



# Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris

Mardi 5 décembre 2023



**Dépôt le mardi 5 décembre 2023  
entre 11h et 13h** au Syndicat  
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris  
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription : lundi 27 novembre  
2023 à 17h** au siège de l'Épiphanie ou courrier  
posté daté du **lundi 27 novembre 2023**.

Une galette aux amandes par entreprise.

**Aucune inscription le jour du concours sur place.**

Remise des prix

le vendredi 8 décembre 2023 à 15h

## Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer une galette aux amandes présentée dans une boîte anonyme sans décor ni inscription. Toute galette qui ne sera pas présentée de cette manière sera automatiquement éliminée sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucune galette aux amandes ne sera admise.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur galette aux amandes une enveloppe non cachetée 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 galette aux amandes par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant 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 lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de l'association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Dans le cas où la galette aux amandes est fabriquée par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

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

## Article 5

Chaque galette aux amandes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm avec une tolérance de plus ou moins 10% soit entre 28 et 32 cm
- Composition : fourrée aux amandes
- Décor : à l'appréciation du candidat

Chaque galette aux amandes devra être dans une boîte anonyme sans décor ni distinction nominative. Toute galette aux amandes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

## Règlement

### Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 36<sup>ème</sup> Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris le mardi 5 décembre 2023 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 des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, à jour de leur cotisation à la date du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

### Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par participation. Chaque concurrent devra s'en acquitter au plus tard le lundi 27 novembre 2023 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 lundi 27 novembre 2023 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à L'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation d'une galette aux amandes par entreprise.

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



## PARTENAIRE OFFICIEL

### Grille de notation

Cuisson .....	20 points
Décor .....	10 points
Crème d'amandes .....	20 points
Feuilletage .....	20 points
Tenue à la coupe .....	20 points
<b>Soit une note sur .....</b>	<b>90 points</b>

### 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 14h, les galettes aux amandes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

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

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

A 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 un procès-verbal de constat de résultats.

### Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2024) 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 du Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris 2024 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée.

Les gagnants 2021, 2022 et 2023 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 4 novembre 2024 au plus tard.

Les dix premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Le gagnant recevra également une vitrophanie « lauriers ».

La liste des 10 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet [www.boulangersdugrandparis.com](http://www.boulangersdugrandparis.com) et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis) et LinkedIn [@boulangersdugrandparis](https://www.linkedin.com/company/boulangersdugrandparis).

Concernant les écoles, les trois premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

### Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE 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 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 resteront acquises à l'association L'Épiphanie.



## Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : lundi 27 novembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du lundi 27 novembre 2023**
- **NOUVEAUTÉ ! Possibilité de s'inscrire directement en ligne : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>**

Boulangerie : .....

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Nom commercial de la boulangerie : .....

Nom de l'enseigne : .....

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**  
**ou virement bancaire**  
**IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844**  
**Code BIC : BREDFRPPXXX**