

Concours National du Meilleur Croissant au Beurre 2019

REGLEMENT

Ce concours a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer ses croissants.

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau - 75782 Paris cedex 16, organise, en partenariat avec le CNIEL et le Château de Ferrières, le 1^{er} concours national du Meilleur Croissant au Beurre, qui aura lieu, les 28, 29 et 30 octobre 2019 à Ferrières en Brie (77).

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours du meilleur croissant de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBF par le président de région boulangère*.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année 2018 ou bien de l'année 2019 si le titre a été obtenu en amont de la finale nationale 2019.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait ou quitterait l'entreprise avant le concours national, il sera admis qu'un autre membre de la même entreprise puisse prendre sa place ou, le cas échéant, le suivant du classement régional.

Les candidats devront être issus d'une entreprise adhérente à un Groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBF.

Dans le cas où le croissant primé du concours régional n'aurait pas été fabriqué par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*), il sera admis que le salarié, y compris les contrats de professionnalisation, ou l'apprenti ** ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti** et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que le croissant primé dans la région était de sa fabrication et constant dans l'entreprise.

* Les régions sont au nombre de 13 (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur) :

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat

** *La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 18 ans à la date du concours.*

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire leur candidat, avant le **27 septembre 2019** à :

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Concours National du Meilleur Croissant 2019 »
27 avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16

Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, ainsi que de la fiche recette des croissants que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

Ces documents permettront à l'organisation de fixer les horaires de passage des candidats.

L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.

ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque entreprise un chèque de caution de 300 € (à l'ordre de « CNBF »), qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse, le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES

Les candidats apporteront leur propre tenue complète de travail (pas de tablier en plastique) qu'ils porteront durant les épreuves. Cette tenue devra être neutre (sans logo de marque).

Le Concours National du Meilleur Croissant sera organisé en 2 groupes :

- **1^{er} groupe : Epreuves le mardi avec préparation la veille, soit le lundi 28 octobre**
- **2^{ème} groupe : Epreuves le mercredi avec préparation la veille, soit le mardi 29 octobre**

Les candidats seront convoqués dans un ordre tiré au sort en amont par l'organisation.

Les candidats seront tous convoqués 3 par 3, à 1 heure d'intervalle.

Un numéro d'anonymat leur sera attribué.

Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 5 heures.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de sa pâte (pétrissage des détrempes). Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le jour J dont il est rappelé qu'il est de 5 heures maximum. **Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté le jour J.**

Exemples :

- Un candidat utilisant 15 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h45 le jour J.
- Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 3h30 le jour J.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera des 5 heures le jour J.

Le jour J, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra, **produire et présenter 30 croissants au beurre traditionnels et de forme d'origine** (courbés) qui devront peser, **après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g)**.

Matières premières :

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- Levain
- Farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme.
- Sucre semoule, sel, levure, beurre, œufs, lait, poudre de lait, crème.

Les autres ingrédients **seront apportés par le candidat** et contrôlés par le jury : miel, sirop d'érable, sucre inverti, glucose, malt, etc, ...

L'utilisation d'additifs est interdite.

Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, ...) n'est acceptée.

Matériel :

Il sera mis à leur disposition :

- batteur 5 l ;
- tour réfrigéré ;
- laminoir ;
- cellule de refroidissement ;
- armoire de fermentation ;
- four ventilé ...

Chaque candidat devra apporter son petit matériel (couteau, rouleau ...)

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation :

Cuisson	25 pts
Forme /Aspect du produit /régularité	25 pts
Saveur/Odeur	25 pts
Texture, fondant, feuilletage	25 pts
Total	100 pts

Pénalités (*sur note finale ramenée à 20 pts*) :

- - 1 pt de 0 à 10 mn de dépassement ;
- - 1 pt par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60g (de 55 à 65g) ;
- Perte de pâte suivant barème ci-dessous :
 - De 0 à 100 g : pas de pénalité
 - Au-dessus de 100 g : - 1 pt par tranche de 100 g.

Les produits seront dégustés entre 1 h et 2 h après cuisson. Le jury contrôlera la perte de pâte.

ARTICLE 7 : JURY

Damien Dedun, Champion d'Europe de la Boulangerie en 2017 pour la catégorie viennoiserie, est nommé parrain de ce concours pour l'édition 2019.

Le jury est composé du Président du Jury, Monsieur Jean-Yves Gautier, (MOF et Président de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation de la CNBF) ainsi que de 6 jurés professionnels choisis par l'organisation.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La composition du jury sera identique les 3 jours.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le mercredi 30 octobre 2019, après-midi, au CHÂTEAU DE FERRIERES (77).

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats, en tenue professionnelle propre.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise arrivée première sera hors concours pendant une édition.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, le titre obtenu sera affiché dans les magasins conformément à la législation en vigueur.

NB : défraiement transport, hébergement et repas :

Il sera accordé un défraiement forfaitaire à chaque candidat selon la règle suivante :

- Pour les candidats demeurant à moins de 300 km de Paris : 200 euros
- Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Paris : 300 euros

Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **La feuille de mesures du candidat**
- **Le chèque de caution de 300 € (encaissé qu'en cas de non-présentation du candidat au concours)**
- **Le diagramme de fabrication et la recette**