



# Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

**Mercredi 7 février 2024**



**Dépôt le mercredi 7 février 2024  
entre 11h et 13h** au Syndicat  
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris  
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription :  
Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 à 17h**

Un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle  
(4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron  
non meringuées) par entreprise.

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

## 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 15<sup>e</sup> Trophée de la pâtisserie du Grand Paris le mercredi 7 février 2024 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 du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris seulement. 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 fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le jeudi 1<sup>er</sup> février 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 1<sup>er</sup> février avant 17h).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou

[www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/](http://www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/)

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du jeudi 1<sup>er</sup> février 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'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation des pâtisseries.

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

Remise des prix

vendredi 9 février 2024 à 15h au Syndicat

### Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron non meringuées) présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de pâtisseries qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de pâtisseries ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 8 pâtisseries une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom et prénom du chef d'entreprise, 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 8 pâtisseries 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 jusqu'au 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.

Les chefs d'entreprise ou gérants possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de pâtisseries 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 pâtisseries devront présenter les caractéristiques suivantes : être exclusivement des éclairs au chocolat et des tartes citron non meringuées et être des pâtisseries de taille individuelle sans caissette et sans distinction nominative.

#### Grille de notation éclair au chocolat :

Présentation .....	20 points
Crème .....	20 points
Harmonie gustative .....	20 points
Cuisson .....	20 points
Aspect à la coupe .....	20 points
<b>Total .....</b>	<b>100 points</b>

#### Grille de notation tartes citron non meringuée :

Présentation .....	20 points
Crème .....	20 points
Harmonie gustative .....	20 points
Cuisson .....	20 points
Aspect à la coupe .....	20 points
<b>Total .....</b>	<b>100 points</b>

**Soit une note sur 200 points**

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

## 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 pâtisseries 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 pâtisseries et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

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

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice qui établira le classement des numéros gagnants. Il dévoilera ainsi 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, chef d'entreprise ou gérant, du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2024 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chefs d'entreprise ou gérant) 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 12 janvier 2025 au plus tard.

Il recevra également une vitrophanie « lauriers ».

Les dix premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

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

Le classement par type de pâtisserie ne sera pas publié afin de ne pas dévoyer la finalité du concours « de la meilleure pâtisserie » qui proclame gagnant le concurrent qui obtient la meilleure moyenne des 2 produits.

## 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 : Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du jeudi 1<sup>er</sup> février 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**