départ.

Le gagnant pourra afficher son prix dans son nouveau fonds de commerce sans pouvoir communiquer cette distinction sur la devanture de son nouvel établissement.

Toute communication mensongère ou pouvant induire les consommateurs en erreur est strictement interdite.

Le vainqueur 2021 sera hors concours pendant 3 ans (2022, 2023 et 2024).

Le vainqueur recevra un bon cadeau d'une valeur de 520 € pour un séjour « Grandes étapes de France ».

Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Un diplôme sera remis au 20 premiers classés, une coupe sera remise aux 10 premiers classés (coupe d'une valeur unitaire de 14 €).

Article 10

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Article 11

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident qui pourrait survenir aux gagnants à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance du lot gagné.

- La mise en place au niveau national d'un concours du croissant nous oblige à revoir les termes de notre règlement. Il est désormais limité aux départements de Paris, 92, 93 et 94. Le gagnant sera celui qui participera au concours national s'il a lieu.



Bulletin d'inscription

Inscription au Syndicat avant le LUNDI 29 MARS 2021 À 17H
ou par courrier postal, cachet de la Poste faisant foi, au plus tard
le 29 MARS 2021.

**Les vainqueurs chef d'entreprise de 2019 et 2018
ne peuvent pas participer.**

BOULANGERIE

N° d'ordre de la boulangerie - 6 chiffres à repérer dans le
guide-pratique pour les départements de Paris, 92, 93 et 94 :

ÉCRIRE EN LETTRES CAPITALES

Nom du chef d'entreprise :

Prénom :

Adresse :

.....

Code Postal : Ville :

Tél. de l'entreprise :

Tél. mobile du chef d'entreprise :

Email :

Numéro RM (obligatoire) :

Droit d'inscription : 25 €
Chèque bancaire à l'ordre de l'Épiphanie
7, quai d'Anjou - 75004 PARIS