

Concours du Meilleur « Gâteau de voyage d'Arvor »

RENNES – Parc des Expositions - Le 21 février 2022

Concours organisé par la Minoterie BERTHO & Alliance Expo



Article 1 :

Pour cette première édition, le concours du « **gâteau de voyage d'Arvor** » sera organisé conjointement par la Minoterie Bertho « Moulin de Hurnel » 56420 Guéhenno & Alliance Expo.

On entend par « gâteau de voyage » des gâteaux qui ne sont pas fragiles et qui peuvent se transporter facilement sans être conservés au frais.

Le défi pour chaque participant sera de créer un gâteau de voyage répondant à des critères précis : Aspect visuel, Goût, Texture, Originalité, Créativité, Commercialisation.

Chaque candidat qui participera à ce concours acceptera le règlement suivant détaillé dans son ensemble.

Article 2 :

Le concours du « **gâteau de voyage d'Arvor** » est ouvert à deux catégories de participants :

- A. Professionnels Boulangers-Pâtisseries, Artisan ou salarié (*Code APE 1071 C et 1071 D*). Un chef d'entreprise et / ou un salarié par entreprise pourront participer.
- B. Élèves en formation de Boulangerie ou Pâtisserie en alternance en CFA ou en Lycée professionnel. Le nombre d'élèves par établissement sera limité à 5 candidats.

Ce concours est ouvert aux 6 départements suivants : Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire Atlantique, Mayenne et Morbihan.

Article 3 :

Les candidats doivent s'inscrire **avant le vendredi 11 février 2022** en envoyant leur bulletin d'inscription ci-joint à l'adresse électronique suivante : assistante@alliance-expo.fr

Les droits d'inscription sont gratuits.

Article 4 :

Chaque candidat devra utiliser obligatoirement pour confectionner son « gâteau de voyage d'Arvor » comme ingrédient principal la farine d'Arvor et sera libre d'utiliser d'autres ingrédients de son choix (Œufs, sucre, beurre, ...).

La farine d'Arvor est un mélange de quatre céréales Bretonnes (*Blé, Seigle, Avoine, Orge*).

*** Chaque candidat devra faire la demande d'un sac de Farine d'Arvor 25 kg qui lui sera envoyé gratuitement, à l'adresse mail : contact@minoterie-bertho.fr**

Ainsi les « gâteaux de voyage d'Arvor » pourront être sucrés, fourrés, comprendre des inclusions, des fruits, du chocolat, etc...

Les éléments essentiels retenus par le jury reposeront sur l'équilibre de la recette utilisée par le candidat, sur les ingrédients mis en œuvre, sur la créativité, la commercialisation et le savoir-faire.

La décision du jury sera définitive et sans appel.

Article 5 :

Les concurrents devront réaliser et faire parvenir **2 grands gâteaux de voyage à partager** (6 personnes) et aussi **4 pièces individuelles identiques** aux grandes pièces à partager.

Un des deux grands gâteaux de voyage sera pris pour la dégustation et l'autre ainsi que les pièces individuelles seront destinés à la présentation.

Article 6 :

Dépôt des produits : les concurrents devront faire parvenir le **21 février de 10 h 00 à 14 h 00** leurs produits (**2 grands & 4 individuels**) dans un emballage anonyme blanc, sans décor, ni inscription.

Tout produit, qui ne sera pas présenté de cette manière, sera automatiquement éliminé.

Lors de leurs dépôts de produits, les candidats devront fournir dans une enveloppe blanche, neutre et cachetée : nom ; prénom ; adresse ; numéro de téléphone et nom commercial de l'entreprise ou établissement scolaire.

La liste des ingrédients utilisés pour la recette devra être notée sur papier neutre et glissée aussi dans l'enveloppe.

Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître.

Un numéro sera attribué à chaque enveloppe, ainsi l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours.

Les produits seront **à déposer à l'espace Concours dans le Hall 5** (au fond).

Article 7 :

La dégustation des « gâteaux de voyage d'Arvor » réceptionnés sera effectuée par un jury le 21 février 2022, sous la présidence de **RICHARD Ludovic, MOF Boulanger**.

Ce jury sera composé de professionnels locaux issus des métiers de bouche, Chefs reconnus et Chefs d'entreprise. La presse spécialisée et la presse généraliste en feront également partie ainsi que des personnes totalement extérieures au monde de la pâtisserie.

À l'issue des notations réalisées, le Président du Jury établira **et proclamera les résultats ce lundi 21 février à partir de 16H30**.

Chaque participant **devra impérativement être présent ou se faire représenter pour la proclamation des résultats** en tenue professionnelle (veste professionnelle).

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront dotés de lots et le premier d'un trophée. Chaque participant se verra remettre un lot.

Article 8 :

Critères de notation sur 40 POINTS utilisés par le jury :

- Aspect visuel du gâteau de voyage, Commercialisation : 14 points
- Gout, texture du gâteau de voyage : 16 points
- Créativité et originalité liées au gâteau de voyage : 10 points

À l'issue du calcul des notations et du classement établi, le président Richard Ludovic, aidé des membres du jury, annoncera les résultats. Ces derniers démarreront pour les deux catégories du troisième candidat jusqu'au premier, c'est-à-dire le vainqueur.

Le vainqueur de la catégorie Professionnelle remportera le titre de **« Champion Professionnel 2022 du gâteau de voyage d'Arvor »**

Le vainqueur de la catégorie Élève en formation remportera le titre de **« Champion Jeune en Formation 2022 du gâteau de voyage d'Arvor »**

Article 9 :

Les vainqueurs de chaque catégorie pourront utiliser pour leur communication et aussi la vente leur Titre de « Champion 2022 du Gâteau de voyage d'Arvor » mais accepteront que leur recette soit utilisée par la Minoterie Bertho pour leur communication et la vente de farine d'Arvor auprès de leurs clients.

Chaque candidat acceptera que la photo de son « gâteau de voyage d'Arvor » soit publiée dans la presse, sur les réseaux sociaux et par la Minoterie Bertho.

Article 10 :

A noter que le concours pourra être annulé ou reporté en fonction des conditions sanitaires liées au COVID 19.

