



Trophée du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine



RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le jeudi 15 octobre 2026 entre 12h et 14h à la Mairie
de La Garenne-Colombes, 68 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes.

Date limite d'inscription : samedi 10 octobre 2026 par courrier, cachet de la Poste faisant foi

GAB 92 Dominique Eury – 77 bis, rue de Colombes – 92400 Courbevoie

AUCUNE INSCRIPTION SUR PLACE.

Catégorie Employeur :

Un lot de 2 baguettes de tradition française,
un lot de 2 pains de campagne et un lot de
3 croissants par participant.

Catégorie Salarié :

Un lot de 2 baguettes de tradition française.

Catégorie Apprentis :

Un lot de 2 baguettes de tradition française.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-Seine
(17 bis, rue des Venets – 92000 Nanterre) le mercredi 4 novembre 2026 à 19h.

Règlement

Article 1

Le Groupement des Artisans boulangers du 92 (G.A.B 92), association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 24^e trophée du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine. Il aura lieu le jeudi 15 octobre 2026 à la Mairie de la Garenne-Colombes, 68 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes.

Parallèlement est organisé le concours de la Baguette des Hauts-de-Seine, un réservé aux salariés et un pour les apprentis.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé en Hauts-de-Seine, inscrits au répertoire des métiers, fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Ils devront être adhérents au Syndicat des Boulangers du Grand Paris (7, quai d'Anjou 75004 Paris) et être à jour de leurs cotisations. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera admis qu'une inscription par entreprise. Néanmoins, à l'issue du concours, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

• Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

• Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par candidat. Tous les candidats devront s'en acquitter au plus tard le samedi 10 octobre à l'adresse suivante : GAB 92 Dominique Eury – 77 bis, rue de Colombes – 92400 Courbevoie, cachet de la Poste faisant foi, par chèque bancaire libellé à l'ordre de GAB 92. Le droit d'inscription restera acquis par le GAB 92 en cas de non-présentation au concours. En cas d'annulation du trophée, le GAB 92 remboursera les concurrents.

Article 4

Pour la catégorie Employeur, le concours portera sur une baguette de tradition, un croissant et un pain de campagne. Les concurrents devront déposer ou faire déposer les produits énoncés ci-dessous présentés dans des emballages anonymes sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993.

Chaque baguette devra avoir la forme classique et n'être différenciée ni par sa forme, ni par son lamage.

- 2 pains de campagne, qui devront peser au maximum 300 g. Ils devront mesurer au minimum 25 cm.

- 3 croissants qui devront peser entre 50 et 65 g.

Pour les catégories Salarié et Apprenti, chaque candidat devra fournir les produits énoncés ci-dessous présentés dans des emballages anonymes sans décor ni inscription :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Celles-ci devront avoir la forme classique et n'être différenciées ni par leur forme, ni par leur lamage.

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long ;
- Peser entre 250 et 270 grammes ;
- Avoir une teneur en sel de 1,40 g de sel pour 100 g de pain soit 17,2 g/kg de farine avec un TH de 68 % et de 16,4 g avec un TH de 60 % ;
- Ne pas être recouvertes de farine.

Tout lot de produits qui ne sera pas conforme aux caractéristiques énoncées ci-dessus sera automatiquement éliminé sans pouvoir



concourir. Le dépôt s'effectuera entre 12h et 14h. Au-delà de ces horaires, aucun produit ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur participation une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.**

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres du GAB 92 ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de produits par établissement. **Pour le classement général final, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.**

Article 5

Grille de notation

• Baguette/Pain de Campagne :

Présentation.....	20 points
Cuisson.....	20 points
Alvéolage.....	20 points
Mie (couleur).....	20 points
Goût.....	20 points
Total	100 points

• Croissants :

Présentation.....	20 points
Cuisson.....	20 points
Alvéolage.....	20 points
Goût.....	20 points
Total	80 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des produits non coupés.

Article 6 : le jury

Le jury est composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les produits ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés pour toute l'année 2026. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine 2026 ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée. Les gagnants 2023, 2024 et 2025 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2026 sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée de St Honoré, patron des boulangers, dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1 400€ et devra le restituer impérativement au siège du GAB 92 le 1^{er} octobre 2027 au plus tard.

Le gagnant du Trophée du Meilleur Artisan Boulanger et le premier employeur du prix de la Meilleure Baguette participeront en mai 2027 au Concours régional de la baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au concours national de la baguette en mai 2027.

Les listes des 10 lauréats catégorie Employeur, des 10 lauréats catégorie Salarié et des 5 lauréats catégorie Apprenti seront publiées dans La Boulangerie Française du numéro de novembre 2026, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook @boulangersparis, Instagram @boulangersdugrandparis, et LinkedIn @boulangers-du-grandparis.

Les 3 premiers de chaque catégorie recevront une coupe d'une valeur maximale de 25€ et chacun des 25 gagnants recevra un lot surprise offert par les partenaires.

Article 10

Le gagnant du croissant n'est pas qualifié pour participer au concours national du croissant.

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

Le règlement sera déposé chez ATLAS Justice, Maître HAYAT, huissier de justice, 3 av. de la Division Leclerc, 92160 Antony et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande. Cette dernière sera accompagnée d'une enveloppe préadressée et affranchie au GAB 92 Dominique Eury – 77 bis, rue de Colombes – 92400 Courbevoie.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois auprès du GAB 92 resteront acquises par l'association.

BULLETIN D'INSCRIPTION

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal :

Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail :

PARTICIPANTS (ÉCRIRE EN MAJUSCULES)

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Fonction :

N° de portable :

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Fonction :

N° de portable :

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Fonction :

N° de portable :

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

Fonction :

N° de portable :

Droit d'inscription :

- 30€ par participant

Chèque bancaire à l'ordre du GAB 92
Dominique Eury – 77 bis, rue de Colombes
92400 Courbevoie