



Concours du meilleur flan du Grand Paris

Mardi 9 juin 2026

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le mardi 9 juin entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 Paris

Date limite d'inscription : lundi 1er juin. Aucune inscription le jour du concours.

Un lot de 2 flans identiques par entreprise.

La remise des prix aura lieu le vendredi 12 juin à 15h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 Paris.



Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 1er Concours du meilleur flan du Grand Paris, le mardi 9 juin 2026 dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris 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 du Grand Paris uniquement. 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 1^{er} juin 2026. 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 1^{er} juin 2026 à 23h59).

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 lundi 1^{er} juin 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 flans.) 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 2 flans identiques par entreprise**, présenté dans une boîte anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de flans 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 flans ne sera admis. Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de flans 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, commissaire de justice.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de flans 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 et la personne chargée de la saisie des notes du concours auront connaissance de l'identité des participants, identité qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.

Aucun membre du jury ne doit être présent dans les locaux 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 les professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de flans 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

Le diamètre de chaque flan sera de 18 cm, sa hauteur sera de 4 cm (tolérance de 1cm en plus ou en moins soit entre 3 cm et 5 cm) et sa pâte sera libre. Tout lot de flans ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent.

Grille de notation :

Cuisson.....	20 points
Netteté de la coupe.....	20 points
Harmonie des saveurs crème/pâte.....	20 points
Goût et texture de la crème.....	20 points
Goût et texture de la pâte.....	20 points
Total	100 points

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

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents. Les membres du jury seront convoqués à 14h, les flans ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation. Ils procéderont à la dégustation des flans et établiront les notes selon le barème ci-dessus. Chaque jury aura sa propre grille de notation et fixera ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront enregistrées par la personne en charge de la saisie. Celle-ci procédera, en collaboration avec le commissaire de justice, à l'établissement du classement des numéros gagnants et à la révélation de leur identité. Un procès-verbal de constat des résultats sera ensuite dressé par le commissaire de justice.

Article 7 : publicité autour du classement

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 (2026) 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 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra pas concourir pendant 3 années consécutives. Les gagnants 2025, 2024 et 2023 du concours du meilleur flan d'Ile-de-France 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. Le gagnant Chef d'Entreprise participera au concours du meilleur flan national courant 2027 et représentera le Grand Paris et la Région Ile-de-France. 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 15 €. 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](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram @[boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis) et LinkedIn @[Boulangers-du-GrandParis](https://www.linkedin.com/company/Boulangers-du-GrandParis).

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.

BULLETIN D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : lundi 1^{er} juin 2026.
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du lundi 1^{er} juin 2026.
- 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 : 30 € par participant
- 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 : BREDFRPPXXX
Motif du virement : Flan + votre nom