



**CONCOURS
DE LA MEILLEURE BRIOCHE A TÊTE
(OU BRIOCHE PARISIENNE)
ARTISANALE DU CALVADOS 2019
REGLEMENT
=====**



La Confrérie des Talmeliers du Bon Pain du Calvados organise un concours de « **LA MEILLEURE BRIOCHE A TÊTE (OU BRIOCHE PARISIENNE) ARTISANALE DU CALVADOS 2019** » qui aura lieu le lundi 7 octobre 2019.

Ce Concours se déroulera dans le cadre du Salon Rest'Hôtel – Métier de Bouche 2019 au Parc des Expositions de CAEN.

Informations : 06 15 02 15 60 / 06 08 09 61 57

ARTICLE 1

Sont admis à participer à ce concours :

- les chefs d'entreprise boulangers et boulangers-pâtisseries et les salariés boulangers et boulangers-pâtisseries
- les apprentis boulangers et boulangers-pâtisseries

A charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de sa propre fabrication.

S'agissant des chefs d'entreprise, ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers ou au Registre du Commerce et des Sociétés et être artisans (code APE 1071C).

S'agissant des salariés boulangers et boulangers-pâtisseries y compris les apprentis, ils devront justifier de leur emploi chez un artisan boulanger-pâtisseries par la production d'une signature de leur chef d'entreprise.

ARTICLE 2

Les candidats devront adresser leur bulletin d'inscription à :

Jean-Yves BONAMY

3 rue des Roses

14830 LANGRUNE SUR MER

Au plus tard le 30 septembre 2019 (cachet de la poste), accompagné d'un chèque, à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers du Bon pain du Calvados

Inscription :

- chefs d'entreprise / salariés : 25 €
- apprentis : 20 €

ARTICLE 3

La Brioche Artisanale réalisée devra être déposée le lundi 7 octobre 2019 de 10h00 à 15h00 (dernier délai) « Hall 1 Espace concours » du salon Rest'Hôtel – Métiers de Bouche 2019 parc des Expositions de CAEN dans un emballage neutre, **accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure qui sera fixée sur l'emballage et dans laquelle les candidats auront consigné sur papier libre leurs nom/prénom ou nom de l'Entreprise, adresse, numéro de téléphones fixe et portable ainsi que la catégorie dans laquelle ils concourent.** Les produits déposés au-delà de 15h00 ne seront pas acceptés.

ARTICLE 4

Les produits doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Moule cannelé pour brioche à tête : 500 gr en pâte
- Pas de décor ajouté

Grille de notation :

Aspect	30 points
Goût	30 points
Texture de la mie et odeur	20 points
Soit une note sur	80 points

Pénalité de 5 points si la forme et le poids ne sont pas respectés.

ARTICLE 5

Un numéro d'ordre sera apposé sur chaque brioche. Aucun membre du jury de ce concours ne sera présent lors de cette attribution.

Sous la présidence du Grand Maître, le jury du concours sera composé de 3 membres de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain du Calvados et annoncé le jour du concours. Les membres du jury ne seront en aucun cas autorisés à participer au concours. En cas de notes d'égales valeurs, le jury délibérera pour départager les candidats ex-æquo. Les membres du jury seront tenus à la discrétion sur le contenu des délibérations. Les décisions du jury sont sans appel.

Le fait de l'engagement du candidat lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

La responsabilité de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain du Calvados ne pourra être engagée en cas de vol ou de dégâts occasionnés sur les produits.

ARTICLE 6

Récompenses :

Il y aura un classement par catégorie (chefs d'entreprise / salariés et apprentis).

Chefs d'entreprise /salariés :

- 1er : Grand Prix d'Excellence : Trophée + diplôme + 100 euros
- 2e : Prix d'Excellence : Diplôme + 50 euros
- 3e : Diplôme de Normandie : Diplôme + 30 euros

Une mention d'honneur sera attribuée aux moyennes supérieures ou égales à 12/20.

Apprentis :

- 1er prix
Coupe + diplôme + 50 euros
- 2e prix
Diplôme + 30 euros
- 3e prix
Diplôme + 20 euros

Les autres participants recevront une mention d'honneur.

Sur demande du participant, les notes attribuées à ses produits pourront lui être communiquées.

Les résultats du concours seront annoncés vers 17h00 sur le lieu et le jour même du concours « Hall 1 – espace Concours ».

**BULLETIN DE PARTICIPATION AU
CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE BRIOCHE A TÊTE (OU
BRIOCHE PARISIENNE) ARTISANALE DU CALVADOS 2019.**

A RETOURNER A :

Jean-Yves BONAMY

3 rue des Roses

14830 LANGRUNE SUR MER

Informations : 06 15 02 15 60 / 06 08 09 61 57

Accompagné de votre règlement

COORDONNEES SI DIFFERENTES :

ENTREPRISE :

ADRESSE :
.....

TELEPHONE :

EMAIL :

CATEGORIE :

Chef entreprise/salarié ☐

Apprenti ☐

- Après avoir pris connaissance du règlement, je demande mon inscription au Concours de « LA MEILLEURE BRIOCHE A TÊTE (OU BRIOCHE PARISIENNE) ARTISANALE DU CALVADOS 2019
- Je certifie sur l'honneur que la Brioche présentée au Concours sera de ma propre fabrication
- Je joins un chèque à l'ordre de la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain du Calvados pour l'inscription, chèque obligatoire conditionnant mon inscription.

FAIT A :

LE :

SIGNATURE :

**SIGNATURE DU CHEF D'ENTREPRISE ATTESTANT LA PRESENCE DU SALARIE OU DE
L'APPRENTI DANS L'ENTREPRISE :**

CACHET COMMERCIAL :

