

MAISON DE LA BOULANGERIE LOIRE RHONE



Les Jardins d'Entreprise
213 rue de Gerland Bât E
69007 LYON
Tel 04/78/72/29/70
artboulanger69@wanadoo.fr



MEILLEUR CROISSANT DU RHONE

MARDI 22 OCTOBRE 2019

Article 1 :

La Maison de la Boulangerie Loire Rhône, organise la 1^{ère} édition du Meilleur Croissant du Rhône.

Article 2 :

Sont admis à participer :

- Les chefs d'entreprises Artisans Boulangers ou locataires gérants d'un fonds de commerce dans le Rhône, inscrits au répertoire des métiers, code NAF 1071 C
- Les ouvriers boulangers, les apprentis boulangers de plus de 21 ans munis d'une attestation de leur employeur et de son inscription au registre des métiers ou de commerce.

Le fait de participer au concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française n'empêche pas la participation au concours du Meilleur Croissant qui se tient le même jour. Il ne sera admis qu'un seul concourant par entreprise pour chacun des concours.

Article 3 :

Les candidats devront adresser leur bulletin d'inscription, **timbré au tarif prioritaire au plus tard le LUNDI 14 OCTOBRE 2019** la Maison de la Boulangerie Loire Rhône, Les Jardins d'Entreprise 213 rue de Gerland Bât E 69007 LYON (cachet de la poste faisant foi). Joindre à l'inscription un chèque de caution de 20 € qui sera restitué par courrier.

Article 4 :

Les croissants de forme courbée, sans agent de brillance (exemple : sirop) devront impérativement **être fabriqués pur beurre et pesés entre 80 et 90 grs (poids cuit).**

Chaque candidat devra fournir une fiche explicative sur la fabrication de sa production et citer les ingrédients utilisés (présentation d'une fiche uniquement dactylographiée et sans coordonnées).

Les candidats devront déposer ou faire déposer (famille, partenaires, commerciaux) **4 croissants** le **MARDI 22 OCTOBRE 2019 entre 10H00 et 13H00** dans les locaux de la Ville de Lyon, Place de la Comédie 69001 LYON.

Les croissants seront accompagnés d'une enveloppe blanche fermée (11 X 22 cm) sans identification extérieure, dans laquelle le boulanger aura consigné son nom, prénom, adresse professionnelle, numéro de téléphone fixe et portable.

Chaque candidat se verra attribuer un numéro d'ordre, de façon à garantir l'anonymat. Chaque participant **certifie sur l'honneur** que les croissants présentés sont bien de **sa propre fabrication.**

Les croissants déposés au-delà de 13H00 ne seront pas acceptés.

Article 5 :

Les croissants seront notés par un jury composé de personnalités réunies qui peuvent être des meilleurs ouvriers de France, des nutritionnistes, des journalistes culinaires, des consommateurs, des professeurs de boulangerie en CFA...

Le jury est souverain, aucune contestation ne sera acceptée après la proclamation des résultats. Les décisions du jury seront sans appel.

Les professionnels membres du jury ne pourront pas concourir. Toute personne sollicitée pour participer au jury entraîne de fait la non-participation de l'ensemble des membres de son entreprise au concours (artisan ou salarié).

Article 6 :

Les membres du jury attribueront une note sur 100 selon la grille de notation suivante :

Cuisson	20 points
Aspect	20 points
Goût	20 points
Feuilletage	20 points
Conformité (poids et forme)	20 points

Total **100 points**

Le candidat ayant fabriqué les croissants obtenant la note la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Les 3 premiers candidats se verront offrir un trophée et un diplôme.

Tous les participants auront une Affiche « Viennoiserie Maison » et Croissant « Le Croissant maison, c'est nous et seulement nous, les artisans »

En cas de notes d'égale valeur, le Président du Jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex aequo.

Le candidat vainqueur participera à la sélection régionale Auvergne Rhône-Alpes du Meilleur Croissant.

Article 7 :

La proclamation des résultats aura lieu le **MARDI 22 OCTOBRE 2019 à 17H30 dans les Salons de l'Hôtel de Ville, place de la Comédie 69001 LYON.**

Article 8:

Tous les candidats doivent être présents et en tenue : veste professionnelle de l'entreprise neutre (sans publicité de marque ou d'association) et pantalon noir au moment de la proclamation des résultats.

Sauf cas de force majeure, les candidats s'engagent à être présents à la remise des prix. En cas d'absence non motivée, le prix ne sera pas remis.

Article 9 :

Le règlement du jeu concours est déposé en l'étude de la **SAS HUISSIERS RÉUNIS - DI FAZIO – DECOTTE – DEROO - DELARUE**, Huissiers de Justice associés à MORNANT 69440, 13 Rue Guillaumond. Il peut être consulté sur le site www.huissier-lyon-mornant.fr

Suivant procès-verbal de dépôt de règlement de concours du **13 SEPTEMBRE 2019** qui se trouve annexé à l'Original du procès-verbal concernant la Minute de l'Etude.

Une copie peut-être adressée sur simple demande écrite auprès de la **MAISON DE LA BOULANGERIE LOIRE RHONE - Les Jardins d'Entreprise - 213 rue de Gerland Bât E 69007 LYON.**

L'enveloppe timbrée pourra être remboursée selon le tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.