

# Confrérie du Pain d'Épices de Dijon

6<sup>ème</sup> CONCOURS DU MEILLEUR PAIN D'ÉPICES FAMILIAL DE DIJON  
Dimanche 13 novembre 2011

## Règlement

**ART. 1** - Le 6<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Pain d'Épices Familial de Dijon, réservé aux particuliers, est organisé par la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon en partenariat avec la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon. Il aura lieu le dimanche 13 novembre 2011 à partir de 14h00 dans le cadre des Rencontres Gourmandes de Lucullus, à la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

**ART. 2** - Le concours est **réservé aux particuliers** et donc strictement interdit à tout professionnel, c'est-à-dire à toute personne exerçant ou ayant exercé un métier de bouche (boulangier, pâtissier, traiteur, restaurateur, apiculteur...). Tout contrevenant à cet article pourra être exclu par le Grand Conseil de la Confrérie.

**ART. 3** - Les candidats devront **se préinscrire par téléphone** (Mme POINSOT : 06.18.03.42.88) **ou par courriel** (confrerie-dijon@hotmail.fr). Deux bulletins d'inscription leur seront envoyés. Avec le bulletin n°1, ils devront adresser leur inscription définitive **avant le 24 octobre 2011** au siège de la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon - 2 allée de l'Yonne - 21000 DIJON. Les droits d'inscription de 5 euros seront joints à ce bulletin. Le nombre de participants étant limité à 20, les inscriptions seront validées par ordre d'arrivée, cachet de la poste faisant foi.

**ART. 4** - Chaque participant s'engage à fournir **3 pains d'épices**, format moule à cake, nature, sans glaçage, ni fruits confits, ni décor, c'est-à-dire sans signe distinctif. Les pains d'épices seront à déposer :

- Soit à la Boucherie-Charcuterie Mitanchey, 17 avenue Eiffel à Dijon (heures d'ouvertures : de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30) à partir du mardi 8 novembre et au plus tard le vendredi 11 novembre 2011 ;
- Soit aux Salaisons de Campagne, sous les Halles de Dijon, les jeudi 10, vendredi 11 ou samedi 12 novembre 2011, de 7h à 14h.

**ART. 5** - Le bulletin n°2 sera joint aux pains d'épices, sous enveloppe cachetée, sans signe extérieur. Il permettra d'identifier les produits et leur fabricant. Il sera attribué un numéro à chaque produit. La Confrérie du Pain d'Épices de Dijon sera seule à détenir la liste des concordances jusqu'à la fin du concours.

**ART. 6** - Le premier jury, composé du public de la foire, sera placé sous la présidence du Grand Maître de la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon et du Président de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon. La dégustation débutera à **14h00 le dimanche 13 novembre**. Les dégustateurs devront désigner leur pain d'épices préféré. Les six pains d'épices qui auront obtenu le plus de voix seront ensuite présentés au jury final, dénommé Grand Jury. En cas d'ex-æquo, il pourra y avoir plus de six pains d'épices.

Le Grand Jury, qui se réunira à partir de 16h30, placé sous la présidence du Grand Maître de la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon, sera composé du Président de la Foire, du Président de l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, de membres de la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon, de fabricants et consommateurs de pains d'épices. Par l'attribution de notes, il désignera les trois meilleurs pains d'épices, parmi les six sélectionnés par le public : 1<sup>er</sup> prix, 2<sup>ème</sup> prix, 3<sup>ème</sup> prix. En cas d'ex-æquo entre deux produits, celui qui a obtenu le plus de votes du public sera privilégié.

**ART. 7** - La proclamation des résultats ainsi que la remise des prix se dérouleront à l'issue de la délibération du Grand Jury.

**ART. 8** - Les lauréats recevront un diplôme de la part de la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon.

Le comité de la Foire offrira une coupe à chacun des lauréats.

Premier prix : un repas pour deux personnes chez Stéphane DERBORD offert par le comité de la Foire.

Deuxième prix : une machine à pain offerte par la société SEB.

Troisième prix : un panier garni offert par les lauréats du concours artisanal.

Contact : Mauricette POINSOT / 06.18.03.42.88 / confrerie-dijon@hotmail.fr / <http://confrerie-dijon.blogspot.com>

