



**4^{ème} CONCOURS DU MEILLEUR PATE EN CROUTE BOULANGER
DE LA MARNE
TROPHEE 2022
ORGANISÉ PAR LA FEDERATION DE LA BOULANGERIE
DE LA MARNE**

REGLEMENT

Article 1

Sont admises à participer à ce concours toutes les entreprises de Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Artisanale régulièrement immatriculées au Répertoire des Métiers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Marne. Ces entreprises doivent être adhérentes de la Fédération de la Boulangerie – Pâtisserie de la Marne.

Article 2

Le vainqueur du Concours du Meilleur pâté en croute boulanger de la Marne 2022 ne pourra concourir et sera invité à participer au jury du concours 2023.

Article 3

Les participants devront déposer leur candidature avant le 13 OCTOBRE 2022 dernier délai. Le droit d'inscription est fixé à **12 €** montant qui sera acquitté exclusivement par chèque bancaire ou postal à l'ordre **d'ARTISANS BOULANGERS CREATEURS**. Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à la Fédération de la Boulangerie de la Marne.

Article 4

Les candidats devront déposer ou faire déposer leur pâté en croute, le **LUNDI 17 OCTOBRE 2022** entre 12H00 et 14H00 **sur le stand de la Fédération au Salon Rest'hôtel & Métiers de Bouche au Parc des Expositions, site Henri Farman, allée Thierry Sabine 51100 REIMS**, accompagnée d'une enveloppe fermée sans indication extérieure, dans laquelle ils auront consigné leurs **NOM, PRENOM, ADRESSE ET NUMERO DE PORTABLE**.

Tout pâté en croute déposé au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent.

Article 5

Chaque pâté devra présenter les caractéristiques suivantes :

- Peser entre 600 et 800 grammes et mesurer environ 25 cm
- Être garni de viande au choix du candidat
- Marinade et assaisonnement au goût du candidat
- Pâte au choix du candidat
- Rayage traditionnel demandé (chevron)

Grille de notation :

ASPECT GÉNÉRAL	5 POINTS
ASPECT A LA COUPE	5 POINTS
CŒUR ET FEUILLETAGE	5 POINTS
GOUT (pâte et viande)	5 POINTS

	20 POINTS

N.B : Le poids et la longueur ne seront pas notés.

Article 6

Les Membres du jury pourraient comprendre des :

- Meilleurs Ouvriers de France,
- Journalistes,
- Représentants du Corps Médical,
- Grands Chefs de la Restauration,
- Représentants de la Meunerie,
- Représentants des établissements bancaires,

- Représentants de compagnies d'assurances,
- Représentants de la Fédération de la Boulangerie – Pâtisserie de la Marne,
- Représentants de consommateurs,
- Boulangers en activité ou retraités,
- Professeurs et Formateurs,
- Représentants du Monde Viticole.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury sont convoqués à 14H30, les pâtés en croûte ayant été mis en place préalablement.

Article 7

Les trois premiers lauréats recevront chacun une coupe et un diplôme nominatif.

Article 8

Il ne sera admis qu'un seul pâté par entreprise.

Article 9

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les candidats ayant été primés au concours.

Article 11

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours seront acquises à la Fédération de la Boulangerie de la Marne.

Article 12

Les entreprises participantes s'engagent :

- à présenter au concours des produits entièrement de fabrication « maison »
- à continuer la fabrication « maison » du produit s'il est primé, suivant la même recette que celle appliquée pour le concours
- à indiquer obligatoirement le classement et l'année du concours si elles souhaitent en faire la communication.
- à retirer le diplôme de la vitrine de l'entreprise en cas de cession du fonds.

Article 13

La remise des prix aura lieu le LUNDI 17 OCTOBRE 2022 à 17H30 au Parc des Expositions, site Henri Farman, allée Thierry Sabine 51100 REIMS.