



**11ème CONCOURS ÉPIPHANIE DU VAUCLUSE**  
**Mercredi 6 Janvier 2021**

**CATÉGORIE : MEILLEUR GATEAU BRIOCHE « TRADITIONNEL »  
PRIX DE LA CONFRÉRIE DU FRUIT CONFIT**

**CATÉGORIE : MEILLEURE GALETTE FEUILLETEE « TRADITIONNELLE »  
PRIX DU GROUPEMENT DES BOULANGERS – PRIX DES AMBASSADEURS**

## **RÈGLEMENT**

### **Article 1**

Le Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Pâtisiers du Vaucluse organise le 12em Concours du Meilleur Gâteau des Rois et de la Meilleure Galette des Rois du Vaucluse, le Mercredi 6 janvier 2021 à la Cité de l'Artisanat située à Agroparc - Avignon

### **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 Pâtisseries du Vaucluse par mail : [glopez@boulangerie84.org](mailto:glopez@boulangerie84.org) ou par téléphone : 07 69 14 38 65

### **Article 4**

Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 gâteaux ou/et 2 galettes le Mercredi 6 janvier 2021

- **Avant 12 h** : Possibilité de ramassage : faites vous connaitre rapidement au 07 69 14 38 65
- **Entre 9 h et 14 h** à la Cité de l'Artisanat à AVIGNON (AGROPARC/MONTFAVET)

Dans une boîte neutre accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs noms, adresse, téléphone.

Tout produit déposé au-delà de l'horaire entrainera l'élimination du concurrent. 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 400 grammes cuit garnis et décorés avec des fruits intérieur ET extérieur**

**Les 2 galettes : diamètre 30 cm 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 encadré par **Philippe PARC - Meilleur Ouvrier de France**. Le président du jury sera automatiquement un professionnel. Les décisions du jury seront sans appel. Les membres du jury et leurs salariés ne peuvent pas concourir.

## Article 7

Le jury délibérera le 6 janvier à partir de 14h30 à la Cité de l'Artisanat à AVIGNON (AGROPARC/MONTFAVET)  
Le palmarès sera donné à 16 h

### Grille de notation : Galette

Feuilletage	20
Goût	20
Aspect	10

### Gâteau

Texture	20
Goût	20
Aspect	10

Soit une note sur 50 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 6 janvier à 16 h – Les concurrents devront impérativement être **PRESENTS**

Si un candidat venait à terminer premier deux années consécutives, il ne pourrait concourir les deux années suivant son dernier succès.

### *Prix*

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

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

1<sup>er</sup> Prix galette apprenti : 150 € en bons d'achats

1<sup>er</sup> Prix gâteau apprenti : 150 € en bons d'achats

## Article 9

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

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :**  
**07 69 14 38 65 ou [glopez@boulangerie84.org](mailto:glopez@boulangerie84.org)**

