

REGLEMENT

Championnat de France de la Brioche Régionale

Modalités de participation – EDITION 2021

Article I : Généralités

1) Les organisateurs :

La ville de Romans-sur-Isère, dans le cadre de l'organisation de la Fête de la Pogne et de la Raviole, lance le championnat de France de Brioche régionale. La ville de Romans-sur-Isère est une collectivité territoriale domiciliée à Hôtel de Ville, place Jules-Nadi CS41012, 26100 Romans-sur-Isère Cedex.

2) Les candidats :

Le concours est réservé aux boulangers(ères) majeur(e)s, représentant une boulangerie artisanale. Il n'est admis qu'un seul candidat par établissement. Cet établissement doit être immatriculé au répertoire de la chambre des métiers et relever du code NAF 1071C. Il doit être en activité à la date du concours. Chaque candidat se verra attribuer dès son inscription, un boulanger local référant auquel il fera passer les différentes informations demandées.

3) Le concours :

Le concours « Championnat de France de la Brioche régionale » se déroulera en deux épreuves :

a. Brioche régionale :

Une brioche de la « région » du candidat sera jugée. Cette brioche ne sera pas à faire sur place, mais à amener. Elle devra être remise au boulanger référent (à la confirmation de l'inscription chaque candidat se verra confié à un boulanger du comité d'organisation, ce dernier sera son référent durant le concours et les jours précédents) dans un emballage transparent et anonyme. Elle devra peser entre 400 grammes et 800 grammes et sera conservée à température ambiante pour être jugée le jour du concours.

Elle devra être accompagnée :

- d'un texte relatant l'historique de cette brioche ainsi que son descriptif (composition des ingrédients et méthode de production) ;
- d'une enveloppe blanche sans annotation extérieure, dans laquelle sera indiqué le nom du candidat, de l'entreprise qu'il représente ainsi que le nom de la brioche.

Chaque candidat se verra attribuer un numéro d'ordre, de façon à garantir l'anonymat.

b. Pogne revisitée :

Chaque candidat devra pétrir à la main une pogne en plein air et devant le public. Les ingrédients lui seront remis et seront identiques à chaque concurrent. Elle sera façonnée, levée et cuite dans le fournil du boulanger référent.

Le deuxième jour, cette pogne cuite sera revisitée dans la cuisine aménagée sur le lieu de la manifestation, mis en place spécifiquement pour la Fête de la Pogne et de la Raviole. Cette pogne pourra être sucrée ou salée et être conservée au froid positif avant qu'elle soit jugée.

4) Constitution des membres du jury et dispositions particulières

Le jury du Championnat de France de la Brioche Régionale sera composé de personnalités locales, de représentants professionnels et du lauréat de l'édition précédente.

Le jury dégustera et notera les brioches à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement seront anonymes. Le patron ou les membres du personnel de l'établissement dans lequel travaille un(e) candidat(e) ou l'un de ses proches parents, ne pourront être admis au jury.

Le juge technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. À noter que le juge technique ne participera pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

Le vainqueur de l'année précédente sera présent sur la totalité de la durée du concours afin d'apporter ses conseils aux candidats. Il fera également parti du jury final et participera à la notation des candidats.

Article II : Modalités d'inscriptions

L'étape de sélection a pour but de retenir 10 candidats qui participeront au Championnat de France de la Brioche régionale.

1) Appel à candidatures

Les différentes étapes de sélection des candidats seront fixées en fonction de la date de la Fête de la Pogne et de la Raviole. Les appels à candidatures se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés.

2) Inscription

La candidature devra être adressée à une date butoir, fixée en fonction de la date de la Fête de la Pogne et de la Raviole, par courrier à :

Hôtel de Ville,

Direction animation Culture, Rue Saint Just, 26100, Romans-sur-Isère

Ou par mail à championnatdefrancedebrioche@gmail.com

3) Contenu du dossier de candidature

Le dossier doit contenir :

- CV avec parcours professionnel
- Photo en tenue professionnelle
- Liste des ingrédients dont il aura besoin

4) Communication des résultats de la sélection :

Les 10 candidats retenus seront prévenus à l'issue de la fin de la période d'ouverture des dossiers à partir de la date indiquée dans l'annexe du règlement.

Les candidats retenus recevront :

- Les coordonnées de leur boulanger référent qui les suivra durant tout le concours ;
- La liste du matériel et équipement installé mis à sa disposition.

Leur participation sera définitive à la réception par l'organisateur :

- Du chèque de 200€ pour les frais d'inscription libellé à l'ordre de M. le comptable public envoyé, avant la date indiquée dans l'annexe, à l'adresse suivante :

Hôtel de Ville,
Direction animation Culture,
Rue Saint Just,
26100, Romans-sur-Isère

Article III : Organisation lors du concours

Les 10 candidats retenus participeront au concours du « Championnat de France de la Brioche régionale » à Romans-sur-Isère. Chaque candidat devra apporter son propre petit matériel. L'Organisateur se réserve le droit de filmer le déroulement des épreuves. Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

1) Modalités d'évaluation des candidats

Les finalistes seront jugés sur leur brioche régionale et la fabrication d'une pogne. Chaque concurrent coupera lui-même et présentera sur assiette (fournie par l'organisateur) les tranches pour le jury. Il ne pourra être assisté par qui que ce soit pour le dressage.

2) Notation

La brioche régionale et la pogne seront notées séparément, d'après une grille de notation déterminée.

Les candidats obtiendront une note sur 150 points :

Brioche régionale :

- Présentation et argumentaire : /25
- Visuel : /25
- Dégustation : /25

Pogne revisitée :

- Fabrication : pétrissage, montage, suivi de la fermentation : / 25
- Présentation au jury pièce pogne (argumentaire et visuel) : /25
- Dégustation pogne : /25

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement sera effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacune des membres du jury.

Article IV : Proclamation des résultats

Le président du jury annoncera les résultats dès la fin du concours. Le gagnant remportera un trophée. Chaque participant recevra un diplôme.

Article V

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des brioches et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Championnat de France de la Brioche régionale ». Pour le gagnant, l'utilisation de son titre ne peut se faire sans l'autorisation du comité d'organisation.

Article VI

La participation au concours « Championnat de France de la Brioche régionale » implique l'acceptation de ce règlement. Le comité d'organisation sera seul juge du choix des candidatures et il ne pourra y avoir aucune réclamation.

Le vainqueur s'engage à revenir l'année suivante afin d'apporter ses conseils aux candidats. Une partie de ses frais sera pris en charge par l'organisateur.