



CATÉGORIE : MEILLEUR GÂTEAU BRIOCHE "TRADITIONNEL" - PRIX DE LA CONFRÉRIE DU FRUIT CONFIT

CATÉGORIE : MEILLEURE GALETTE FEUILLETÉE "TRADITIONNELLE" - PRIX DU GROUPEMENT DES BOULANGERS - PRIX DES AMBASSADEURS



RÈGLEMENT

(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION SUIVANT L'ÉVOLUTION DE LA CRISE SANITAIRE)

• Article 1

Le Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Pâtisiers du Vaucluse organise le 12ème Concours du Meilleur Gâteau des Rois et de la Meilleure Galette des Rois du Vaucluse, le Mercredi 5 janvier 2022 à la salle des Fêtes - Place Gabriel Peri - 84400 APT

• Article 2

Sont admis à participer à ce concours : Les chefs d'entreprise boulangers et pâtisseries, les salariés boulangers et pâtisseries et les apprentis boulangers et pâtisseries. A charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que les gâteaux ou/et galettes présentés sont bien de leur propre fabrication.

S'agissant des chefs d'entreprise boulangers et pâtisseries : ils devront être immatriculés au Répertoire des Métiers.

• Article 3

Pour la bonne organisation du concours et afin de respecter le protocole sanitaire les candidats devront s'inscrire auprès de Gaëlle Lopez du Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisiers du Vaucluse par mail : glopez@boulangerie84.org ou par téléphone : 07 69 14 38 65

Inscriptions adhérents au Groupement : gratuite

Inscriptions non adhérents : 100 €/entreprise (artisan, salarié, apprenti...)

Chaque candidat bénéficiera d'1 kg de cubes de melon offerts par Apt Union pour la confection de son Gâteau des Rois

• Article 4

Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 gâteaux ou/et 2 galettes le Mercredi 5 janvier 2022

Avant 12h : à la Cité de l'Artisanat à AVIGNON (Agroparc/Montfavet)

Entre 9h et 14h à la salle des Fêtes - Place Gabriel Peri - 84400 APT

Tout produit déposé au-delà de l'heure entrainera l'élimination du concurrent.

Le produit devra être emballé une boîte neutre accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs noms, adresse, téléphone.

Les produits seront présentés sous un numéro d'ordre attribué lors de la réception de celui-ci. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

• Article 5

Les 2 gâteaux : poids 350/450 grammes cuits garnis et décorés avec des fruits intérieur ET extérieur

Les 2 galettes : diamètre 25/35 cm. Elles doivent impérativement être au beurre.

Tous les gâteaux/galettes ne correspondant pas à ces critères seront automatiquement écartés de la suite du concours.

• Article 6

Le jury est constitué sous la responsabilité du Groupement Professionnel. Il sera constitué uniquement de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale et sera présidé par **Nicolas Goddi** - Gagnant Galette des Rois 2021 et **Frédéric Portigliatti** - Gagnant Gâteau des Rois 2021.

Les présidents du jury seront obligatoirement des professionnels.

Le jury est composé de binômes : 1 membre professionnel + 1 représentant grand public.

Les décisions du jury seront sans appel. Les membres du jury et leurs salariés ne peuvent pas concourir.

Les artisans, salariés et apprentis de l'entreprise gagnante ne pourront pas participer au concours 2023.

Le gagnant de la catégorie Artisan/salarié de la Meilleure Galette des Rois sera le Président du Jury du concours 2023 pour la section Meilleure Galette des Rois.

Le gagnant de la catégorie Artisan/salarié du Meilleur Gâteau des Rois sera le Président du Jury du concours 2023 pour la section Meilleur Gâteau des Rois.

• Article 7

Le jury délibérera le 5 janvier à partir de 14h30 à la Salle des Fêtes d'Apt

Le palmarès sera donné à 16h30

Galette		Gâteau	
Feuilletage	20	Texture	20
Goût	20	Goût	20
Visuel	20	Visuel	20

Soit une note sur 60 points. En cas d'ex-æquo, le vote du président du jury est prépondérant.

• Article 8

Un classement sera effectué et différents prix et récompenses seront attribués aux lauréats. Le palmarès sera donné le 5 janvier à 16 h30 - Les concurrents devront impérativement être PRESENTS

Prix

1er Prix galette Chef d'entreprise/salarié : 500 € en bons d'achats

1er Prix gâteau Chef d'entreprise/salarié : 500 € en bons d'achats

1er Prix galette apprenti : 150 € en bons d'achats

1er Prix gâteau apprenti : 150 € en bons d'achats

• Article 9

Les participants/gagnants s'engagent à citer le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisiers du Vaucluse dans toute leur communication (presse, réseaux, interview radio...) et à taguer la page Facebook du Groupement dans leurs posts concernant ce concours : @groupementboulangerspatisseries84

• Article 10

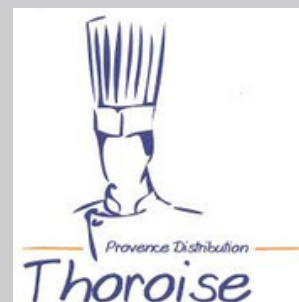
La participation au présent concours entraine l'adhésion entière à ce règlement.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS : 07 69 14 38 65 ou glopez@boulangerie84.org

ORGANISÉ PAR



Groupement des Artisans
Boulangers Pâtisiers
du Vaucluse



AVEC LA PARTICIPATION DE



**Confrérie Du Fruit
Confit d'Apt**