

**Union départementale des Artisans Boulangers et
Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or
Concours Départemental « Master du Millefeuille 2026 »
Lundi 9 novembre**

Article 1 : Organisateur

L'Union départementale des Artisans Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or ayant son siège à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Côte-d'Or, 65-69 rue Daubenton, 21000 Dijon, organise un concours du meilleur et plus beau millefeuille à la foire gastronomique de Dijon **le lundi 9 novembre 2026**.

Article 2 : Eligibilité

Sont admises à participer à ce concours, les entreprises relevant du code NAF 1071C.

Article 3 : Inscriptions

Chaque inscription doit être accompagnée de la fiche recette du millefeuille que le candidat s'engage à déposer durant le concours.

Ce concours est gratuit pour les adhérents de l'Union Départementale des Artisans Boulangers Pâtisseries de la Côte d'Or.

Pour les non adhérents, la participation à ce concours est de :

- 10 € pour la catégorie employeur et salarié(e),
gratuit pour la catégorie apprenti(e),

L'encaissement des inscriptions se fera le jour même du concours au moment de la dépose des produits.
(Pour information le montant de l'adhésion à l'Union est de 200 € par an).

Article 4 : Organisation de l'épreuve

Le concours comporte 3 catégories : 1) Salarié(e) - 2) Apprenti(e) - 3) Employeur.

Le dépôt des millefeuilles devra être effectué dans des emballages neutres le lundi 9 novembre 2026 de 12h00 à 13h30 au stand des boulangers sur la foire de Dijon.

Article 5 : Présentation du millefeuille

Les candidats sont invités à revisiter le millefeuille en toute liberté. Ils pourront proposer une création entièrement originale, inspirée par leur vision personnelle de cette pâtisserie emblématique. L'objectif est de laisser libre cours à la créativité, à l'expression individuelle et à la gourmandise, tout en rendant hommage à ce grand classique de la pâtisserie Française.

Il devra être présenté :

- 3 parts de millefeuilles.

Les candidats et les candidates donneront, avec leurs parts de millefeuille, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

Article 6 : Notation

Les millefeuilles seront jugés sur plusieurs critères avec un total de 100 points décomposés comme suit :

- Esthétique du Mille-feuille : 40 points
- Croustillant du feuilletage : 20 points
- Texture de la crème : 20 points
- Goût / harmonie gustative : 20 points.

Article 7 : Jury

Le jury est composé du président du jury (meilleur ouvrier de France) et de professionnels choisis par l'organisation. La décision du Jury sera sans appel.

Article 8 : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 9 novembre à 16h30 devant le stand des boulangers.

Seuls les candidat(e)s présent(e)s **en veste professionnelle** ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Article 9 : Réception

Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix.

Article 10 : Responsabilité de l'organisateur

L'Union départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Côte d'Or ne pourra être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

Article 11 :

Le candidat du mieux placé du département de la Côte-d'Or pourra se présenter à la finale régionale du « Master Millefeuille 2027 ».

Article 12 : inscription gratuite pour les adhérents à l'union des artisans boulangers pâtisseries de Côte d'Or