

## Concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie Edition 2024

Le concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie est organisé par l'Armorique – Amicale des Bretons et Amis de la Bretagne de Nouvelle-Calédonie. Il a pour objectif de promouvoir la culture gastronomique Bretonne à travers un de ses atouts majeurs et emblématique tout en valorisant les professionnels.

### Article 1. Organisation

L'Armorique - Amicale des Bretons et Amis de la Bretagne de Nouvelle-Calédonie immatriculée sous le numéro Ridet 0693085.001, C/o Mme Marthe TILLON - 8 rue Charles de Verneilh - Quartier Latin - 98800 Nouméa, représentée par sa présidente Madame Marthe TILLON, organise le concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie.

Elle pourra s'appuyer sur tout partenaire jugé utile pour assurer le succès de cette opération, tels que la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Calédonie ou le Lycée Professionnel commercial et hôtelier A. ESCOFFIER.

Un jury, composé de 8 personnes au maximum sera constitué comme suit :

- 50% de membres de l'Armorique ;
- 40% de professionnels et formateurs, de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et du Lycée Professionnel A. Escoffier ;
- 10% de personnes reconnues pour leurs aptitudes et/ou leur engagement dans le concours par l'Armorique.

Ce jury examinera l'ensemble des produits des concurrents.

Une cellule de pilotage pourra être réunie afin de statuer sur un point non prévu au présent règlement et/ou en fonction des nécessités. Elle sera composée de deux représentants de l'Armorique, de deux représentants des partenaires désignés ci-dessus : un représentant de la Chambre des Métiers, un représentant du Lycée professionnel A. Escoffier et de toute personne jugée utile par l'Armorique.

### Article 2. Durée

Le jury délibérera le vendredi 24 mai 2024, à partir de 11 heures au Lycée Professionnel commercial et hôtelier A. ESCOFFIER à Nouméa.

### Article 3. Modalités du concours et inscription

L'Armorique a dans ses statuts : « le partage ainsi que la promotion des traditions Bretonnes sous toutes ses formes ». Dans ce cadre, les candidats devront confectionner des gâteaux, en plus de ceux présentés pour le concours. L'Armorique fournira aux candidats la matière première telle que définie au point « 3.2 Ingrédients » du présent règlement.

Les gâteaux seront revendus et les bénéfices générés, reversés à une association, à une entreprise, à une structure jugée d'utilité publique, réalisant de l'inclusion, réalisant du lien social, etc. Le choix sera actualisé annuellement par ses membres.

Pour cette première édition, le bénéficiaire sera l'Association des Parents d'Enfants Handicapés de Nouvelle-Calédonie, Maison Gabriel POEDI, immatriculée sous le numéro Ridet 0477224.002, 43 rue du Docteur ESCHEMBRENNER, île Nou, 98800 Nouméa.

### 3.1 Modalités de participation et d'inscription

Ce concours est ouvert aux artisans pâtisseries et artisans boulangers-pâtisseries, possédant l'un des codes APE suivants :

- 10.71 C (Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie) ;
- 10.71 D (Pâtisserie) ;
- 10.72 Z (Fabrication de biscuits) ;

et leurs ayant droits, installés en Province Nord, en Province Sud et en Province des Îles Loyauté. Il sera autorisé au maximum 2 concurrents par entreprise.

Les candidats devront s'inscrire avant le 11 mai 2024, 17h00, en envoyant le bulletin d'inscription ci-joint (accompagné du chèque d'inscription correspondant, libellé à l'ordre de l'Armorique), à l'adresse suivante : Armorique - Amicale des Bretons de Nouvelle-Calédonie - Concours du Meilleur Kouign Amann - BP 2427 - 98847 Nouméa cedex

Les droits d'inscription sont fixés à 3.000 Xpf par participant et resteront acquis à l'Armorique.

### 3.2 Ingrédients

3.2.1 Dans le cadre de la revente des Kouign Amann telle que précisée en préambule de l'Article 3, l'Armorique fournira à chaque candidat un « kit de marchandise » constitué de : 1 Kg de farine, 1 kg de beurre et 1 kg de sucre semoule. Le candidat aura toute liberté pour l'intégrer ou non à sa recette du Kouign Amann.

3.2.2 Les ingrédients autorisés pour la fabrication du Kouign Amann sont les suivants : Farine, beurre, sucre, sel, lait, ou eau, ou eau plus lait, œufs pour la dorure, levure, et sucre vanillé.

Le candidat devra fournir sur papier neutre la liste des ingrédients composant le produit. Cette liste des ingrédients sera jointe au produit. Le non-respect des ingrédients est considéré, également, comme un facteur éliminatoire.

### 3.3 Envoi des produits et présentation des produits

Les concurrents devront faire parvenir 6 Kouign Amann identiques, sans décor, ni inscription, dans un emballage anonyme, dont le numéro de réception sera attribué par l'organisateur lors de la remise des produits :

- 2 pour la dégustation ;
- 2 pour la présentation et 2 pour la revente, ces 4 produits seront revendus tel que défini en préambule de l'Article 3.

Jusqu'au moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits. Aucune réclamation, fondée sur des détériorations subies pendant le transport, ne sera admise.

3.3.1 Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leurs produits, par tous moyens à leur convenance, Lycée Professionnel commercial et hôtelier A. ESCOFFIER - 2, rue Georges Baudoux - Pointe de l'Artillerie - BP 371 - 98845 NOUMÉA Cedex. La date limite de réception est fixée au **vendredi 24 mai 9h30**.

Les concurrents joindront, à l'envoi de leurs produits, une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise.

Aucun signe de reconnaissance du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe. Un numéro sera attribué à chaque enveloppe, et l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours. De la même manière, les produits doivent être présentés dans des emballages neutres.

**Tout produit, qui ne sera pas présenté de cette manière, sera automatiquement éliminé.**

### 3.3.2 La forme roulée « façon pain au raisin » est interdite.

Chaque Kouign amann devra avoir une dimension comprise entre 19 et 22 centimètres de diamètre. Pour sa présentation au jury, chaque Kouign Amann devra être posé sur un socle en carton (anonyme).

Tout non-respect de ces critères (décor / inscription sur les produits ou les emballages, produits hors taille, non présentation du produit sur un socle en carton anonyme) sera éliminatoire.

### 3.4 Délibérations et notations

Un classement sera effectué, et différents Prix et récompenses seront attribués aux lauréats. Il ne pourra y avoir qu'un lauréat par entreprise. Le jury délibérera sur les 3 critères suivants :

- Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 15/100
- Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe : 15/100
- Critère n° 3 : Dégustation du produit tiède : 70/100

Dans tous les cas, la note de dégustation doit représenter au minimum 70 % de la note totale.

Préalablement à l'évaluation des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis au présent règlement : boîte nominative à la réception, produit hors taille, non-présentation du produit sur un socle carton anonyme, non-respect des ingrédients.

### 3.5 Particularités

Si un candidat remporte le 1er prix du concours, deux années consécutives, il ne pourra pas être sur le podium les 2 années qui suivent son dernier succès

L'Armorique, organisatrice du concours, s'autorise à déclasser le Lauréat en cas d'absence à la remise des prix.

## Article 4. Publicité autour des récompenses

Il est bien entendu que les récompenses, attribuées à la suite du concours, consacreront la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du jury seront sans appel.

Le nombre de lauréats ne dépassera pas 10% du nombre de concurrents.

Les lauréats devront faire apparaître dans toute publicité : le lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2024) et la place obtenue dans le palmarès.

La participation d'un candidat au Concours l'oblige, de fait, à accepter les conditions du présent règlement.

**Important :** Les lauréats (qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés) ne pourront faire valoir leurs titres que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu une récompense 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. Sauf lorsque c'est un salarié qui a été récompensé, et qu'il reste en poste, dans l'entreprise qui est vendue.

## Article 5. Le prix attribué.

Un trophée sera remis, chaque année, au concurrent vainqueur. Il sera attribué pour une année, et remis en jeu lors du concours de l'année suivante.

Ce trophée est la propriété de l'organisateur du concours, une réplique de ce trophée sera remise au vainqueur lors du concours de l'année suivant sa victoire.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur résultat que s'ils sont ressortissants du secteur des métiers prédéfinis à l'article 3.1.

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs tel que défini à l'Article 3.

La proclamation des résultats et la remise des prix aux lauréats se dérouleront le vendredi 24 mai 2024 à 15h00 au Lycée Professionnel commercial et hôtelier A. ESCOFFIER.

Les concurrents devront se présenter en tenue professionnelle pour cette remise. (veste propre pour les photos et les reportages télévisés).

#### **Article 6. Informatique et libertés**

Il est rappelé que la participation concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie implique la transmission par chaque participant de données personnelles contenues dans les formulaires joints en annexe.

Conformément à la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel :

L'Association l'Armorique est identifiée comme responsable de traitement

Les données à caractère personnel du participant, de son personnel ou de toute personne intervenant pour son compte, collectées pour l'exécution du présent contrat font l'objet d'un traitement relatif à la gestion de sa participation au jeu.

Les destinataires de ces données sont l'Armorique, la CMA-NC et les membres du jury.

Les données personnelles seront conservées pendant une durée qui ne saurait excéder 1 mois après la fin du concours, sauf si :

- Le participant exerce son droit d'effacement des données le concernant, dans les conditions décrites ci-après ;
- Une durée de conservation plus longue est imposée ou autorisée en vertu d'une obligation légale ou réglementaire.

Le participant bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données, de limitation du traitement ou encore, pour des motifs légitimes, d'opposition au traitement de ses données. Le participant peut exercer ses droits en s'adressant par courriel à l'adresse suivante : [amicaledesbretons@gmail.com](mailto:amicaledesbretons@gmail.com), sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide.

Pour toute information complémentaire ou réclamation, le COCONTRACTANT peut contacter la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (plus d'informations sur [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)).

#### **Article 7. Règlement**

La participation au concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement, et la renonciation à tout recours contre les décisions prises par les partenaires organisateurs.

En signant le formulaire de participation, la structure participante certifie avoir pris connaissance du règlement et en respecter les termes.

Tout manquement caractérisé au règlement pourra faire l'objet d'une exclusion de la structure concernée par la cellule de pilotage dédiée au concours.

#### **Article 8. Dépôt du règlement**

Le présent règlement complet et détaillé est déposé à l'étude SCP BURIGNAT LESSON Immeuble Le Kariba, 7 bis, rue de Suffren, B.P. 2100, 98846 Nouméa.

Il peut être modifié à tout moment sous la forme d'un avenant déposé par l'Armorique à l'étude SCP BURIGNAT LESSON, dans le respect des conditions énoncées au présent règlement.

Le règlement est adressé gratuitement à toute personne qui en fait la demande à l'adresse [amicaledesbretons@gmail.com](mailto:amicaledesbretons@gmail.com).

Il peut être consultable sur le site de l'Armorique [www.amicaledesbretons.nc](http://www.amicaledesbretons.nc).

**Article 9. Contestations**

Le présent règlement est soumis au droit français applicable en Nouvelle-Calédonie.

L'Armorique tranchera souverainement tout litige relatif au jeu et à son règlement.

# BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer avant le 11 mai 2024 à :

L'Armorique - Amicale des Bretons et Amis de la Bretagne

**Concours du Meilleur Kouign Amann**

BP 2427

98847 Nouméa cedex

Tél. 80.19.89 - @mail : amicaledesbretons@gmail.com

Mme. M. ....

S'inscrit à l'édition 2024 du Concours du Meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie.

Activité : Pâtissier       Boulanger-Pâtissier       Boulanger

Statut du participant(e) : Chef(fe) d'entreprise       Salarié(e)       Apprenti(e)

Autre à préciser : .....

☎ : ..... mail : .....

Nom de l'entreprise :			
Numéro Ridet :			
Adresse de l'entreprise :			
Code postal :		Localité :	
Tél.		Mail.	

Le concurrent, après lecture du règlement du Concours, en accepte toutes les conditions.

Fait à ..... le ..... Signature

**Droits d'inscription** au Concours :

Ci-joint un chèque de 3.000 XPF pour ma participation à ce concours, libellé à l'ordre : **Armorique – Amicale des Bretons**

A l'adresse suivante **Armorique – Amicale des Bretons et Amis de la Bretagne - BP 2427 – 98847 Nouméa cedex**

**Rappel** : Les produits devront nous parvenir, **au plus tard, pour le vendredi 24 mai 9h30**

Au Lycée Professionnel commercial et hôtelier A. ESCOFFIER - 2, rue Georges Baudoux - Pointe de l'Artillerie - 98845 NOUMÉA Cedex.

# Concours du meilleur Kouign Amann de Nouvelle-Calédonie

## Vendredi 24 mai 2024

NUMERO DU CANDIDAT : *(numéro attribué par l'organisateur lors de la remise des produits)*

Liste et origine des ingrédients mis en œuvre :

INGREDIENTS	Oui	Non	Type de produits et origine
Farine			
Sucre			
Sel			
Beurre			
Lait			
Eau			
Œufs			
Levure			
Sucre vanillé			
Autres (à préciser)			
Observation du candidat			