

Dimanche 17 mars



MOULINS JOSEPH NICOT MOULINS MICHELOT MOULINS DE PARCEY  
NICOT MEUNERIE NICOT MEUNERIE NICOT MEUNERIE

Lundi 18 mars



**"boulan ger"**  
C'est un métier.

## CONCOURS MEILLEURE BRIOCHE NID DE PÂQUES

### Chers Professionnels,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer **au concours de la Meilleure Brioche Nid de Pâques**, dans le cadre du salon **REST'HÔTEL & MÉTIERS DE BOUCHE DIJON**.

**REST'HÔTEL**, c'est le rendez-vous incontournable pour les professionnels des CHR, Métiers de Bouche et de la Restauration Collective..

### VOTRE DEFI ?

Réaliser **3 BRIOCHES TRESSÉES INDIVIDUELLES CUITES EN FORME DE NID DE PÂQUES (80G MAXIMUM) & 2 BRIOCHES (400G MAXIMUM) CUITES** qui seront notées par un jury de professionnels.

### QUAND ?

**DÉPÔT DES PIÈCES LE LUNDI 18 MARS DE 14H00 À 15H00** au parc expo de Dijon.

### POUR VOUS INSCRIRE, RIEN DE PLUS SIMPLE !

-Retournez le bulletin d'inscription ci-dessous **avant le 11 mars 2024** à l'adresse mail suivante :

[unionboulangers.21@gmail.com](mailto:unionboulangers.21@gmail.com)

-Pour plus de renseignements sur le concours : **Tél. 06.79.29.26.54**

Au plaisir de vous compter parmi les participants de ce concours.



### BULLETIN D'INSCRIPTION

à retourner avant le 11 mars par mail à : [unionboulangers.21@gmail.com](mailto:unionboulangers.21@gmail.com)

Nom de l'établissement : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Contact du participant : Nom : ..... Prénom : .....

Téléphone : ..... Email : .....

Salarié(e)

Apprenti(e)

Employeur

**Souhaite participer au Concours de la Meilleure Brioche Nid de Pâques - Dijon**

### VISITER LE SALON

**Rest'Hotel**  
& Métiers de Bouche

**DIJON** | **17.18**  
PARC EXPO | MARS 2024

Je télécharge  
Mon badge



# RÉGLEMENT

## CONCOURS DE LA « MEILLEURE BRIOCHE NID DE PÂQUES »

### Article 1 : Organisateur

L'Union départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or ayant son siège à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Côte-d'Or, 65-69 rue Daubenton, 21000 Dijon, organise un concours de la Meilleure Brioche Nid de Pâques au Salon Rest'Hotel de Dijon, Parc des expositions, Avenue des Grands Ducs d'Occident, 21000 Dijon, le lundi 18 mars 2024.

### Article 2 : Eligibilité

Sont admises à participer à ce concours, les entreprises relevant du code NAF 1071C.

### Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription avec le bulletin au recto avant le lundi 11 mars 2024 par mail à l'adresse suivante : unionboulangers.21@gmail.com  
Chaque inscription doit être accompagnée du diagramme de fabrication ainsi que de la fiche recette de la brioche que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

### Article 4 : Organisation de l'épreuve

Le concours comporte 3 catégories : 1) Salarié(e) - 2) Apprenti(e) - 3) Employeur

Le dépôt des brioches devra être effectué dans des emballages neutres le lundi 18 mars 2024 de 14h00 à 15h00 au stand des boulangers du Salon Rest'Hotel de Dijon.

### Article 5 : Présentation des brioches

Il devra être présenté :

- 3 brioches tressées individuelles en forme de Nid de Pâques de 80 gr maximum cuites,
- 2 brioches de 400 gr maximum cuites.

Les candidats et les candidates donneront, avec leurs brioches, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

### Article 6 : Notation

Les brioches seront jugées sur leur aspect, leur croûte, leur arôme, leur mie, leur goût, leur mâche. Des pénalités seront appliquées pour la non-conformité du poids.

### Article 7 : Jury

Le jury est composé du président du jury et de professionnels choisis par l'organisation. La décision du Jury sera sans appel.

### Article 8 : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 18 mars 2024 à 17h00 au stand des boulangers du Salon Rest'Hotel. Seuls les candidat(e)s présent(e)s en veste professionnelle ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

### Article 9 : Réception

Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix.

### Article 10 : Responsabilité de l'organisateur

L'Union départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or ne pourra être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

**Déclare avoir pris connaissance du règlement indiqué ci-dessus.**

Fait à : ..... Le .....

«Lu & approuvé» Signature :

