

Concours - Rest'Hôtel Dijon 2026 Dimanche 08 Mars 2026 sur le stand Moulins Nicot – Michelot – Parcey

Article 1 : Les Moulins Nicot – Michelot – Parcey organisent un Concours « **Trophée Stéphane Berthelot** ». Ce concours a pour simple objet de rappeler notre passion commune de la boulangerie 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**
- **3 Viennoiseries levée feuilletée au cassis (Pâte à croissant)**

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°931074 DU 13.09.1993 (Tradition française), à partir de farines des gammes des Moulins Michelot, Parcey, Nicot.

- 4.2 : Description de la Viennoiserie : Viennoiserie en pâte levée feuilletée (Pâte à croissant) - Poids entre 80gr et 130 gr
Garniture de votre choix devant contenir du cassis. Laisser libre cours à votre imagination tous produit revisité sera le bienvenu.

Article 5 : Le dépôt des produits devra être effectué dans des emballages neutres le dimanche matin de 10h à 13h 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 inscrite, sur une carte, leur identité (nom, prénom, n° portable + nom et adresse de l'employeur pour les apprentis et salariés)

Article 7 : Composition du jury : exclusivement des professionnels reconnus.

Président du jury : Franck GASNIER, Responsable technique panification Moulins Joseph Nicot.

Article 8 : Le 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 08 mars 2026 à 17h00 sur le stand des Moulins Nicot sur le salon Rest'Hôtel. Les prix seront remis en mains propres aux lauréats. **IMPORTANT : seuls les candidats présents ou représentés seront récompensés**

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

Article 11 : Les Moulins Nicot 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.

.....
BULLETIN D'INSCRIPTION à envoyer **avant le 02 Mars 2026** à l'adresse mail suivante : c.martin@nicotmeunerie.fr

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

Nom et adresse de l'employeur (si salarié) :

Déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours 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