



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
CENTRE-VAL DE LOIRE



Artisan Pâtissier  
de France

CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS • CÔNTELIERS • GLACIERS • TRAITIERS



"bou  
lan  
ger"

C'est un métier.



# RÈGLEMENT DU CONCOURS

## de la meilleure galette frangipane 2024 de Loir-et-Cher

Dans le cadre de la promotion des Chartes « Viennoiserie 100 % Maison » et « Ici les pâtisseries sont faites maison », la CMA Centre-Val de Loire organise, en partenariat avec les organisations professionnelles de la boulangerie, de la pâtisserie et le Crédit Agricole Val de France, le concours départemental de :

### la meilleure Galette frangipane

Ce concours aura lieu au Campus des métiers et de l'artisanat Centre-Val de Loire situé au 12 rue François Billoux à Blois, **le jeudi 4 janvier 2024**.

**ARTICLE 1 |** Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries, boulangeries-pâtisseries et pâtisseries de Loir-et-Cher signataires de la charte « Viennoiserie 100 % Maison » et/ou de la charte « Ici les pâtisseries sont faites maison ». Le gagnant du 1<sup>er</sup> prix de l'année précédente ne peut pas concourir et est membre de droit du jury.

**ARTICLE 2 |** La date limite d'inscription est fixée au 3 janvier 2024 à 18 heures.

Le bulletin d'inscription est à adresser à l'attention de Franck LE GARGASSON par voie postale à :  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire • 16 rue de la Vallée Maillard • 41018 BLOIS

accompagné du règlement par chèque, du droit unique d'inscription d'un montant de 20 € (vingt euros), libellé à l'ordre de la CMA Centre-Val de Loire, **avant le 3 janvier 2024**.

**ARTICLE 3 |** Chaque entreprise devra présenter : **deux galettes de 26 centimètres chacune sans fève, fourées frangipane et de forme ronde (pas de forme Pithiviers). Décor traditionnel de l'entreprise. Une galette sera réservée pour la dégustation, l'autre pour la présentation.**

Les produits d'une dimension non conforme auront une pénalité.

**ARTICLE 4 |** Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés devront avoir été fabriqués par les artisans, leurs salariés ou leurs apprentis dans l'atelier de la boulangerie, de la boulangerie-pâtisserie ou de la pâtisserie. Les produits présentés à ce concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les produits présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 3. Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats du concours.

**ARTICLE 5 |** Les produits fabriqués au préalable, seront déposés au Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire situé au 12 rue François Billoux à Blois, **jeudi 4 janvier 2024, entre 12 h 30 et 14 h, dernière limite.** Ils seront dans un boitage blanc. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit.

**ARTICLE 6 |** Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de professionnels, de consommateurs ou de partenaires extérieurs à la profession.

● **Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect du produit, le goût, l'odeur et la cuisson.**

● Les membres du jury attribueront à chaque galette une note, **selon la grille de notation suivante :**

**Aspect : 20 points / Cuisson : 20 points / Goût : 20 points / Odeur : 20 points. Total : 80 points.**

Le candidat ayant fabriqué la galette obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur. Les membres du Jury seront convoqués à 14h15.

**ARTICLE 7 |** Les membres du jury et leur personnel ne pourront pas concourir. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros, à l'accueil des produits.

**ARTICLE 8 |** Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

**ARTICLE 9 |** Les résultats de ce concours seront proclamés **jeudi 4 janvier 2023 à partir de 17h30** dans les locaux du Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire, si les conditions sanitaires le permettent. Le cas échéant, les lauréats seront prévenus par téléphone le soir même et les autres candidats par courriel dans les jours suivants.

**ARTICLE 10 |** Chaque entreprise lauréate se verra recevoir un adhésif de vitrine pour affichage dans son magasin. Les résultats seront communiqués à la presse locale pour diffusion.

**ARTICLE 11 |** Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

Avec le soutien de :

