



Concours de la Meilleure Tarte aux Pomes d'Île-de-France

Jeudi 7 novembre 2024

La remise des prix aura lieu le vendredi 8 novembre 2024 à 15h.



Dépôt le jeudi 7 novembre 2024 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Date limite d'inscription :
le jeudi 31 octobre 2024 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du **jeudi 31 octobre 2024**.

Un seul lot de deux tartes aux pommes identiques 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^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le **16^e Concours de la Meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France** le jeudi 7 novembre 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 des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val-d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine-et- Marne, 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 d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux élèves 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

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 31 octobre 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 31 octobre 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 jeudi 31 octobre 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 du lot de **2 tartes aux pommes identiques**.

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 deux tartes aux pommes présenté dans deux boîtes anonymes sans décor ni inscription. Tout lot 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 tartes aux pommes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux tartes aux pommes identiques 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 tartes aux pommes par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro (même numéro sur les deux tartes aux pommes). 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 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.

Dans le cas où les tartes aux pommes sont fabriqués par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux tartes aux pommes identiques 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

Chaque tarte aux pommes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 20 cm avec une tolérance de plus ou moins 10% soit entre 18 et 22 cm.
- Composition : exclusivement de pommes, sous toutes ses formes (cubes, tranches, quartiers...).
- Toutes les pâtes sont admises ainsi que toute composition ou appareil divers.
- Les tartes tatin sont acceptées.

Chaque lot de tartes aux pommes identiques devra être dans deux boîtes anonymes sans décor ni distinction nominative. Tout lot de tartes aux pommes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grille de notation :

Présentation	20 points
Goût de la pâte	20 points
Cuisson de l'ensemble	20 points
Harmonie gustative	20 points
Tenue à la coupe	20 points
TOTAL :	100 points

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

Article 6

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 tartes aux pommes 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 tartes aux pommes 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 et il établira le classement des numéros gagnants et dévoilera l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat de résultats.

Article 7

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 concourir pendant trois 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.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ».

Les 10 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 € ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée 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).

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

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° portable du chef d'entreprise :

E-mail :

DROIT D'INSCRIPTION

- 30 € par participants
- Par chèque bancaire à l'ordre de **L'Épiphanie 7, quai d'Anjou 75004 PARIS**
- Ou par virement bancaire :
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREFRPPXXX

Modalités d'inscription

Date limite d'inscription : jeudi 31 octobre 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 jeudi 31 octobre 2024.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formationsconcours/>.