

# CONCOURS

# Pain de forme originale à base de blé noir

REST'HÔTEL RENNES 2024

RÈGLEMENT

## Article 1

La Meunerie Guénégo ayant son siège Moulin de Cadillac, 56190 NOYAL-MUZILLAC organise un concours du pain de forme originale à base de blé noir le dimanche 11 février 2024 à Rennes à l'occasion du salon Rest'Hôtel. Pour précision, le pain de forme original n'est pas un pain décoré, il doit être consommable (et donc potentiellement mise en vente en magasin).

## Article 2

Seront admis à participer à ce concours, toutes les entreprises de boulangerie pâtisserie inscrites au Répertoire des Métiers ou immatriculées au Registre du Commerce et des Sociétés et répondant aux critères définis par la loi 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger (JO du 26 mai 1998). Étant précisé que ce concours est ouvert à toutes les entreprises sans distinction de région. Il ne sera admis qu'un seul dépôt par fonds de boulangerie. Dans le cas où le pain de forme originale est fabriqué par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de boulangerie pourront présenter un pain de forme originale à base de blé noir par établissement.

## Article 3

Les candidats devront impérativement déposer leur réalisation le dimanche 11 février entre 10h00 et 11h30 à l'adresse suivante : Salon Rest'Hôtel, Parc des Expo de Rennes, Rue Jules Vallès 35136 ST JACQUES DE LA LANDE. Le pain devra se trouver dans un contenant permettant son transport. Cette réalisation, sera accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle ils auront consigné leur nom, prénom, adresse et numéro de téléphone professionnels. Pour les salariés il y aura lieu de joindre une attestation de leur employeur les autorisant à représenter l'entreprise.

La remise des prix aux gagnants se déroulera le **dimanche 11 février 2024** à 16h00 sur le salon

## Article 4

Les inscriptions au concours devront impérativement se faire avant le 31 janvier 2024 : par mail à l'adresse [m.payen@meunerie-guenego.fr](mailto:m.payen@meunerie-guenego.fr), par courrier à Meunerie Guénégo - Moulin de Cadillac 56190 NOYAL-MUZILLAC, ou grâce au formulaire en ligne accessible directement en flashant ce QR code :



## Article 5

Le candidat devra réaliser entre 3 et 6 pièces pour l'exposition de son produit et la dégustation pour les jurés. Chaque pain réalisé devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- présenter une forme originale
- être élaboré à partir de farine de froment, de farine de blé noir et/ou d'autres produits issus du sarrasin (levain, chips, topping...)
- avoir le goût du blé noir

## Article 6

Chaque juré désigné attribuera une note sur 100 points selon la grille de notation suivante :

Goût / 35 points    Originalité / 30 points  
Visuel / 25 points    Odeur / 10 points

## Article 7

Le jury sera composé par les organisateurs. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury seront convoqués à 14h00, les pains ayant été mis en place préalablement.

## Article 8

Les 3 premiers lauréats recevront une coupe, un diplôme et un lot offert par la Meunerie Guénégo. Tous les participants recevront 2 sacs de farine ainsi qu'un t-shirt Gwinizh du Terroir. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces. La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

En partenariat avec

