



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

Mercredi 5 avril 2023

La remise des prix aura lieu, lors de la Fête du Pain,  
le lundi 15 mai 2023 à 11h.



**Dépôt le mercredi 5 avril 2023 entre 7h et 9h**  
au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries  
du Grand Paris  
7 quai d'Anjou 75004 Paris

**Date limite d'inscription :**  
**Jeudi 30 mars 2023 à 17h**  
au siège de l'association l'Épiphanie ou courrier  
posté daté du 30 mars 2023.

**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.*

## 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 22<sup>e</sup> Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP, le mercredi 5 avril 2023 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. 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 jeudi 30 mars 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 via un chèque bancaire libellé à l'ordre de l'Épiphanie, ou par virement bancaire sur le compte de l'Épiphanie (IBAN sur le bulletin d'inscription ci-contre).

**Aucune inscription ne sera possible après la date du jeudi 30 mars 2023 et aucune inscription ne sera possible sur place le jour du concours.** Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis par 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.



### Grille de notation

Cuisson : .....	25 points
Forme, aspect du produit, régularité : .....	25 points
Feuilletage, texture, fondant : .....	25 points
Saveur, odeur : .....	25 points
<b>TOTAL : .....</b>	<b>100 points</b>

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 (2023) 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 2023 ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 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.

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<sup>er</sup> mars 2024 au plus tard. Il recevra également une vitrophanie « lauriers ».

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 en juin 2023, sur le site internet [www.sp-boulangerieparis.fr](http://www.sp-boulangerieparis.fr), sur Instagram @boulangersdugrandparis et sur le Facebook @boulangersparis.

Le vainqueur participera automatiquement au Concours National du Meilleur Croissant au Beurre et au Master National du Pain au Chocolat sous réserve que son code APE/NAF soit 1071C.

### 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

### BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de RM : .....

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 de la boulangerie : .....

.....

**Droit d'inscription par participant : 30€**

**Chèque bancaire libellé à l'ordre de l'Épiphanie**

**7 quai d'Anjou 75004 PARIS**

**Ou virement (IBAN) :**

**FR76 1010 7002 1000 0399 844**

**Code BIC : BREDFRPPXXX**