Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine

Vendredi 15 octobre 2021

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers, jeudi 21 octobre 2021 à 19h.

Dépôt des produits salle des mariages de l'hôtel de ville de La Garenne-Colombes, de 12h à 14h

Règlement

Article 1

Le GAB 92 (Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers des Hauts-de-Seine), **association régie par la loi du 1er juillet 1901, ayant son siège à Bois-Colombes, organise le 19e trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine, qui aura lieu à La Garenne-Colombes le vendredi 15 octobre 2021.**
Parallèlement à celui ci est organisé **La Baguette des Hauts-de-Seine,** concours réservé aux salariés boulangers.

Article 2

Sont admis à participer au Trophée :
Les Boulangers et Boulangers-Pâtissiers ayant le titre d'Artisan. Ils devront être immatriculés au Répertoire de la Chambre de Métiers des Hauts-de-Seine et exploiter leurs commerces dans le département. Ils devront être membres Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, qui a son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, et être à jour de leurs cotisations.
Il ne sera admis qu'une inscription par boulangerie immatriculée au Répertoire des Métiers.
Dans le cas ou un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il sera admis une inscription par entreprise.
Néanmoins, à l'issue du concours, seule l'entreprise la mieux placée sera considérée comme participante au MAB. Concernant les salariés boulangers, seront admis uniquement les salariés boulangers travaillant dans la même entreprise, répondant aux critères de l'article 2.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à 20€.
Dans le cas de deux inscriptions ou plus par entreprise (artisan et salariés), celui-ci sera ramené à 15 € par inscription.
Chaque candidat devra adresser, avec **son inscription complète** (nom du concurrent, adresse de la boulangerie, numéro de répertoire de celle-ci et n° de téléphone), un chèque bancaire correspondant au nombre d'inscription souhaité, à l'ordre du GAB 92.
Toute inscription sur place le jour du concours sera portée à 30€.
En aucun cas le droit de participation ne pourra être restitué à un candidat défaillant ou inscrit ne répondant pas aux conditions de l'article 2.

Article 4

Les candidats devront impérativement adresser leurs inscriptions avant le 8 octobre 2021 au : GAB 92, M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Duport, 92270 Bois-Colombes.

Article 5

Pour les artisans

Le concours portera sur une baguette, un croissant et un pain de campagne. Chaque candidat devra fournir :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer au minimum 50 cm de long **(non farinées)** et devront peser au maximum 300 g. Chaque baguette devra avoir la forme classique et n'être différenciée **ni par sa forme, ni par son lamage.**
- 2 pains de campagne, qui devront peser au maximum 300 g. Ils devront mesurer au minimum 25 cm.
- 3 croissants qui devront peser entre 50 et 65 g.

Pour les salariés

Chaque candidat devra fournir :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Celles-ci devront mesurer au minimum 50 cm de long (non farinées) et devront peser au maximum 300 g. Celles-ci devront avoir la forme classique et n'être différenciées **ni par leur forme, ni par leur lamage.**

Pour ces deux concours, la teneur en sel ne devra pas excéder 18 g au kg de farine.
Un seul des produits n'entrant pas dans les normes ci-dessus entraînera d'office l'élimination du candidat.

Article 6

Grilles de notation :

- **Baguette/Pain de Campagne**

Présentation	**20** points
Cuisson	**20** points
Alvéolage	**20** points
Mie (couleur)	**20** points
Goût	**20** points

- **Croissants**

Présentation	**20** points
Cuisson	**20** points
Alvéolage	**20** points
Mie (couleur)	**20** points

Article 7

Les produits concourants devront être déposés le vendredi 15 octobre 2021 de 12h à 14h, salle des mariages de l'Hôtel de Ville, 68 bd de la République 92250 La-Garenne-Colombes.
Ceux-ci devront être sous emballages anonymes, accompagnés d'une enveloppe neutre contenant le nom du concurrent et l'adresse complète de la boulangerie avec un numéro de téléphone où le concurrent sera joignable très facilement, portable par exemple, adresse mail (même inscription que sur le formulaire d'engagement).

Article 8

Le jury peut se composer de : Meilleurs Ouvriers de France, journalistes, représentants du corps médical, représentants d'organisme en rapport avec la profession, professeurs de C.F.A. Boulangerie, Pâtisserie, représentants des consommateurs, boulangers en activité ou anciens professionnels, représentants du Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris.
Toute personne, employée ou employeur d'une boulangerie participante, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé pour le concours, ne pourra être membre du jury. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury seront convoqués le **vendredi 15 octobre à 15h,** et ne pourront avoir accès à la salle qu'après la totalité des concurrents enregistrés.

Article 9

La remise des prix aura lieu le **jeudi 21 octobre 2021 à 19h** à la Chambre de Métiers, 17 bis rue des Venets à Nanterre. Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points toutes catégories confondues.
En cas d'ex æquo, il sera pris en compte, dans un premier temps, la meilleure note obtenue sur la baguette, et ensuite, si nécessaire, le plus ancien des sociétaires sera déclaré vainqueur.
Ce concours récompensant le meilleur produit dans la boutique du vainqueur, toute publicité dans un autre magasin que celui qui a remporté le trophée pourra être considérée comme abusive, voire mensongère.
Au vainqueur artisan sera remis le trophée de St Honoré, Patron des boulangers, ainsi qu'une coupe d'une valeur de 30 € et un diplôme.

Il en sera le gardien responsable pendant onze mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1 400 €.
Ce trophée est attaché conjointement au fonds de commerce et au boulanger. En cas de vente ou de mise en gérance de la boulangerie, celui-ci devra être restitué au GAB 92.
Le vainqueur du MAB, ainsi que le 1er dans la catégorie baguette du MAB, seront sélectionnés pour participer au concours régional de la baguette de tradition française, à l'occasion de la Fête du Pain 2022. Le vainqueur de cette épreuve, participera, à la suite, au concours national de la meilleure Baguette.
Les 2e et 3e recevront une coupe d'une valeur de 25 € et un diplôme. Les 4e et 5e recevront une coupe d'une valeur de 20 € et un diplôme. Les suivants jusqu'au 10e recevront une coupe d'une valeur de 15 € et un diplôme.
Du 11e au 20e, les concurrents recevront un diplôme. Le vainqueur sera hors concours pendant 3 ans.
La liste des 10 premiers sera publiée dans La Boulangerie française de novembre 2021, sur le **site internet** sp-boulangerieparis.fr, sur le **Facebook** @boulangersparis et sur **Instagram** @boulangersdugrandparis. Les membres du GAB 92 se réservent le droit de modifier la nature des lots.
Au vainqueur salarié sera remis une coupe d'une valeur de 25 €. Les 2e et 3e recevront une coupe d'une valeur de 20 € et un diplôme.
Les 4e et 5e recevront une coupe d'une valeur de 15 € et un diplôme. Les suivants jusqu'au 10e recevront une coupe d'une valeur de 10 € et un diplôme. Du 11e au 20e, les concurrents recevront un diplôme. Le vainqueur sera hors concours pendant 3 ans. **La liste des 10 premiers sera publiée dans La Boulangerie Françaisede novembre 2021,** sur le **site internet** sp-boulangerieparis.fr , sur le **Facebook** @boulangersparis et sur **Instagram** @boulangersdugrandparis. Les membres du GAB 92 se réservent le droit de modifier la nature des lots.
Lors de la remise des prix, seront affichés les 30 premiers de chaque catégorie.

Article 10

Le gagnant du croissant n'est pas qualifié pour participer au concours national du croissant.
Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.
En aucun cas, les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.
Les récompenses non retirées dans le délai d'un mois seront acquises à l'association.

Article 11

Le présent règlement sera envoyé sur simple demande accompagnée d'une enveloppe pré-adressée et affranchie au GAB 92 M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Duport, 92270 Bois-Colombes.

Article 12

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière et totale à ce règlement.
Le présent règlement a été déposé chez **Maître Baroni, Huissier de justice à Puteaux.**

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque ensemble de produits déposés, sous le contrôle de **Maître B** **· de justice,** qui procédera à l'enregistrement du procès-ve ts.

Bulletin d'inscription

• **Inscription obligatoire avant le vendredi 8 octobre 2021.**

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) : |_|_|_|_|_|_|

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

N° de tél de l'entreprise : .....

N° de mobile : .....

E-mail : .....

Numéro RM (obligatoire) : .....

SALARIÉ

Nom du salarié : .....

Prénom : .....

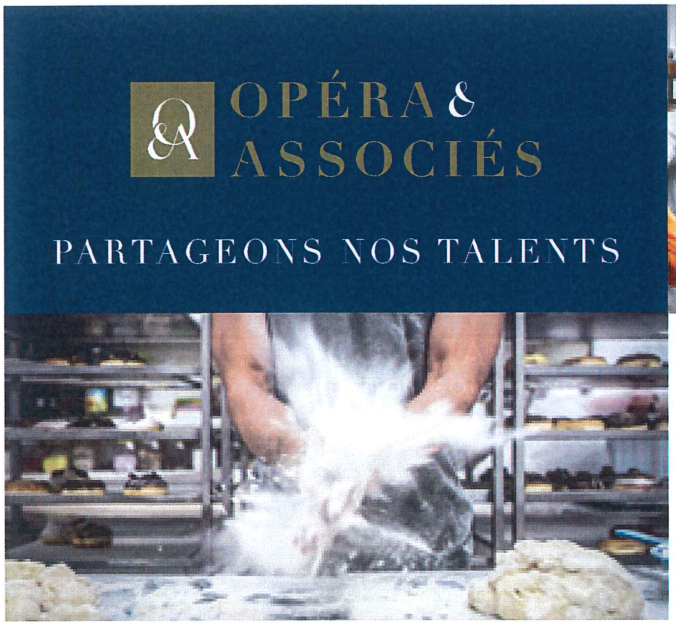
Nom du salarié : .....

Prénom : .....

Nom du salarié : .....

Prénom : .....

Droit d'inscription par participant : 20 €
ramené à 15 € pour toute inscription supplémentaire
Chèque bancaire à l'ordre du GAB 92
Mr Joël COSNEAU
9 rue Charles Duport - 92270 Bois-Colombes



VOTRE EXPERT COMPTABLE
PARTENAIRE DE VOTRE CREATION GOURMANDE
ACCOMPAGNEMENT AU LANCEMENT DU PROJET (prévisionnel, choix du statut)
&
FACILITATEUR DE VOTRE QUOTIDIEN (paie, comptabilité, juridique)
Paulo Faria • Vincent Leclère • Natascha Vignaux
accueil@opera-associes.fr • 01 48 71 64 80
11 bd Raymond Poincaré 94170 Le Perreux-sur-Marne