



Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP

Jeudi 4 avril 2024

La remise des prix aura lieu, lors de la Fête du Pain,
le lundi 13 mai 2024 à 14h.



Dépôt le jeudi 4 avril 2024 entre 7h et 9h

au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries
du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 Paris

Date limite d'inscription :

Mercredi 27 mars 2024 à 17h

au siège de l'association L'Épiphanie ou courrier
posté daté du 27 mars 2024.

Un lot de 5 croissants courbés par entreprise.

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

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 23^e Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP, le jeudi 4 avril 2024 dans les locaux du Syndicat 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 fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le mercredi 27 mars 2024 à 17h. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de L'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 8 mars avant 17h). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/
Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement. Aucune inscription ne sera possible après cette date du vendredi 27 mars 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'association L'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation du lot de croissants courbés. 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 croissants courbés au beurre Charentes-Poitou AOP présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de croissants qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 7h et 9h, 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 courbés **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 lot de croissants 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 membres de l'association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour les professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de croissants courbés 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 courbé 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.



PARTENAIRE OFFICIEL

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 courbés 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 seront convoqués à 10h, 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 courbés et établiront les notes selon le barème ci-dessus. Chaque jury aura sa propre grille de notation et fixera ses notes.

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice qui établira le classement des numéros gagnants, dévoilera l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat des résultats.

Article 7 : 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 (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 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra pas concourir pendant 3 années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 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. Il recevra également une vitrophanie « lauriers ». Les dix premiers classés Chefs d'entreprise et les trois premiers classés Apprentis recevront un diplôme, une coupe d'une valeur maximale de 14 € et des sacs cadeaux offerts par nos partenaires. La liste des 13 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis et LinkedIn @boulangersdugrandparis.

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESGNEAUX-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 : mercredi 27 mars 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du mercredi 27 mars 2024.**
- **NOUVEAUTÉ ! Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement :**
<https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie :

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

.....

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile du chef d'entreprise :

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