



Concours du meilleur croissant au beurre Charentes-Poitou AOP 2022 des départements de Paris, 92, 93 et 94



Dépôt le jeudi 21 avril 2022 entre 12h et 14h
au Syndicat des Boulangers du Grand Paris,
7 quai d'Anjou 75004 Paris.

**Date limite d'inscription : jeudi 14 avril 2022
à 17h** au siège de l'Épiphanie ou courrier posté
daté du 14 avril 2022.

Un lot de 5 croissants par entreprise.

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

Aucune inscription sur place le jour du concours.

Règlement

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 21^e concours du meilleur croissant au
beurre Charentes Poitou AOP, pour les départements de Paris, 92, 93
et 94, le **jeudi 21 avril 2022** dans les locaux du Syndicat patronal des
Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à **25 € par participation**. Chaque
concurrent devra s'en acquitter **au plus tard le jeudi 14 avril 2022 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 14 avril 2022
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 du lot de
croissant.

En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera
les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer **un lot de 5 crois-
sants au beurre Charentes-Poitou AOP présenté dans un emballage
anonyme sans décor ni inscription. Tout produit qui ne sera pas
présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans
pouvoir concourir.**

La remise des prix aura lieu lors de la Fête du pain,
le lundi 16 mai 2022 à 18h.

Le dépôt s'effectuera entre 12h et 14h, au-delà de ces horaires aucun
lot de croissants ne sera admis.

**Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine
de refus de leur lot de croissants une enveloppe contenant les
informations suivantes :**

Nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe
et mobile, et nom commercial de l'entreprise.

Aucun signe de reconnaissance du concurrent ne devra apparaître 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 lot de croissants par la SASU
Béatrice Desagneaux-Pautrat, Huissier de justice à Paris, **par l'appa-
rition 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 un lot de croissants 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

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 cuits.

**Tout lot de croissants ne présentant pas les caractéristiques
demandées sera éliminé d'office** sous le contrôle de l'huissier de
justice présent.

Grille de notation

Cuisson	25 points
Forme, aspect du produit, régularité	25 points
Feuilletage, texture, fondant	25 points
Saveur, odeur	25 points
TOTAL	100 points

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

Article 6 : le jury

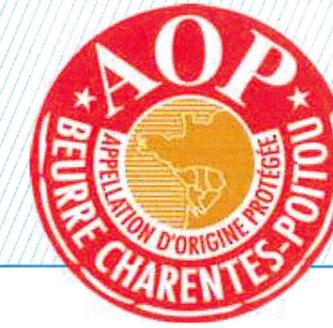
Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes **sans lien de
parenté avec les concurrents.**

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les croissants ayant été mis
en place auparavant de manière aléatoire.

Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des croissants et établiront les notes
selon le barème ci-dessus.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.



Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : jeudi 14 avril 2022 à 17h**
au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du
14 avril 2022.

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres :

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

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 2022 ne pourra concourir pendant trois années
consécutives.

Les gagnants 2021, 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 1^{er} mars 2023 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 le mensuel « la Boulangerie
Française », sur le site internet www.sp-boulangerieparis.fr, sur Facebook
[@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis).

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU Béatrice Desagneaux-Pautrat,
Huissier de justice, 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 entraîne l'adhésion entière à ce
règlement.**

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour respon-
sables 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 resteront
acquises à l'association L'Épiphanie.