

Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris 2027

PARTENAIRE OFFICIEL

LESCURE – Grand Cru – Beurre Charentes-Poitou A.O.P.

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le jeudi 3 décembre 2026 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

Un seul lot de deux galettes aux amandes identiques par entreprise.
Aucune inscription le jour du concours.

Date limite d'inscription : jeudi 26 novembre 2026.
La remise des prix aura lieu le vendredi 4 décembre 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 39e Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris le jeudi 3 décembre 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-boulanger code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

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 jeudi 26 novembre.** Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'association L'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du jeudi 26 novembre 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 jeudi 26 novembre 2026 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis par l'association L'Épiphanie. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation du lot de galettes.) 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 galettes aux amandes présenté sur ronds, 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 galettes aux amandes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux galettes aux amandes 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, commissaire de justice par l'apposition d'un numéro d'ordre attribué à chaque lot de 2 galettes aux amandes. **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 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 galettes aux amandes sont fabriquées 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 galettes aux amandes 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 galette aux amandes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- **Diamètre : 30 cm avec une tolérance de plus ou moins 10 % soit entre 27 et 33 cm .**
- **Composition : fourrée aux amandes ;**
- **Décor : à l'appréciation du candidat.**

OBLIGATOIRE : Chaque galette aux amandes devra être sur un support rigide (type rond ou carré) et dans une boîte anonyme sans décor ni distinction nominative. Toute galette aux amandes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent. Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des galettes aux amandes non coupées.

Grille de notation :

Décor ..... 10 points
Cuisson ..... 20 points
Crème d'amandes ..... 20 points
Feuilletage ..... 20 points
Tenue à la coupe ..... 20 points
Soit une note sur .....90 points

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 galettes aux amandes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation, procéderont à la dégustation des galettes aux amandes 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 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 (2027) 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 2027, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour aucune de ses boulangeries. Les gagnants 2026, 2025 et 2024 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 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€. Les 13 finalistes (10 chefs d'entreprise et 3 apprentis) 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.

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : jeudi 26 novembre 2026.
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association L'Épiphanie (7, quai d'Anjou 75004 Paris) ou envoyer par courrier posté daté du jeudi 26 novembre 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'association L'Épiphanie.
- Ou par virement bancaire :
  IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
  Code BIC : BREDFRPPXXX
  Motif du virement : Galette + votre nom + identifiant à 6 chiffres