



REGLEMENT DU GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE PARIS



Article 1

Le Grand prix de la pâtisserie de Paris est attribué à un·e pâtissier·ère professionnel·le (salarié·e ou chef·fe d'entreprise) d'un établissement parisien où les produits sont fabriqués sur place selon des procédés traditionnels, pour la création d'une pâtisserie individuelle originale inspirée d'un thème imposé.

Cette création doit être personnelle et inédite. Son nom et sa recette ne doivent pas avoir fait l'objet d'un dépôt auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle.

Cette pâtisserie doit être réalisable et commercialisable en boutique.

Article 2

Le Grand prix de la pâtisserie de Paris est décerné par un jury présidé par l'adjoint·e à la Maire de Paris chargé·e du commerce, de l'artisanat et des professions libérales et indépendantes, représentant le·la Maire de Paris, ou son représentant.

Le calendrier du concours, la composition et la date du jury sont fixés par un arrêté municipal.

Article 3

Sont admis·es à participer à ce concours :

- les boulanger·ère·s-pâtissier·ère·s ;
- les pâtissier·ère·s ;
- les chef·fe·s pâtissier·ère·s des hôtels et restaurants parisiens.

Les candidat·e·s doivent être salarié·e·s ou chef·fe·s d'une entreprise inscrite au Répertoire des Métiers ou immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés.

Il n'est admis qu'une seule candidature par établissement et par gérant d'établissement lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris.

Les professionnel·le·s participant à l'organisation et au jury du Prix ne peuvent pas concourir.

Le·la lauréat·e du Prix au titre d'une année considérée est membre de droit du jury l'année suivante. Il·elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.

Article 4

Le concours comporte deux étapes :

1^{ère} étape : une présélection technique sur dossier

Pour participer à cette présélection, le·la candidat·e complète un dossier (annexe 1) qui présente :

- le nom de la pâtisserie proposée ;
- deux photos libres de droits de la pâtisserie proposée ;
- la recette détaillée précisant la liste et l'origine des matières premières utilisées, le grammage, le matériel et le procédé à respecter ;
- le prix de revient ;
- un court texte racontant l'histoire et la spécificité de la pâtisserie proposée en rapport avec le thème imposé ;
- un justificatif de la raison sociale de l'établissement (extrait RCS ou D1).

Le-la candidat-e doit également verser au dossier une attestation sur l'honneur (annexe 2) dûment remplie et signée, mentionnant ses nom et prénom, ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement, à raison d'un-e seul-e candidat-e pâtissier-ère par établissement.

Ce dossier doit être envoyé ou déposé à l'adresse suivante :

Mairie de Paris
Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau du commerce et des recherches immobilières
8, rue de Cîteaux - 75012 Paris

Les candidatures incomplètes ou déposées après la date de clôture du concours ne seront pas retenues.

Après avoir été anonymisés, les dossiers sont présentés à l'examen du comité de sélection et évalués en vertu des critères suivants :

- respect du thème imposé ;
- rédaction de la recette ;
- prix de revient ;
- esthétisme ;
- créativité.

2^{ème} étape : la sélection du jury

Après en avoir été informé-e-s, les candidat-e-s retenu.e.s par le comité de sélection lors de la 1^{ère} étape, doivent déposer ou faire déposer à la date et aux horaires qui leur seront indiqués :

- un lot de quatre pâtisseries identiques dans un emballage neutre dans les locaux du :

Syndicat des boulangers pâtisseries du Grand Paris
7, quai d'Anjou – 75004 Paris

- avec une attestation sur l'honneur, signée, sous enveloppe cachetée, que les pâtisseries sont de sa fabrication et de sa création. L'attestation sur l'honneur doit comporter les nom et prénom de l'artisan ayant confectionné la pâtisserie, le nom et l'adresse de l'établissement ainsi que le nom de la pâtisserie présentée tels que renseignés dans le dossier technique remis lors de la présélection.

Tout dépôt effectué au-delà du délai imparti ou ne respectant pas le nombre de pièces exigées ne sera pas accepté.

Article 5

Lors de cette deuxième étape, les membres du jury attribuent à chaque pâtisserie une note en fonction des critères suivants :

- Goût ;
- Technicité de la recette et du process de fabrication ;
- Créativité et respect du thème ;
- Esthétisme ;
- Qualité et origine des matières premières.

Le·la candidat·e ayant fabriqué la pâtisserie obtenant la note la plus élevée est déclaré·e vainqueur et lauréat·e du Grand prix de la pâtisserie de Paris.

En cas d'ex-aequo, les membres du jury les départageront par un vote à la majorité.

Les 9 candidat·e·s suivant·e·s ayant obtenu les meilleures notes sont distingués et classés.

Le·la lauréat·e et les 9 candidat·e·s distingué·e·s reçoivent un diplôme qui leur est remis par le·la Maire de Paris ou son représentant.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 6

Le Grand prix de la pâtisserie de Paris est attribué au lauréat à titre personnel pour une durée d'un an, le concours étant renouvelé chaque année. Il est doté d'un prix d'un montant de 4.000 euros

Article 7

Les organisateurs se réservent à tout moment le droit de vérifier la qualité et la présentation des produits dans les établissements récompensés par le concours.

Article 8

Les photos des 10 premières pâtisseries du classement seront rendues publiques notamment sur le site Internet de la Ville de Paris et ses réseaux sociaux et ceux de ses partenaires, sans prétendre à aucun droit.

La recette de la pâtisserie du·de la lauréat·e sera rendue publique notamment sur le site Internet de la Ville de Paris et ses réseaux sociaux et ceux de ses partenaires, sans prétendre à aucun droit.

La dénomination de la pâtisserie lauréate ne doit pas inclure le nom du lauréat, de son établissement ou d'une marque commerciale.

Article 9

Seuls l'établissement du·de la lauréat·e et celui de chacun·e des 9 candidat·e·s distingué·e·s peuvent afficher leur distinction, en précisant leur classement, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les pâtisseries.

En cas de cession du fonds de commerce de l'établissement ayant fourni des pâtisseries, le nouvel exploitant ne pourra pas communiquer sur le prix obtenu par son prédécesseur.

Ce dernier ne pourra afficher son prix qu'à l'intérieur de son nouvel établissement.

Toute communication mensongère ou pouvant induire les consommateurs en erreur est strictement interdite.

Article 10

Le secrétariat du Grand prix de la pâtisserie de Paris est assuré par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi de la Ville de Paris – Bureau du commerce et des recherches immobilières. Les dates retenues pour le déroulement du prix sont publiées chaque année au Bulletin Municipal Officiel de la Ville de Paris.