Concours de la Meilleure Galette aux amandes - Trophée 2022

Mardi 7 décembre 2021

Dépôt de la galette le mardi 7 décembre 2021 **entre 11h et 14h** au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris

Date limite d'inscription le vendredi 3 décembre 2021 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du 3 décembre 2021.
Aucune inscription sur place le jour du concours.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 34e concours de la Meilleure Galette aux amandes le mardi 7 décembre 2021 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers -Pâtissiers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du syndicat patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris **à jour de leur cotisation à la date du concours.**

Article 3 : Inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30 € par participation. Chaque concurrent devra s'en acquitter au plus tard le vendredi 3 décembre 2021 à 17h au siège de l'Épiphanie ou par courrier postal à L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 Paris, cachet de la Poste faisant foi.
Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de l'Épiphanie.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.
Aucune inscription ne sera possible après cette date du 3 décembre 2021 et aucune inscription ne sera possible sur place le jour du concours.
Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à L'Épiphanie **en cas d'inscription reçue tardivement ou de non présentation de la galette.**
En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer **une galette présentée dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout produit qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.**
Le dépôt s'effectuera entre 11h et 14h, au-delà de ces horaires aucune galette ne sera admise.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur galette une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes :
- Nom ;
- prénom ;
- adresse de la boulangerie ;
- numéros de téléphone fixe et mobile ;
- nom commercial de l'entreprise.

Aucun signe de reconnaissance du candidat ne devra apparaitre sur cette enveloppe.
Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice.
Un **numéro d'ordre** sera attribué à chaque galette par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice, à Paris, **par l'apposition d'un ticket avec un numéro. Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**
Aucun membre du jury ne doit être présent dans les locaux lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.
Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter une galette aux amandes par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

La galette aux amandes devra présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm ;
- Fourrée aux amandes ;
- Décor laissé à l'appréciation du concurrent.

Toute galette ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grille de notation :

Cuisson	**20** points
Décor	**10** points
Crème d'amandes	**20** points
Feuilletage	**20** points
Coupe-équilibrage	**20** points
TOTAL	**90 points**

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des galettes non coupées.

Article 6 : Le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes **sans lien de parenté avec les concurrents.**
Les membres du jury sont convoqués à 15h, les galettes ayant été mises en place auparavant **de manière aléatoire.**
Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des galettes et établiront les notes selon le barème ci-dessus.
Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice et il établira le classement des numéros gagnants et dévoilera l'identité de ces derniers et établira à un procès verbal de constat des résultats.

Article 7 : La publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés, pour une année.
Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2022) et la place obtenue dans le palmarès.
Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours.
Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant « trophée 2022 » ne pourra concourir pendant trois années consécutives.
Les gagnants 2021, 2020 et 2019 ne peuvent pas participer à cette édition.
Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

- Au gagnant, sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Épiphanie le 1er décembre 2022 au plus tard.
- Il recevra un bon cadeau d'une valeur de 520 € maximum pour « une Grande Étape Française ».
- Les 20 premiers classés recevront un diplôme.
- Les 10 premiers classés recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 €.
- La liste des 20 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française de décembre 2021, sur Instagram @boulangersdu-grandparis et sur le Facebook @boulangersparis.

Article 10

Le règlement sera déposé à la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice au 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.
La participation au présent concours entraine l'adhésion entière à ce règlement.
Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.
Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resterons acquises à l'association L'Épiphanie.

Bulletin d'inscription

- **Inscription obligatoire avant le vendredi 3 décembre 2021 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du 3 décembre 2021.**

BOULANGERIE

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

N° de SIRET : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Nom commercial de la boulangerie : .....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

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

N° de tél de la boulangerie : .....

N° de mobile : .....

E-mail : .....

Droit d'inscription par participant : 30 €
Chèque bancaire à l'ordre de
L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 PARIS