

**32^{ème} CONCOURS INTERREGIONAL DU PAIN
AVENAY LE 20 JUIN 2015**

Concours ouvert aux Boulangeries et/ou Pâtisseries Artisanales

En partenariat avec la Fédération Basse Normandie de la Boulangerie

Organisé sous le contrôle de Maître COURIEULT, Huissier de Justice.

I. CATÉGORIES DE CONCOURS :

➤ **CONCOURS DE QUALITÉ :**

Les 5 Concours ci-dessous sont ouverts aux Boulanger(e)s, Ouvrier(e)s et Apprenti(e)s Catégorie B (Terminale Bac Pro, Mention Complémentaire, Brevet Professionnel).

A. CONCOURS DE PAIN DE CONSOMMATION COURANTE :

Pains du jour, cuits sur sole, non farinés.

Fournir : 8 baguettes de 200 grammes (60 cm minimum) et 5 pains de 400 grammes (65 cm minimum).

B. CONCOURS DE PAIN DE CAMPAGNE :

Fournir : 8 pains de campagne au levain ou non, dont: 2 de 1kg

4 de 400g, de formes diverses ou fantaisies

2 pains de 400g grignés

C. CONCOURS DE PRODUIT RÉGIONAL « PAIN BRIÉ ou dit BRIÉ » :

Fournir : 6 pains de 500 grammes, dont 2 côtélés.

D. CONCOURS DE « BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE » :

Fournir : 8 baguettes de 250 grammes cuites, de 50 à 55 cm, grignées (4 ou 5 coups de lame).

(Ce produit doit correspondre au décret n°93-1074 du 13.09.1993)

E. CONCOURS DE CROISSANTS :

Présenter : 15 croissants « demi-lune », de 50 grammes cuits, de sa propre fabrication, avec utilisation de beurre A.O.C obligatoire.

Remarques pour les 5 concours ci-dessus :

Tous les poids indiqués correspondent à des produits cuits.

Pénalités : toute différence de poids ou de longueur de 10% en plus ou en moins sera sanctionnée par une pénalité de 5 points (avec un cumul possible, soit un total de 10 points de pénalités), de même que le non respect des quantités.

➤ **CONCOURS DE PIÈCES DE BUFFET, PAINS DÉCORÉS, PIÈCES D'EXPOSITION, VITRINES et PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :**

Les 5 Concours ci-après sont ouverts à tous : Boulanger(e)s, Ouvrier(e)s, Apprenti(e)s, Vendeuses et Vendeurs.

F. CONCOURS DE PIÈCES DE BUFFET

THÈME : LE CIRQUE

Présenter une pièce en pâte levée pour présentation de 20 mini viennoiseries variées.

Présentation sur support de 40 cm x 60 cm avec un poids de 8kg maximum pour l'ensemble.

G. CONCOURS DE PAINS DÉCORÉS :

THÈME : LE CIRQUE

Présenter un pain rond décoré, de 35 cm de diamètre et de 2kg maximum, cuit avec son décor.

Remarque importante :

Les pains décorés qui ne correspondront pas aux critères définis seront reclassés dans la Catégorie « PIÈCES D'EXPOSITION », notamment si le décor a été monté après cuisson.

H. CONCOURS DE PIÈCES D'EXPOSITION :

THÈME : LE CIRQUE

Dimensions maximum : 80 cm x 90 cm.

Pièce à réaliser en pâte morte. L'utilisation de pâte à sel est limitée.

Le sucre cuit ne peut être utilisé que pour le collage.

Remarque importante :

(Tout support en bois, plastique ou autre est exclu. De ce fait, aucune pièce ne pourra être présentée sous vitrine).

I. PRÉSENTATION BOULANGÈRE :

THÈME : LE CIRQUE

La présentation boulangère devra mettre en valeur les produits et spécialités de la boulangerie. Devront être utilisés tous les produits à l'exception de ceux à base de chocolat et les pâtisseries à base de crème.

La présentation boulangère devra mettre en valeur les produits et spécialités de la boulangerie.

Devront être utilisés tous les produits à l'exception de ceux à base de chocolat et les pâtisseries à base de crème. Cette présentation sera jugée en fonction de :

- L'originalité de la création
- L'harmonie et l'équilibre des volumes
- Le côté attractif et « vendeur » de la présentation
- La mise en valeur des produits et de la spécialité de la boulangerie

La présentation devra se faire à partir d'un contenant(s) au choix du (de la) participant(e). Elle s'effectuera sur une surface disponible de 90 cm x 90 cm, maximum.

La décoration : Le collage est autorisé. Possibilité de se servir de supports, de suspendre.

L'étiquetage : Une étiquette en rapport avec le thème choisi, par variété de produits.

Pénalités - non-respect du règlement - 5 points

J. CONCOURS DE PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE (Sucre et/ou pastillage)

THÈME : LE CIRQUE

Dimensions : 60 cm x 60 cm maximum.

La pièce peut être présentée sous vitrine.

➤ CONCOURS DU « MEILLEUR BOULANGER INTERRÉGIONAL 2015 » :

Ce prix sera remis au Concurrent ayant obtenu le meilleur total aux 5 Concours suivants :

- ✓ Pain de consommation courante
- ✓ Pain de campagne
- ✓ Pain brié ou dit brié
- ✓ Baguette de tradition française
- ✓ Croissants

N.B : Le gagnant de ce Concours est mis hors-concours les deux années suivantes.

II. CRITÈRES DE NOTATION :

Le classement sera effectué, par catégories de Concours, selon les critères habituels de la profession.

Pour les Concours de Qualité et le Concours de Présentation Boulangère, les critères et coefficients seront les suivants :

PAIN DE CONSO. COURANTE

PAIN DE CAMPAGNE

PAIN BRIE OU DIT BRIE

BAGUETTE DE TRADITION Fse

Aspect extérieur 20

Texture 30

Saveur 30

TOTAL 80

CONCOURS PIÈCES DE BUFFET :

Respect du règlement 20

Coup de cœur 40

Aspect des viennoiseries 20

TOTAL 80

CONCOURS DE CROISSANTS

Forme, régularité,

et couleur 20

Feuilletage 20

Saveur 20

Texture de mie 20

TOTAL 80

CONCOURS DE

PRÉSENTATION BOULANGÈRE

Coup de cœur et

Harmonie des couleurs 20

Respect du règlement 10

Originalité de l'étiquetage 10

40

CONCOURS DE PAINS DECORES, PIÈCES D'EXPOSITION, PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :

La notation s'effectue sur 20.

III. RÉCOMPENSES :

**LE LAURÉAT DU CONCOURS DU
« MEILLEUR BOULANGER INTERRÉGIONAL 2015 »
SE VERRA OFFRIR :**

UN VOYAGE D'UNE SEMAINE POUR DEUX AUX BALÉARES

✓ Pain de Consommation Courante

✓ Pain de Campagne

✓ Pain Brié ou dit Brié

✓ Baguette de Tradition Française

(Un classement pour chaque Catégorie)

Médaille d'Or

Médaille d'Argent

Médaille de Bronze

✓ Croissants

1^{er} Prix + Trophée

2^{ème} Prix + Coupe

3^{ème} Prix + Coupe

A noter : le Trophée restera en possession du Concurrent qui aura gagné le 1^{er} Prix, deux années, consécutives ou non.

Apprenti(e)s Cat. A:
Bac Pro 1^{ère} et 2^{ème}
années ou C.A.P

Apprenti(e)s Cat. B:
M.C ou Brevet Pro.
ou Terminale Bac Pro

✓ Pains Décorés

Boulang(er)s et Ouvrier(e)s

(Un seul classement)

1^{er} Prix : 80 € + Coupe

Prix d'Excellence : 45 € + Coupe

Prix d'Honneur : 30 € + Coupe

Apprenti(e)s Concours (A) et (B)

(Un classement pour chaque Catégorie)

1^{er} Prix : 50 € + Coupe

Prix d'Excellence : 30 € + Coupe

Prix d'Honneur : 20 € + Coupe

Les Concours de Pains Décorés
Apprentis, de Pièces d'Exposition et
de Présentation Boulangère seront
dotés, chacun, d'un PRIX du
PUBLIC :

1^{er} Prix : 50€ + Coupe

2^{ème} Prix : 30€ + Coupe

3^{ème} Prix : 15€ + Coupe

✓ Présentation Boulangère

Boulangèr(e)s, Vendeuses et Vendeurs

(Un seul classement)

1^{er} Prix : un chèque de 250 €

Prix d'Excellence : un Louis d'Or + Coupe

Prix d'Honneur : un Louis d'Or + Coupe

Apprenti(e)s

1^{er} Prix : un chèque de 150 € + Coupe

Prix d'Excellence : un chèque de 100 € + Coupe

Prix d'Honneur : un chèque 50 € + Coupe

✓ Pièces de Buffet

Boulang(er)s et Ouvrier(e)s

(Un seul classement)

1^{er} Prix : 80 € + Coupe

Prix d'Excellence : 50 € + Coupe

Prix d'Honneur : 25 € + Coupe

Apprenti(e)s (A) et (B)

(Un seul classement)

1^{er} Prix : 50 € + Coupe

Prix d'Excellence : 30 € + Coupe

Prix d'Honneur : 20 € + Coupe

✓ Pièces Artistiques de Pâtisserie

✓ Pièces d'Exposition

(Un seul classement pour chaque Catégorie)

1^{er} Prix : 250 € + Coupe (si note > 15)

Prix d'Excellence : 100 € + Coupe (si note > 12)

Prix d'Honneur : 75 € + Coupe (si note > 10)

Des Mentions d'Honneur seront délivrées, dans chaque catégorie de Concours, de la 4^{ème} à la 10^{ème} place, sous réserve des notes attribuées.

Les Prix prévus dans certaines catégories pourront ne pas être attribués si la qualité est jugée insuffisante.

LES DÉCISIONS DU JURY SERONT SANS APPEL

IV. ENGAGEMENTS :

- ✓ **CONCOURS DU « MEILLEUR BOULANGER INTERRÉGIONAL 2015 » : 55 €**
(Ensemble des 5 premiers Concours ci-dessous)
 - **CONSOMMATION COURANTE** 12 €
 - **PAIN DE CAMPAGNE** 12 €
 - **PAIN BRIÉ ou dit BRIÉ** 12 €
 - **BAGUETTE DE TRADITION Fse** 12 €
 - **CROISSANTS** 12 €
- ✓ **PRÉSENTATION BOULANGÈRE :**
 - **Boulangier(e)s, Vendeur (se)s :** 12 €
 - **Apprenti(e)s :** Gratuit
- ✓ **PAIN DÉCORÉ :**
 - **Boulangier(e)s, Ouvrier(e)s :** 12 €
 - **Apprenti(e)s :** Gratuit
- ✓ **PIÈCES D'EXPOSITION :** Gratuit
- ✓ **PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :** Gratuit
- ✓ **PIÈCES DE BUFFET** Gratuit

N.B : Les Concurrents qui, lors des précédents Concours, se sont vu remettre la Médaille d'Or ou le 1^{er} PRIX dans une même catégorie, deux années consécutives, ne pourront participer qu'en catégorie spéciale « HORS CONCOURS » (non dotée de récompenses), et ceci durant les deux années suivantes.

Les inscriptions devront être adressées, avant le 15 JUIN 2015, avec règlement par chèque bancaire (à l'ordre du COMITE DES FETES D'AVENAY), à l'adresse suivante :

Monsieur LÉBOUCHER Concours Interrégional du Pain - Mairie 14210 AVENAY

Renseignements : 02.31.80.45.30 (Y LÉBOUCHER) ou 02.31.80.47.28 (I. MARGUERITE)

Ou @mail : concoursdupainavenay@orange.fr

V. COMPOSITION DU JURY :

PRÉSIDENTS d'HONNEUR : Monsieur Georges HUARD et Monsieur Daniel ROUSSEL

PRÉSIDENT : Monsieur Pierre SERAIS, Président de la Maison Artisanale de la Boulangerie-Pâtisserie du Calvados.

MEMBRES : Professionnels reconnus de la Boulangerie - Minotiers. - Consommateurs et Consommatrices (Habitantes et habitants d'Avenay).

VI. DÉROULEMENT DU CONCOURS :

Le cachet de l'entreprise devra obligatoirement être apposé sur le bulletin d'inscription, sous peine de nullité.

Les Concurrents devront apporter ou faire apporter les Pains au terrain de sport d'AVENAY, le SAMEDI 20 JUIN 2015, et avoir quitté le chapiteau impérativement avant 16h30 (prévoir les temps de montage en conséquence). Aucune dérogation ne pourra être acceptée. Tous les pains ou présentations arrivés au-delà de ces horaires ne pourront participer au Concours.

L'ensemble des Médailles, Prix et Diplômes sera remis le DIMANCHE 21 JUIN 2015, à partir de 17h00, en présence des PERSONNALITES REGIONALES, dans le cadre de la Fête organisée à cette occasion.

Les Pains et les Pièces d'Exposition ne pourront pas être retirés avant 19h00.

LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE : conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 intitulée « Informatique et Libertés », les coordonnées des participants pourront être traitées sur support papier ou par traitement automatisé. Conformément à l'article 27, de ladite loi, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et de radiation des données les concernant en adressant leur demande écrite à l'association à l'adresse : Comité des Fêtes MAIRIE 14210 AVENAY. **DROIT A L'IMAGE** : le simple fait de participer au Concours du Pain entraîne la cession à titre gracieux au Comité des Fêtes, du droit d'utiliser et de diffuser la photo des réalisations du participant et l'utilisation de son nom et son image.

Le fait pour un Concurrent, de s'engager au Concours, l'oblige à respecter les diverses clauses du présent règlement. Les concurrents s'honoreront de :

A/ Présenter des produits représentatifs de leur production et de maintenir le même niveau de qualité par la suite.

B/ Venir retirer leur Prix dans une tenue faisant honneur à leur Profession (Veste Professionnelle exigée).



PROGRAMME DE LA JOURNEE DU 21 juin 2015

08 heures 30	Casse-croûte aux tripes avec la « TRIPIERE D'OR »
10 heures 00	Ouverture du Chapiteau du Pain
10 heures 30	Messe de la Saint-Honoré (Eglise d'AVENAY) avec la présence des confréries
11 heures 30	Chapitre des TALMELIERS DU BON PAIN, avec la TRIPIERE D'OR, les CHARRETIERS DE L'ODON, LES GOUSTIERS DU PRE BOCAGE, La CONFRERIE DU PONT-L'EVEQUE, la CONFRERIE DE L'ANDOUILLE DE VIRE..... Cérémonie des INTRONISATIONS
12 heures	Repas champêtre.

INVITE D'HONNEUR : LE CIRQUE - Artistes de cirque en plein air, démonstrations, initiations....

- 14 heures Ouverture des différents stands - Jeux et animations pour enfants et adultes
- **Présentation au public des réalisations ayant participé au 32^{ème} concours du pain** (présentations boulangères, pièces de buffet, pains décorés, concours de qualité....)
 - **Cuisson et vente de pain sur place par les boulangers**
 - **Vente de pain cuit au feu de bois dans une ferme de la commune**
 - **Démonstration des Trophées des espoirs de la boulangerie sur site avec la présence de Boulangers Meilleurs ouvriers de France (réalisation en public de pièces d'exposition sur le thème du concours)**
 - **Participation, animation et dédicaces de M DUPUIS auteur du livre « 1000 ans de MOULINS A CAEN »**
 - **Démonstrations culinaires par des CHEFS des TOQUES NORMANDES**
 - **Démonstrations de métiers anciens : tonte de moutons, maréchal ferrant, fabrication de paniers en osier, fabrications de râteaux en bois....**
 - **Stand d'information de la gendarmerie**
 - **Exposition de matériels agricoles anciens.**
 - **Présentation de DANSES NORMANDES** dans le courant de l'après-midi avec participation possible du public pour le final.
- 17 heures 30 Remise des prix aux Lauréats.
- 18 heures 30 Tirage de la tombola et remise des lots.
- 19 heures 00 Repas champêtre.

Pour la défense de la boulangerie artisanale, nous comptons vivement sur votre participation et votre présence. Une photo des lauréats destinée à être diffusée dans la presse sera faite :

La présence en tenue professionnelle à la remise des prix est donc vivement souhaitée.

BONNE JOURNEE A TOUS POUR CE 32^{ème} CONCOURS. PARKING ET ENTREE GRATUITS.

ACCES A AVENAY : PERIPHERIQUE de CAEN -Sortie n°10- Direction ETERVILLE Direction EVRECY par RD 8. A 3 km prendre à gauche, RD 36, Direction CONDE-SUR-NOIREAU SUIVRE FLECHAGE.