

**MARDI 7 NOVEMBRE 2023**

Résidence Château du Mée,  
571 Avenue Jean Monnet  
77350 Le Mée Sur Seine



**Article 1 - Conditions de participation**

Le concours de macaron Francilien est réservé aux artisans boulangers de l'Île de France. Ils devront être inscrits au registre de la Chambre des métiers sous le code 1071 C/D déclaré en nom propre ou en société, être propriétaire ou « location - gérant » d'un fonds de commerce (boutique indépendante) de boulangerie pâtisserie en Île de France et fabriquer leurs macarons selon des procédés traditionnels.

**Article 2 - Conditions d'inscription**

Les candidats devront adresser leur bulletin d'inscription à :  
**Maison de la Boulangerie de Seine et Marne, 13 rue des fossés 77000 Melun**  
Au plus tard le 31 octobre 2023, accompagné du règlement des frais de participation  
Les frais s'élèvent à 30 € par entreprise  
Passé ce délai, les inscriptions ne seront plus acceptées.

**Article 3 - Conditions du dépôt**

Les macarons devront être déposés ou livrés (livraison **chronofresh** autorisée), dans une boîte pâtisseries neutre, accompagnés d'une enveloppe fermée indiquant sur l'extérieur la catégorie, qui sera fixée sur l'emballage et dans laquelle le candidat aura consigné sur papier libre, une attestation sur l'honneur certifiant que les macarons sont de sa propre fabrication, ainsi que ses coordonnées (nom, prénom, adresse, téléphone, mail et tampon de l'entreprise)

**Date et horaires de dépôt : MARDI 7 NOVEMBRE 2023 entre 10H et 13H**

**Lieu de dépôt : Résidence Château du Mée, 571 Avenue Jean Monnet 77350 Le Mée Sur Seine**

**Les produits déposés au-delà de 13h ne seront pas acceptés.**

**Article 4 - Critères du produit**

**Catégorie « Macaron »**

Le participant devra fournir **9 macarons identiques gout chocolat.**

**Catégorie « Macaron innovant »**

Le participant devra fournir **9 macarons identiques saveur au choix.**

**Catégorie « Apprenti »**

Le participant devra fournir **9 macarons identiques gout vanille.**

Chaque macaron devra peser entre **12 et 18 grammes**

**Article 5- Jury et notation**

Un numéro d'ordre sera apposé sur chaque lot. Aucun membre du jury ne sera présent lors de cette attribution. Sous la Présidence de Franck VERNIN, le jury sera composé de professionnels et de consommateurs. Les membres du jury tout comme les membres organisateurs ne seront en aucun cas autorisés à participer au concours.

Le président de Jury appliquera des points de pénalité aux produits ne respectant pas ces critères. Les décisions du jury sont sans appel.

NOTATION :	Aspect	20 points
	Cuisson	20 points
	Equilibrage	20 points
	Parfum	20 points
	Goût	20 points

En cas de notes d'égales valeurs, le jury délibèrera pour départager les candidats ex-aequo. Les membres du jury seront tenus à la discrétion sur le contenu des délibérations. Les décisions du jury sont sans appel.

**Article 6 - Récompenses :**

Il sera attribué un Trophée aux 1ers des catégories « Macaron et Macaron innovant » ainsi qu'une vitrophanie et un diplôme aux cinq premières entreprises.

Tous les autres candidats ex-aequo recevront un diplôme de participation ainsi que des lots offerts par les partenaires.

Aux trois premiers apprentis il sera attribué 1 diplôme et un chèque de 50 €.

La présence des candidats est obligatoire à la remise de prix qui se tiendra le dimanche 12 novembre 2023 à 17h30 au MAS, 800 avenue de l'Europe au Mée-sur-Seine, lors du Salon de la Gastronomie.

Aucun résultat ne sera transmis par téléphone.

**Article 7 – Autorisation de prises de vues :**

Les participants autorisent la Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de Seine et Marne à citer leur nom et leur adresse ainsi qu'à réaliser des prises de vues photographiques et /ou à des enregistrements audiovisuels, pour toute diffusion dans le cadre de la promotion de la présente sélection, et renoncent à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée.

**Article 8 – Communication sur les produits du concours**

Le fournisseur qui réaliserait toute communication sur l'utilisation de ses produits pour ce concours devra s'acquitter d'une contribution fixée à 1500 €. La durée de la communication se tiendra sur 12 mois à compter de la date du concours. Hors fournisseur partenaire de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne.

**Article 9 - Divers :**

Le présent règlement a été déposé chez la SCP Patrick PELLAUX- Florent JAVILLIER – Huissiers de justice – 29 rue Vacheresse – BP 105 – 77403 LAGNY SUR MARNE Cedex

Le fait de participer au concours implique une acceptation sans réserve du présent règlement. À tout moment la commission se réserve le droit d'annuler ou de rectifier tout ou partie du règlement sans qu'il ne soit l'objet de poursuite. Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les candidats ayant été primés au concours.

**Bulletin d'inscription**

A retourner, AVANT LE 31/10/2023 ; à la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne 13 rue des Fossés 77000 MELUN.

Nom : ..... Prénom : .....  
Enseigne : .....  
Adresse : .....  
Courriel : .....  
N° tel entreprise : ..... N° mobile : .....

**Catégorie « Macaron »**

Lot de 9 macarons : 30 € X = ..... €

**Catégorie « Macaron Innovant »**

Lot de 9 macarons 30 € X = ..... €

**Catégorie « Apprenti »**

Lot de 9 macarons 30 € X = ..... €

**Je joins un chèque de ..... € à l'ordre de la Maison de la Boulangerie de Seine et Marne**



Contact : Maison de la Boulangerie 77  
13, rue des Fossés – 3ème étage  
77000 MELUN - 01 64 37 08 18  
maisondelaboulangerie77@gmail.com