

3^{ème} CONCOURS REGIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE NORMANDIE EDITION 2025

ARTICLE 1

Le Groupement Régional de la Boulangerie Pâtisserie de Normandie organise le 3^{ème} concours Régional de la Meilleure Galette aux Amandes le lundi 7 octobre 2024 dans le cadre du Salon Rest'Hotel à Rouen.

ARTICLE 2

Sont admis à participer à ce concours :

- Les entreprises relevant du code NAF 1071C,
- Les chefs d'entreprise boulangers et boulangers-pâtisseries, immatriculés au répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés.
- Les salariés boulangers et pâtisseries, sous réserve de la production d'une attestation de leur chef d'entreprise.

ARTICLE 3

Les candidats devront adresser leur bulletin d'inscription accompagné du paiement à l'adresse suivante :

LA MAISON DU BOULANGER
1, rue du Parc
50200 COUTANCES

Au plus tard le vendredi 27 septembre 2024

(aucune inscription ne sera prise en compte au-delà de cette date)

ARTICLE 4

Le droit d'inscription est fixé à :

- 30 € pour les entreprises adhérentes à l'un des Groupements Professionnels Normands,
- 100 € pour les entreprises non adhérentes.

ARTICLE 5

Les candidats devront déposer ou faire déposer leur galette, accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle ils auront inséré le bulletin de participation.

Les différentes modalités de dépôts ont été définies comme suit :

- ◆ Dépôt le lundi 7 octobre 2024 au Salon Rest'hôtel entre 9h30 et 13h00 au plus tard,
- ◆ Dépôt le lundi 7 octobre 2024 à LA MAISON DU BOULANGER DE LA MANCHE ET DE L'ORNE 1 Rue du Parc 50 200 COUTANCES avant 10h30,
- ◆ Dépôt le lundi 7 octobre 2024 à LA MAISON DE LA BOULANGERIE DE L'EURE 42 Rue Joséphine 27 000 EVREUX avant 11h00,
- ◆ Dépôt le lundi 7 octobre 2024 à LA MAISON DE LA BOULANGERIE DU CALVADOS 6 Bis Rue Anton Tchekhov 14 123 IFS avant 11h00.

Toute galette déposée au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent. La participation financière ne sera pas remboursée.

ARTICLE 6

La galette doit présenter les caractéristiques suivantes :

- diamètre : 30 cm (tolérance + ou – 1 cm)
- fourrée aux amandes
- décor laissé à l'appréciation du concurrent, mais il doit être possible de l'effectuer en permanence dans un magasin.
- le rayage type Pithiviers est accepté
- pas de fève à l'intérieur
- le feuilletage au chocolat n'est pas accepté
- seul le sirop de sucre est autorisé pour la brillance de la galette

Grille de notation

-Cuisson	20 points
-Originalité et qualité du rayage	20 points
-Crème aux amandes ou frangipane	20 points
-Feuilletage	20 points
-Proportion feuilletage garniture	20 points
-Goût	20 points
-Non-respect du diamètre	- 1 point sur la moyenne



ARTICLE 7

Le jury sera composé de 9 à 10 membres qui seront désignés par le Président de Région, lui-même désigné comme Président du Jury.
Les décisions du jury sont sans appel.

ARTICLE 8

Il ne sera admis, qu'une seule galette par entreprise.
Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir. En revanche, leurs salariés pourront participer.

ARTICLE 9

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

ARTICLE 10

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.

ARTICLE 11

Le lauréat ayant obtenu la note la plus élevée parmi l'ensemble des candidats des cinq départements sera déclaré vainqueur de la région Normandie et remportera une année d'adhésion au Groupement Départemental dont son entreprise dépend, un trophée ainsi qu'un kit vitrophanie.

Le lauréat régional s'engage à participer au 3^{ème} Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes 2025 qui aura lieu les 1^{er} et 2 décembre 2024 à Bains en Haute-Loire. Le 2^{ème} sera nommé suppléant en cas d'empêchement majeur du candidat lauréat.

La proclamation des résultats aura lieu, le lundi 7 octobre 2024 à 17 h 00 au Salon Rest'hôtel de ROUEN.