



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
HAUTS-DE-FRANCE

CONCOURS Nord et Pas-de-Calais - Salon HORESTA à Lille Grand Palais

Lundi 22 Septembre 2025

Meilleure Baguette de Tradition Française / Meilleure Baguette Classique

Meilleure Galette des rois Frangipane

Meilleur Croissant / Meilleur Pain au Chocolat

Meilleur Gâteau de voyage / Meilleur Eclair original

Organisé par la Fédération Régionale des Artisans Boulangers Pâtisseries
et des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France

Avec le concours de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France

Et de la société Délice et Création

REGLEMENT des CONCOURS

ARTICLE 1 : Sont admis à participer à ces concours, les chefs d'entreprise et salariés « *Boulangers et Boulangers-pâtisseries* » dont l'entreprise est immatriculée aux codes 1071C et 1071D et adhérente à jour de sa cotisation ainsi que les étudiants des métiers de la boulangerie pâtisserie. C'est-à-dire : les titulaires ou en cours de formation au CAP Boulanger et Pâtissier, Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Brevet Professionnel Boulanger et Bac Pro Boulanger Pâtissier, BTM Pâtissier. Les participants seront classés et jugés en deux catégories : « Professionnel » et « Junior ».

ARTICLE 2 : Le concours se déroulera le Lundi 22 Septembre 2025 sur le Salon HORESTA à Lille Grand Palais. Les participant (e)s devront amener les produits de la catégorie choisie le Lundi 22 Septembre 2025 entre 13h30 et 14h30. Un jury se réunira ce même jour de 15h à 18h pour délibérer.

ARTICLE 3 : Le Jury est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie, et d'un candidat.

ARTICLE 4 : Conditions du règlement des baguettes

Chaque participant devra présenter **3 produits identiques**. Elles devront :

- **Pour la Baguette dite « Classique »**, peser 250 gr (tolérance de +ou- 5grs), faire de 55 à 65 cm et avec 5 à 7 grignes et **non farinée**.
- **Pour la Baguette dite de « Tradition Française »**, peser 250gr (tolérance de +ou-5grs) , faire 50 à 60 cm, avec 5 grignes, être élaborée avec une farine de tradition Française et **non farinée (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**.

Toutes les baguettes dont le poids et la taille ne sont pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartées de la suite du concours.

Grille de notation : total 60 points.

- **Aspect extérieur :** cuisson 10 points, grigne 10 points, croustillant 10 points
- **Aspect intérieur et poids :** alvéolage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points.

ARTICLE 5 : Conditions du règlement des galettes des rois (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)

Chaque participant devra présenter **1 produit**.

- **La Galette dite « Frangipane »**, devra faire 30 cm, tolérance de 29 à 31 cm de diamètre.

Toutes les galettes ne rentrant pas dans le critère de taille seront écartées de la suite du concours.

Grille de notation : total 180 points.

- Cuisson 40 points, originalité et qualité du rayage 40 points, crème aux amandes ou frangipane 20 points, feuilletage 20 points, proportion feuilletage garniture 20 points, goût 40 points.

ARTICLE 6 : Conditions du règlement des croissants (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
HAUTS-DE-FRANCE

Chaque participant devra présenter : **3 croissants**.

- Poids 55 gr à 65 gr maximum cuits, de forme courbée et fabriqués pur beurre. Le dépôt des croissants devra être effectué dans des emballages neutres.

Tous les croissants dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.

Grille de notation : total de 60 points

- **Aspect extérieur** : cuisson 10 points, dorure 10 points, croustillant 10 points
- **Aspect intérieur** : qualité du feuilletage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points.

ARTICLE 7 : Master du meilleur pain au chocolat (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)

Les **5 pains au chocolat** identiques devront impérativement être pur beurre. Ils devront peser entre 55 gr et 65 gr (poids cuit).

Tous les pains au chocolat dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.

Grille de Notation : total de 120 points.

- Cuisson 20 points, brillance 20 points, aspect visuel 20 points, goût 20 points, fondant 20 points, feuilletage 20 points.

ARTICLE 8 : Concours Gâteau de voyage

Présentation de **2 gâteaux**. On entend par « gâteau de voyage » un produit qui peut se transporter et rester à température ambiante pendant 12 à 24h sans réfrigérateur. Il peut prendre la forme de cake, tarte, tourte, de différentes formes et tailles. Le poids doit être compris entre 250 gr à 350 gr. La composition est au choix du Candidat.

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

- **La présentation est jugée sur** : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvre (40 points).
- **La dégustation est jugée sur** : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication, la possibilité de commercialiser les produits (60 points).

ARTICLE 9 : Concours Eclair original

Présentation de **3 produits**. On entend par « éclair original » un produit élaboré à base de pâte à choux, garni d'une crème et terminé par un glaçage. Le poids ne doit pas excéder 100 gr. L'originalité de la forme et le type de pâte à choux sont au libre choix et à l'imagination du/de la candidat(e), tout comme l'originalité de la crème : texture et goût. Le glaçage n'est pas obligatoirement à base de fondant et peut être travaillé.

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

Répartition des points attribués :

- **La présentation est jugée sur** : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvre (40 points).
- **La dégustation est jugée sur** : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication, la possibilité de commercialiser les produits (60 points).

ARTICLE 10 : Comme le but de ces concours est de valoriser le travail des entreprises participantes, les produits présentés doivent et devront être réalisables en entreprise.

ARTICLE 11 : Déroulement du concours

Les candidat(e)s devront déposer les produits au sein du Salon HORESTA comme indique l'article 2, le Lundi 22 Septembre 2025 entre 13h30 et 14h30. Après délibération du jury, la proclamation aura lieu à 18h30, suivie de la remise de trophées, diplômes et lots. La présence des candidat(e)s est obligatoire en veste et toques. **Tout(e) candidat(e) non présent(e) lors de l'annonce des résultats sera disqualifié(e).**

INSCRIPTION aux CONCOURS - Date limite des inscriptions le 10 Septembre 2025.

Le nombre de places est limité. L'inscription est obligatoire !

Inscription sur le site de la Fédération : <https://patissier-boulangier-hdf.fr/>

Il est indispensable pour les professionnels d'adhérer à la fédération pour pouvoir accéder à l'espace « inscription concours » en utilisant mot de passe et identifiant / Les inscriptions des apprenti(e)s se font directement sur la partie publique du site internet et sont gratuites.

En cas de soucis, contactez-nous par mail : guilbertphilippe1960@gmail.com