

Dimanche 17 mars



Souvenir
Stéphane
BERTHELOT

Baguettes de
Tradition Française
Gougère Revisitée

A déposer sur le salon

Infos concours
03 80 67 24 33

Lundi 18 mars



Union Départementale
des Artisans Boulangers et
Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or

Meilleure Brioche
Nid de Pâques

A déposer sur le salon

Infos concours
06 79 29 26 54



CONCOURS «SOUVENIR STÉPHANE BERTHELOT»

Chers Professionnels,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer **au concours «Souvenir Stéphane BERTHELOT»**, 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 BAGUETTES DE TRADITION FRANÇAISE ET/OU 3 GOUGÈRES «REVISITÉES»** (avec **1 produit régional**) qui seront notés par un jury de professionnels reconnus.

QUAND ?

DÉPÔT DES PIÈCES LE DIMANCHE 17 MARS DE 10H00 À 14H00 au parc expo de Dijon.

POUR VOUS INSCRIRE, RIEN DE PLUS SIMPLE !

-Retournez le bulletin d'inscription ci-dessous **avant le 12 mars 2024** et avoir pris connaissance et signé le règlement (au verso) à l'adresse mail suivante : v.veaux@nicotmeunerie.fr

-Pour plus de renseignements sur le concours : **Tél.03.80.67.24.33**

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



BULLETIN D'INSCRIPTION

à retourner avant le mardi 12 mars par mail à : v.veaux@nicotmeunerie.fr

Nom et Prénom :

Adresse :

CP : Ville :

Téléphone : Email :

En plus pour les salarié(e)s, nom et adresse de l'employeur :

Souhaite participer au Concours «Souvenir Stéphane BERTHELOT» Dijon

Baguette de tradition française ET/OU Gougères revisitées

VISITER LE SALON

Rest'Hotel
& Métiers de Bouche

DIJON | 17.18
PARC EXPO | MARS 2024

Je télécharge
Mon badge



RÉGLEMENT

CONCOURS «SOUVENIR STÉPHANE BERTHELOT»

Article 1 : Les Moulins Nicot-Michelot-Parcey organisent un Concours « Souvenir Stéphane Berthelot ». Ce concours a pour simple objet de rappeler la passion qu'avait Stéphane Berthelot pour la boulangerie pâtisserie et la transmission des savoir-faire. Il ne se substitue en aucun cas aux concours officiels et autres compétitions. Le fair-play et la tolérance seront donc demandés à tous les participants. La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Article 2 : Le Concours est réservé exclusivement aux Entreprises Artisanales de Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie, et à leurs salarié(e)s et apprenti(e)s.

Article 3 : Les participants devront fabriquer : 3 baguettes de Tradition Française ET / OU 3 gougères « revisitées » avec un produit régional

Article 4 : **4.1 :** Description de la baguette : 3 baguettes de 250 grammes maximum cuites, longueur 50 cm à 55 cm, minimum 5 coups de lames, et non farinées. Les baguettes fabriquées doivent correspondre au décret n° 93 1074 du 13.09.1993 (Tradition Française), à partir des farines des gammes des Moulins Michelot, Parcey, Nicot. **4.2 :** Description de la gougère « revisitée » : 3 gougères « revisitées » identiques (quel que soit sa forme, sa texture ou sa consistance), 30 à 100 grammes cuites avec obligation de l'incorporation d'un produit régional sucré ou salé au choix du participant.

Article 5 : Le dépôt des produits devra être effectué dans des emballages neutres le dimanche matin de 10h à 14h au Salon Rest'hôtel, les participants devant se présenter à l'accueil du salon pour y déposer leurs produits.

Article 6 : Les candidats et les candidates donneront, avec leurs produits, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur identité (nom, prénom, n° portable plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

Article 7 : Composition du Jury : exclusivement des professionnels reconnus. Président du Jury : Franck GASNIER, Responsable technique panification Moulins Joseph Nicot.

Article 8 : La décision du Jury sera définitive sans appel possible. Aucun produit ne pourra être réclamé ou repris après la tenue du Concours.

Article 9 : La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 17 mars 2024 à 17h00 sur le stand des Moulins Nicot-Michelot-Parcey sur le salon Rest'hôtel. Les prix seront remis en mains propres aux lauréats. **IMPORTANT :** Seuls les candidat(e)s présent(e)s ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Article 10 : Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix en présence de la famille de Stéphane Berthelot.

Article 11 : Les Moulins Nicot-Michelot-Parcey ne pourront être tenus pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

Article 12 : Les produits ne répondant pas aux conditions du règlement seront hors concours.

Déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours Souvenir Stéphane BERTHELOT.

IMPORTANT : Seuls les candidat(e)s présent(e)s ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Fait à :

le :

«Lu et approuvé»

Signature :