

Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

Partenaire officiel

Weiss
FRANCE 1882

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS
Une inscription par entreprise

Mardi 11 février 2025

Remise des prix : vendredi 14 février 2025 à 15h au Syndicat.



Dépôt le mardi 11 février 2025
entre 11h et 13h au Syndicat
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris,
7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Date limite d'inscription : lundi 3 février 2025

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

Aucune inscription ne sera possible après cette date ou le lundi 3 février 2025 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 (inscription tardive, non adhérent, non présentation des pâtisseries).

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 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, commissaire de justice.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 8 pâtisseries par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice 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.

Les chefs d'entreprise 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

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 Trophée de la pâtisserie du Grand Paris le mardi 11 février 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 sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les apprentis.

Article 3 : Inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement **au plus tard le lundi 3 février 2025**. 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 lundi 3 février 2025 à 23h59). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/
Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

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
TOTAL	100 points

Tarte citron non meringuée

Présentation :	20 points
Crème	20 points
Harmonie gustative :	20 points
Cuisson :	20 points
Aspect à la coupe :	20 points
TOTAL	100 points

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. Le classement des numéros gagnants permettra de dévoiler l'identité de ces derniers. Le commissaire de justice établira alors 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 (2025) 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 2025 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chefs d'entreprise ou gérant) 2022, 2023 et 2024 ne peuvent pas participer à cette édition.



Bulletin d'inscription

Date limite d'inscription : lundi 3 février 2025
Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du lundi 3 février 2025.

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 (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél de l'entreprise :

N° de mobile :

E-mail :

Droit d'inscription par participant : 30 €
Par chèque bancaire libellé 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 : BREDFRPPXXX
Motif du virement : Pâtisserie + votre nom

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 lundi 12 janvier 2026 au plus tard.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Les 13 finalistes recevront un diplôme 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 et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis Instagram @boulangersdugrandparis, et LinkedIn @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, Commissaire 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.