



Concours Île-de-France de la meilleure tarte aux pommes

Mardi 8 novembre 2022

Préinscription obligatoire

La remise des prix aura lieu le mardi 15 novembre 2022 à 19h



Dépôt : mardi 8 novembre 2022
entre 11h et 13h au syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou Paris 4^e

Date limite d'inscription :
jeudi 3 novembre 2022 à 17h
au quai d'Anjou ou par courrier posté daté du 3 novembre 2022

Aucune inscription le jour du concours.

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 14^e concours Île-de-France de la meilleure tarte aux pommes le mardi 8 novembre 2022 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou Paris 4^e.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, de la fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines, de la Maison de la Boulangerie de la Seine-et-Marne à jour de leur cotisation le jour du concours.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à 30 € par participation. Chaque concurrent devra s'en acquitter au plus tard le jeudi 3 novembre 2022 au siège de L'Épiphanie ou par courrier postal à L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 Paris, cachet de La Poste faisant foi.

Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de L'Épiphanie.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément.

Les écoles sont celles se situant sur le territoire du Grand Paris seulement. Sont invités à participer deux concurrents par école. L'inscription est gratuite pour les écoles.

- Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.
- Aucune inscription ne sera possible après cette date du 3 novembre 2022 et aucune inscription ne sera possible sur place le jour du concours.
- 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 deux tartes aux pommes.

En cas d'annulation, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 tartes aux pommes identiques dans 2 boîtes anonymes sans décor ni inscription.

Tout produit 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 tartes aux pommes une enveloppe 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 à Paris, par l'apposition de deux tickets avec le même numéro (un sur chaque tarte 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 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 des professionnels inscrits au concours.

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

Article 5

Les 2 tartes identiques aux pommes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- diamètre : 20 cm, avec une tolérance de + ou - 10%, soit de 18 cm à 22 cm.
- composée exclusivement avec de la pomme comme fruit sous toutes ses formes (cubes, tranches, quartiers, etc.).
- toutes les pâtes sont admises ainsi que toute composition ou appareil divers.
- La tarte tatin est admise.

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
Soit une note sur 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 14h30, les tartes aux pommes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury sont 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 constats des 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 l'intitulé du concours, l'année (2022) 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 d'une transmission d'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 2022 ne pourra pas concourir pendant 3 années consécutives.

Les gagnants de 2019 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 un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de L'Épiphanie le 10 octobre 2023 au plus tard.

Il recevra une carte cadeau de 250 € et une vitrophanie « lauriers ».

Les 10 premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

Les 10 suivants recevront un diplôme.

La liste des 20 lauréats sera publiée dans le mensuel « La Boulangerie Française », sur le site internet www.sp-boulangerieparis.fr, sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis) et sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis).

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU Béatrice 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

- **Inscription obligatoire avant le jeudi 3 novembre 2022 à 17h au siège de L'Épiphanie ou par courrier posté daté du 3 novembre 2022.**

BOULANGERIE

N° de code 6 chiffres (obligatoire) :

N° de Siret :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

N° de tél de la boulangerie :

N° de port. :

Email :

Droit d'inscription par participant : 30 €
Chèque bancaire à l'ordre de L'Épiphanie.