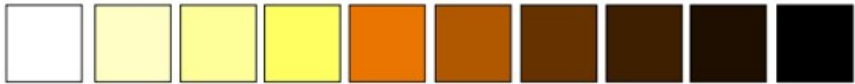


REGLEMENT DU TROPHÉE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE organisé par la Fédération des Boulangers et Pâtisseries de Loire Atlantique

- I. La Fédération des Boulangers et Pâtisseries de Loire-Atlantique organise un concours du trophée de la boulangerie artisanale comprenant une pièce artistique servant de support de présentation à une boule de tradition d'un poids de 800 grammes environ.
- II. Ce concours est ouvert uniquement aux professionnels de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie artisanale : « patrons – ouvriers et apprentis », classés en deux groupes :
- 1e catégorie : **jeune non confirmé ou en formation**
- 2e catégorie : **chef**
- III. Le thème est : « **L'ASTRONOMIE** ». Il sera demandé à chaque candidat d'inclure son pain décoré ou non dans la présentation de sa pièce artistique. Une boule de la même pâte sera demandée, enveloppée à votre convenance pour garantir de la conservation pour la dégustation du lendemain. L'emballage doit être neutre. La liste des ingrédients de la boule devra être communiquée. Le concours est établi de manière à pouvoir juger en même temps les concurrents sur leur valeur professionnelle pure et sur leur valeur artistique.
- IV. La présentation finale ne devra pas dépasser les dimensions suivantes : 60 X 60 en base et hauteur minimum 80 maximum 100.
- V. Toute utilisation d'armature et d'appuis ou de colle non alimentaire ne sera pas admise. **La majorité de la pâte doit être cuite et le socle doit être en pâte levée.** Seul le vernis alimentaire pourra être permis pour une meilleure conservation des pièces. Les couleurs doivent se rapprocher des couleurs du pain ; celles admises sont les couleurs naturelles allant du blanc crème au brun foncé et jusqu'au noir. **Attention, pour la présentation de la pièce, si besoin, n'utiliser que du tissu ignifugé.**
- Le nuancier des couleurs autorisées
Les couleurs intermédiaires du nuancier ci-dessous sont autorisées.
- 
- VI. La notation sera la suivante : 70 points sur la pièce artistique, 10 points sur l'aspect de la boule, et 20 points sur le goût.
- VII. L'inscription, accompagnée du règlement de 10 €, devra parvenir **pour le 29 septembre**, à la Fédération des Boulangers de L.A. - 10, rue de la Jalousie – 44980 STE LUCE SUR LOIRE ☎ 02 51 13 31 88 ✉ federation44@boulangerie44.org.
- VIII. Les pièces seront déposées au Parc des Expositions de la Beaujoire HALL XXL, espace boulangerie à Nantes : **le samedi 19 octobre 2019 de 14 heures à 16 heures**, horaires à respecter impérativement comprenant l'installation de la pièce. Le jury passera ce même jour à 17 heures 30.
- IX. Le jury est souverain ; il sera présidé par un Meilleur Ouvrier de France et sera composé de professionnels reconnus.
- X. Les organisateurs s'interdisent de participer aux travaux du jury.
- XI. Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.
- XII. Remise des diplômes et des récompenses : **mardi 22 octobre 2019, Présence indispensable en tenue professionnelle** :
* à **16 heures** pour la photo officielle devant votre pièce
* à **16 heures 30** pour la proclamation des résultats sur l'espace de présentation des pièces HALL XXL
Chaque candidat devra joindre à sa pièce artistique une photo d'identité et une carte de visite sous enveloppe cachetée mentionnant son nom, prénom et adresse et le nom de l'établissement qui l'emploie. Ces documents serviront à l'exposition des pièces après le résultat du concours.

Bulletin d'inscription concours du trophée de la boulangerie artisanale à nous retourner avant le 29 septembre 2019 (accompagné d'une photo d'identité)

NOM PRENOM

ADRESSE..... VILLE.....

CODE POSTAL TEL..... MAIL

EMPLOYEUR (nom et lieu).....

Acceptant toutes les clauses du présent règlement, je présenterai
une pièce pour les concours « Trophée de la boulangerie et de la vente artisanale »
organisés le 20 octobre 2019, au Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes.
Ci-joint mon chèque de règlement de 10 € libellé à l'ordre de la
FEDERATION DES BOULANGERS DE LOIRE-ATLANTIQUE

CATEGORIE : jeune non confirmé ou en formation
 chef

Date :

Signature :