



Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine

Jeudi 24 octobre 2024



Dépôt le jeudi 24 octobre 2024

entre 12h et 14h à la Mairie de

La Garenne-Colombes, 68, boulevard
de la République 92250 La Garenne-Colombes

Date limite d'inscription : lundi 21 octobre 2024

à 17h au siège du GAB 92,

M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport
92270 Bois-Colombes ou courrier posté daté
du **samedi 19 octobre 2024**.

Possibilité également de s'inscrire
sur place le vendredi 24 octobre 2024.

Employeur : Un lot de 2 baguettes de tradition
française, un lot de 2 pains de campagne et un lot
de 3 croissants par participant.

Salarié : Un lot de 2 baguettes de tradition française.

Apprenti : Un lot de 2 baguettes de tradition française.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et
de l'Artisanat des Hauts-de-Seine (17 bis, rue des Venets,
92000 Nanterre) le mercredi 6 novembre 2024 à 19h.

de GAB 92. Le droit d'inscription restera acquis par le GAB 92
en cas de non-présentation au concours. En cas d'annulation
du trophée, le GAB 92 remboursera les concurrents.

Article 4

Pour la catégorie Employeur, le concours portera sur une baguette de
tradition, un croissant et un pain de campagne. Les concurrents devront
déposer ou faire déposer les produits énoncés ci-dessous présentés dans
des emballages anonymes sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques
définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.
Chaque baguette devra avoir la forme classique et n'être différenciée
ni par sa forme, ni par son lamage.
- 2 pains de campagne, qui devront peser au maximum 300 g.
Ils devront mesurer au minimum 25 cm.
- 3 croissants qui devront peser entre 50 et 65 g.

Pour les catégories Salarié et Apprenti, chaque candidat devra fournir les
produits énoncés ci-dessous présentés dans des emballages anonymes
sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques
définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.
Celles-ci devront avoir la forme classique et n'être différenciées
ni par leur forme, ni par leur lamage.

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques
suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Avoir une teneur en sel de 1,4 g de sel pour 100 g de pain soit
17,2 g/kg de farine avec un TH de 68% et de 16,4 g avec un TH de 60%
- Ne pas être recouvertes de farine.

Tout lot de produits qui ne sera pas conforme aux caractéristiques énoncées
ci-dessus sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt
s'effectuera entre 12h et 14h. Au-delà de ces horaires, aucun produit ne
sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de
refus de leur participation une enveloppe cachetée contenant les infor-
mations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros
de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun
signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. Les salariés
et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront
concourir. Les membres du GAB 92 ne sont pas autorisés à déposer des
produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront
présenter un lot de produits par établissement. Pour le classement général
final, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Grille de notation

- Baguette/Pain de Campagne

Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Mie (couleur)	20 points
Goût	20 points
TOTAL :	100 points

Règlement

Article 1

Le Groupement des Artisans boulangers du 92 (G.A.B 92), association régie
par la loi du 1er juillet 1901, organise le 22^e trophée du Meilleur Artisan
Boulangier des Hauts-de-Seine. Il aura lieu le jeudi 24 octobre 2024 à la
Mairie de la Garenne-Colombes, 68, boulevard de la République 92250
La Garenne-Colombes.

Parallèlement est organisé le concours de la Baguette des Hauts-de-Seine,
un réservé aux salariés boulangers et un pour les apprentis.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, proprié-
taires ou locataires d'un fonds de commerce situé en Hauts-de-Seine,
inscrits au répertoire des métiers, fabriquant leur pain selon les procédés
traditionnels. Ils devront être adhérents au Syndicat des Boulangers du
Grand Paris (7, quai d'Anjou 75004 Paris), avoir le code APE 1071C et être
à jour de leurs cotisations. Dans le cas où un artisan serait propriétaire
et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu
dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation
de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attes-
tation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à :

- 30 € par participation si le candidat effectue une pré-inscription ;
- 20 € par participation si l'entreprise inscrit plus de 2 candidats par boutique
au concours via une pré-inscription ;
- 40 € par participation si le candidat réalise son inscription sur place le
jour du concours.

Pour les candidats effectuant une pré-inscription, ils devront s'en
acquitter au plus tard le lundi 21 octobre 2024 à 17h au siège du GAB 92,
M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport 92270 Bois-Colombes,
cachet de la Poste faisant foi, par chèque bancaire libellé à l'ordre

• Croissants	
Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Goût	20 points
TOTAL :	80 points

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

Article 6

Le jury est composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les produits ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2024. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année 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 trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra 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 lauréat 2024 sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée de St Honoré, patron des boulangers, dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1400 € et devra le restituer impérativement au siège du GAB 92 le 1^{er} octobre 2025 au plus tard.

Le gagnant du trophée du Meilleur Artisan Boulanger et le premier employeur du prix de la Meilleure Baguette participeront en mai 2025 au Concours régional de la baguette de tradition française qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^e concours national de la baguette en mai 2025.

Les listes des 10 lauréats catégorie Employeur, des 10 lauréats catégorie Salarié et des 10 lauréats catégorie Apprenti seront publiées dans La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur le LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/BoulangersduGrandParis). Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 25€ et chacun des 10 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

Le gagnant du croissant n'est pas qualifié pour participer au concours national du croissant.

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

Le règlement sera déposé chez ATLAS Justice, Maître HAYAT, huissier de justice, 3, av. de la Division Leclerc 92160 Antony et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande. Cette dernière sera accompagnée d'une enveloppe préadressée et affranchie au GAB 92 M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport 92270 Bois-Colombes.

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 d'un mois auprès du GAB 92 resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

PARTICIPANTS

Nom et prénom du candidat :

.....

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

Nom et prénom du candidat :

.....

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable :

Nom et prénom du candidat :

.....

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

Nom et prénom du candidat :

.....

Fonction dans l'entreprise :

N° de portable du candidat :

DROIT D'INSCRIPTION

- **30 € par participation si le candidat effectue une pré-inscription**

- **20 € par participation si l'entreprise inscrit plus de 2 candidats par boutique via une pré-inscription**

- **40 € par participation si le candidat réalise son inscription sur place le jour du concours**

**Chèque bancaire à l'ordre du GAB 92,
M. Cosnuau Joël, 9, rue Charles Duport
92270 Bois-Colombes**