



# CONCOURS SALON HORESTA – Lille Grand Palais

**Lundi 25 Septembre 2023**

## Meilleure Baguette de Tradition / Meilleure Baguette Classique / Meilleure Galette des rois Frangipane / Meilleur Croissant

Organisé par la **Fédération Régionale des artisans Boulangers Pâtisseries et des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France**  
Avec le concours de la Chambre de Métiers Régionale

### REGLEMENT des CONCOURS

**ARTICLE 1 :** Sont admis à participer à ces concours, les chefs d'entreprise et salariés « *Boulangers et Boulangers-pâtisseries* » dont l'entreprise est immatriculée au code 1071C, les étudiants des métiers de la boulangerie. C'est-à-dire : les titulaires ou en cours de formation au CAP Boulanger, Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Brevet Professionnel Boulanger et Bac Pro Boulanger Pâtissier. Les participants seront classés et jugés en deux catégories : « Professionnel » et « Junior ».

**ARTICLE 2 :** Le concours se déroulera pendant le Salon HORESTA à Lille Grand Palais. Les participant (e)s devront amener les produits de la catégorie choisie sur le stand des Fédérations le **Lundi 25 Septembre de 14h00 à 15H00**. Un jury se réunira ce même jour de 16H00 à 18H00 pour délibérer.

**ARTICLE 3 :** Le Jury est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie et d'un candidat choisi parmi les partenaires du Salon.

#### **ARTICLE 4 :** Condition du règlement des baguettes :

Chaque participant devra présenter 3 produits identiques. Elles devront :

- Pour la Baguette dite « Classique », peser entre 250 gr, faire entre 55 à 65 cm et avec 5 à 7 grignes.
- Pour la Baguette dite de « Tradition », peser 250gr, faire 50 à 60à cm et avec 5 grignes.

Une tolérance de 5% est accepté pour le poids et la taille des baguettes. Toutes baguettes dépassants cette tolérance se verra pénalisé de point suivant la grille de notation ci-dessous.

Grille de notation : (total 80 points)

- Aspect extérieur : Cuisson 10 points, grigne 10 points, croustillant 10 points, respect de la taille 10 points.
- Aspect intérieur et poids : alvéolage 10 points, gout 10 points, arôme 10 points, respect du poids 10 points.

#### **ARTICLE 5 :** Condition du règlement des galettes :

Chaque participant devra présenter 1 produit. Elles devront :

- Pour la Galette dite « Frangipane », faire entre 25 à 35 cm de diamètre ou de large.

Le rayage de dessus des galettes, ainsi que sa forme, est à l'appréciation des candidats. Toutes galettes ne rentrant pas dans les critères de taille seront pénalisées suivant la grille de notation ci-dessous.

Grille de notation : (total 80 points)

- Aspect extérieur et taille : Cuisson 10 points, décor 10 points, croustillant 10 points, respect de la taille 10 points.
- Aspect intérieur : fondant 10 points, gout 10 points, arôme 10 points, originalité et pertinence de la garniture 10 points.

#### **ARTICLE 6 :** conditions du règlement croissant

**: Présentation de 3 croissants**, poids 55 à 65 g maximum cuits, de forme courbée et fabriqués pur beurre. Le dépôt des croissants devra être effectué dans des emballages neutres. Les candidats et les candidates donneront, avec leurs croissants, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s). Aucun croissant ne pourra être réclamé ou repris.

**ARTICLE 7 :** Comme le but de ce concours est de valoriser le travail des entreprises participantes, les produits présentés doivent et devront être réalisable en entreprise.

#### **ARTICLE 8 :** Déroulement du concours :

Les candidat(e)s devront déposer les produits finis sur le stand des Fédérations lors du salon HORESTA comme indique l'article 2, après délibération du jury, Proclamation des résultats sur le salon le **Lundi 25 Septembre à 18H30**, suivie de la remise de trophées, diplômes et lots ; La présence des candidat(e)s est obligatoire en veste et toques.



## CONCOURS SALON HORESTA – Lille Grand Palais

**Lundi 25 Septembre 2023**

**Meilleure Baguette de Tradition / Meilleure Baguette Classique / Meilleure Galette des rois Frangipane / Meilleur Croissant**

**INSCRIPTIONS en ligne à l'adresse suivant : [concours.federation.59.62@gmail.com](mailto:concours.federation.59.62@gmail.com)**  
Par simple demande, un questionnaire en ligne vous sera envoyé automatiquement.

**Il est simple et ne vous prendra que deux minutes pour le remplir.**

Avec cette même demande, vous pouvez inscrire plusieurs personnes de la même entreprise.  
Pour ce faire, reprenez le lien qui vous a été envoyé et renouvelez votre deuxième inscription.  
Si besoin, vous pouvez contacter Mr Guilbert au 06.85.21.01.32.

**INSCRIPTIONS à faire au plus tard le 10 SEPTEMBRE 2023**