

Règlement du concours

La Crème des Pâtissiers 2017

Catégorie Professionnels

NOM DU CONCOURS : La Crème des Pâtissiers

Dates du concours : du 28 août au 19 novembre 2017

Organisateur : Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine

ARTICLE 1 : OBJET DU CONCOURS

1.1 Ci-après « L'Organisateur », la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine dont le siège social est situé au 46 Avenue Général de Larminat CS 81423 33073 Bordeaux Cedex, organise un concours régional de Pâtisserie, réservé aux personnes physiques majeures, professionnelles des métiers de la boulangerie, pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, chef de pâtisserie en restauration (ci-après le ou les « Participant(s) », dont la structure professionnelle les accueillant est située en Région Nouvelle-Aquitaine.

1.2 Le concours est divisé en 2 catégories : « Jeunes en formation » et « Professionnels ». Un règlement à part entière existe pour la catégorie « Jeunes en formation ».

1.3 Dans le cadre du concours, chaque candidat doit créer un gâteau de 6 à 8 personnes (800 grammes maximum) sur le thème du « **Trompe l'œil** » comprenant au moins deux produits régionaux issus de l'inventaire du patrimoine gastronomique de la région Nouvelle-Aquitaine. Cet inventaire est accessible en annexe de ce règlement.

Le gâteau présenté à chacune des étapes du concours doit rester le même (recette et présentation identiques), et doit respecter le cahier des charges ci-dessus. Il doit obligatoirement être composé d'une crème et d'un biscuit (cf grille de notation).

Le gâteau doit être 100 % « fait maison » avec des produits bruts.

1.4 Sur l'étape de sélection départementale, le gâteau sera amené directement prêt à consommer en un exemplaire pour être dégusté par le jury.

1.5 Sur les étapes de demi-finale et finale devront être réalisés pendant les 3 heures de l'épreuve :

- Deux exemplaires du gâteau de 6 à 8 personnes (un exemplaire pour la dégustation et un exemplaire pour la présentation), selon le cahier des charges indiqué ci-dessus. Le biscuit sera apporté déjà prêt. Le reste des opérations (fabrication des autres éléments, montage, glaçage, décoration...) devra être réalisé sur place. Les éléments de décoration pourront être apportés,
- un support de présentation en chocolat ou en sucre devra également être finalisé sur place (exemple collage). La forme du sujet artistique est laissée au libre choix du candidat mais ne devra pas dépasser 80 cm de hauteur, 70 cm de longueur et 70 cm de largeur. Le support devra pouvoir recevoir l'un des gâteaux. La conception du support autorise les colorants (scintillant, chocolat décor, flocage (pulvérisation) et pastillage). Les vernis sont interdits.

La forme du gâteau et du support sont libres. La décoration et mise en scène sont libres.

1.6 Différents jurys interviendront à l'occasion des différentes étapes du Concours. Ces différents jurys seront composés de personnes reconnues pour leurs compétences professionnelles (professionnels, professeurs, blogueurs, journalistes...) et choisies par les Organisateurs.

1.7 La finale se tiendra le dimanche 19 novembre 2017 dans le cadre du Festival de la Gastronomie et de l'Art de Vivre « Bordeaux S.O. Good » 2017 au Hangar 14 à Bordeaux.

ARTICLE 2 : PARTICIPATION

2.1 Ce concours est réservé aux entreprises immatriculées au Registre des Métiers en Nouvelle-Aquitaine (sous les codes APE 10.71D, 10.71C, 10.82Z, 10.52Z) ainsi qu'aux restaurants immatriculés au Registre du Commerce et des Sociétés en Nouvelle-Aquitaine (sous les codes NAF 5610A, 5610B, 5610C, 5621Z et 5629A). Le professionnel doit être en activité.

2.2 Les entreprises peuvent candidater par le biais de leur dirigeant, mais aussi par la présentation du travail de l'un de leurs salariés. Plusieurs candidatures sont possibles par entreprise. Les apprenti(e)s ne peuvent pas participer à ce concours. Un événement annexe leurs est spécialement dédié. Une seule création est possible par candidat.

2.3 Les personnes ayant collaboré directement à l'organisation du concours, à sa promotion et/ou sa réalisation ne pourront pas participer. Cela inclut notamment les salariés et représentants de l'Organisateur, salariés et représentants des structures prestataires quelles qu'elles soient, les membres du comité de pilotage et les membres du jury, ainsi que les membres de leur famille.

Préalablement à toute participation au concours, le Participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

2.4 Le Participant se doit de respecter chaque étape du Concours détaillé au présent Règlement, et doit se rendre disponible aux dates des épreuves imposées telles que détaillées aux articles 5 et 6 du Règlement. Si le Participant ne peut être disponible pour une date d'épreuve, il sera automatiquement disqualifié et un autre Participant sera choisi à sa place.

2.5 L'inscription au Concours est gratuite.

2.6 L'Organisateur demandera aux professionnels des métiers de bouche de justifier de leur exercice professionnel. Pour les Participants propriétaires de leur établissement, l'Organisateur demandera la communication d'un extrait d'immatriculation au Répertoire des métiers ou RCS justifiant que le siège de l'entreprise est situé en Région Nouvelle-Aquitaine. Pour les salariés, l'Organisateur demandera la communication d'une attestation de travail de l'employeur du Participant (modèle disponible en annexe) justifiant de l'emploi du Participant dans une structure éligible en Région Nouvelle-Aquitaine. Ces justificatifs devront être tenus à disposition des Organismes pour vérification de l'éligibilité du Participant.

2.7 Toute participation frauduleuse au Concours, (notamment un Participant qui aurait envoyé plusieurs recettes sous plusieurs identités/adresses emails ou qui fournirait tous renseignements inexacts et/ou mensongers) sera annulée par l'Organisateur qui se réserve le droit d'engager des poursuites pénales à l'encontre de tout Participant fraudeur, de même qu'en cas de tentative de fraude. Dans une telle hypothèse, le Participant fraudeur qui aurait remporté un prix se verrait déchu de ses droits.

ARTICLE 3 : MODALITES DE PARTICIPATION

3.1 Pour participer au Concours, il suffit de se rendre sur le site de l'évènement accessible à l'adresse suivante www.cremedespatissiers.fr puis de compléter le dossier de candidature (informations demandées et pièces à joindre). Attention, toute inscription commencée doit être complétée entièrement pour être validée. Il faut donc veiller à disposer de tous les éléments nécessaires afin de démarrer l'inscription (notamment les photos de la création).

3.2 Les modalités d'inscription sont les suivantes :

- Compléter sur le site www.cremedespatissiers.fr la fiche personnelle de candidature en indiquant le profil du participant (coordonnées complètes...) et le détail du gâteau (nom, description, produits du patrimoine gastronomique de Nouvelle-Aquitaine utilisés, respect du thème...). L'ensemble des champs obligatoires sont précédés d'un astérisque.
- Prendre connaissance du règlement du Concours (Ci-après le « Règlement ») joint au dossier d'inscription puis cocher la case sur la fiche personnelle de candidature indiquant que le Participant accepte, sans restrictions ni réserves, ledit Règlement.
- Prendre connaissance de l'Inventaire du Patrimoine Gastronomique Régionale joint au règlement, indiquant que le Participant accepte, sans restrictions, ni réserves, de respecter les produits visés à l'inventaire pour la réalisation de sa réalisation.
- Joindre 2 photographies en couleur du gâteau réalisé (libre choix sur la présentation). Décoration et mise en scène éventuelle sont tout à fait autorisées voir même

recommandées. Ces photos seront utilisées lors de la sélection départementale pour présenter les créations aux membres du jury, puis lors des étapes suivantes.

3.4 L'ensemble est à compléter au plus tard le 12 octobre 2017 à minuit (heure de Paris, date de saisie sur le site faisant foi) via le formulaire d'inscription disponible sur le site de l'évènement à l'adresse suivante : www.cremedespatissiers.fr

3.5 Le Participant recevra par courriel à l'adresse indiquée sur le formulaire d'inscription, un accusé de réception qui ne présumera en rien de la recevabilité et de la conformité du dossier d'inscription.

3.6 Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides sera considéré comme nul. L'Organisateur se réserve par ailleurs le droit de vérifier la conformité des dossiers au présent règlement, de ne pas retenir les dossiers non conformes et/ ou illisibles.

3.7 L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse postale ou adresse courriel erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, le Participant ne recevait pas de confirmation d'inscription. De plus, il ne pèse sur l'Organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées valides.

3.8 Lorsque son dossier sera validé par l'Organisateur, le candidat recevra les informations nécessaires à sa participation à la sélection organisée dans son département

Pour toute demande de renseignements, composez le **05 56 999 158** ou lacremedespatissiers@gmail.com.

ARTICLE 4 : ETAPE 1 DU CONCOURS : SELECTION DEPARTEMENTALE **Sélection départementale (du 16 au 20 octobre 2017)**

4.1 Modalités de participation

Les participants viendront présenter leur gâteau monté à un jury propre à leur département. Une seule pièce de la création est demandée par participant pour cette étape. Un gagnant sera désigné par département.

Les lieux, dates et horaires des sélections départementales seront précisés ultérieurement aux participants. Chaque participant devra emmener sa création dans de bonnes conditions d'hygiène sur le lieu de sa sélection départementale. Le transport et l'ensemble des frais inhérents à la création du gâteau restent à la charge des candidats.

Tout candidat ne présentant pas ses entremets aux horaires qui seront indiqués sera disqualifié.

Chaque jury sera composé de personnalités reconnues comme compétentes et choisies par les organisateurs.

Chaque jury désignera la création lauréate de son département, qui sera sélectionnée pour l'étape de la demi-finale le lundi 6 novembre 2017.

En cas d'égalité en points pour les premières places entre deux ou plusieurs artisans, le Président du jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex-æquo. Ses décisions seront souveraines et sans appel.

4.2. Critères de sélection :

| CRITERES DE SELECTION – ETAPE 1 | | |
|--|------------------------------------|--------------|
| INTENTION Sur 20 points | Respect du thème « Trompe l'œil » | /10 |
| | Utilisation des produits régionaux | /10 |
| TRAVAIL Sur 30 points | Aspect, décor | /10 |
| | Originalité | /10 |
| | Tenue | /10 |
| DEGUSTATION SUR 40 POINTS | Texture | /10 |
| | Goût | /20 |
| | Association des saveurs | /10 |
| BONUS SUR 10 POINTS | Prise de risque, audace | /10 |
| TOTAL | | / 100 |

4.3. Participants sélectionnés

Les 12 Participants retenus pour l'étape suivante auront 72h à compter de l'annonce de leur sélection pour accuser réception en répondant par courriel ou téléphone et ainsi confirmer leur Participation pour la suite du Concours. Le non-respect de ce délai entrainera une disqualification du Participant. En cas d'abandon ou en cas de disqualification, un autre Participant sera sélectionné parmi les Participants ayant obtenu les meilleurs résultats et dans les mêmes conditions que celles précisées dans l'article 3.

ARTICLE 5 : ETAPE 2 DU CONCOURS :

Demi-finale : Epreuve le lundi 6 novembre 2017

5.1 Convocation des Participants :

Les 12 Participants demi-finalistes seront convoqués par email ou par téléphone à une heure précise de la journée du 6 novembre 2017 pour réaliser leur recette en 3h et au terme de l'épreuve, expliquer leur création au Jury de professionnels. Les modalités du déroulement et le programme détaillé de la demi-finale seront communiqués aux 12 Participants demi-finalistes suite à leur pré-sélection.

La demi-finale se déroulera au Campus des Métiers de Barbezieux (Avenue de Vignola, 16300 Barbezieux-Saint-Hilaire).

Trois finalistes seront sélectionnés pour la Grande Finale du 19 novembre à Bordeaux.

5.2. Les modalités d'exécution :

Chaque sélectionné apportera son **biscuit déjà préparé**, les éléments constitutifs et le petit matériel nécessaires à la fabrication de ses gâteaux et à la finition de la pièce artistique. Le temps imparti pour cette étape est de 3h devant le Jury. La recette réalisée en direct devra être identique à celle sélectionnée lors de l'étape 1 du Concours.

Sur cette étape, le support (en sucre ou chocolat) devra être monté sur place. En raison des contraintes de temps sur cette étape, les éléments constitutifs de cette pièce pourront être amenés déjà prêts, seul le collage et la finition pourront être réalisés sur place.

En parallèle, le candidat devra expliquer au Jury son choix de recette, d'ingrédients, le rapport au thème, etc.

Matériel à apporter : chaque candidat devra apporter son biscuit prêt, les éléments et le petit matériel nécessaires aux autres étapes de fabrication de ses gâteaux et à la finition et décoration de sa pièce artistique. Toutes les matières premières devront être apportées par le candidat (du sujet et du support) ainsi que les éléments de mise en scène (exemple : nappes, dessous de gâteau...). Le coût des matières premières, produits et transport seront à la charge du candidat. Les candidats doivent impérativement apporter pour la demi-finale une fiche technique du gâteau.

Tenue : les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle.

Matériel mis à disposition : la demi-finale sera organisée dans un centre de formation d'apprentis, le matériel de base sera donc mis à disposition sur chaque poste de travail. Seront mis à disposition : une table de travail, une table de cuisson électrique induction, un espace réfrigéré 4°C, une cellule de surgélation, un batteur, une échelle et des grilles, un four à micro-onde, un lave-mains avec papier et savon, une plonge. **Il est possible que certains des équipements soient à partager entre les candidats (notamment cellule de surgélation, plonge). Les informations détaillées sur le matériel mis à disposition seront fournies aux candidats avant la demi-finale.**

5.3. Critères de sélection :

| CRITERES DE SELECTION POUR LA DEMI-FINALE | | |
|--|---|-----|
| TECHNIQUE Sur 50 points | Montage | /10 |
| | Finition (glaçage ou autre) | /10 |
| | Originalité | /10 |
| | Présentation et Mise en scène | /10 |
| | Propreté et organisation du plan de travail | /10 |
| DEGUSTATION Sur 60 points | Goût | /20 |
| | Texture | /10 |
| | Association des saveurs | /10 |
| | Notation biscuit | /10 |
| | Notation crème | /10 |

| | | |
|--------------------------------------|--|--------------|
| INVENTIVITE SUR 20 POINTS | Respect du thème « Trompe l'œil » Utilisation des produits régionaux Prise de risque, audace | /20 |
| TOTAL | | / 130 |

5.4. Participants sélectionnés :

En cas d'égalité en points entre les Participants demi-finalistes, le Président du Jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex-aequo. Ses décisions seront souveraines et sans appel. L'annonce des trois Participants sélectionnés sera communiquée à l'issue de la demi-finale le 6 novembre 2017.

Les Participants sélectionnés par catégorie pour l'étape suivante auront 72h à compter de l'annonce de leur sélection le jour même, pour répondre par courriel et ainsi confirmer leur participation pour la suite du Concours. Le non-respect de ce délai entraînera une disqualification du Participant. En cas d'abandon ou en cas de disqualification, un autre Participant sera sélectionné parmi les Participants ayant obtenu les meilleurs résultats et dans les mêmes conditions que celles précisées dans l'article 3.

ARTICLE 6 : ETAPE 3 DU CONCOURS :

Finale régionale le dimanche 19 novembre 2017 au H14, Bordeaux.

6.1. Convocation des Participants :

Les trois finalistes par catégorie concourront le dimanche 19 novembre 2017 au Hangar 14 à Bordeaux, dans le cadre du Festival *Bordeaux S.O Good*. Les conditions précises, les modalités du déroulement et le programme détaillé de la finale seront communiqués ultérieurement aux trois Participants finalistes.

6.2. Modalités d'exécution :

Cette finale sera réalisée en direct face au public, sur un espace dédié, avant dégustation par le jury.

Un animateur sera chargé pendant les 3h du concours de présenter l'état d'avancement des participants et sera amené à questionner les participants (description du gâteau, étapes de fabrication, présentation personnelle du professionnel et de son entreprise...).

Les deux éléments constitutifs de la création (le biscuit et un élément au choix), tels qu'indiqués dans le dossier d'inscription, seront dégustés lors des 3 heures de l'épreuve à la fois par le jury et par le public.

Matériel à apporter : chaque candidat devra apporter son biscuit déjà préparé (en quantité suffisante pour pouvoir le faire déguster au public), les éléments constitutifs et le petit matériel nécessaires à la fabrication de ses gâteaux et à la finition de la pièce artistique. Toutes les

matières premières devront être apportées par le candidat (du sujet et du support) ainsi que les éléments de mise en scène (exemple : nappes, dessous de gâteau....). Les candidats doivent impérativement apporter pour la finale comme la demi-finale une fiche technique du gâteau.

Tenue : les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle. Une veste de travail à leur nom leur sera fournie par l'Organisateur lors de la finale.

Matériel mis à disposition : la Finale sera organisée sur une scène dédiée aux concours par Bordeaux S.O Good, le matériel de base sera donc mis à disposition : une table de travail, une table de cuisson électrique induction, un espace réfrigéré 4°C, une cellule de surgélation, un batteur, une échelle et des grilles, un four à micro-onde, un lave-mains avec papier et savon, une zone de plonge (hors scène). Il n'y aura pas de four sur scène. **Il est possible que certains des équipements soient à partager entre les candidats (notamment cellule de surgélation, plonge...), les informations seront fournies aux candidats avant l'épreuve.**

6.3. Critères de sélection :

| CRITERES DE SELECTION POUR LA FINALE | | |
|---|---|--------------|
| TECHNIQUE Sur 50 points | Montage | /10 |
| | Finition (glaçage ou autre) | /10 |
| | Originalité | /10 |
| | Présentation et Mise en scène | /10 |
| | Propreté et organisation du plan de travail | /10 |
| DEGUSTATION Sur 60 points | Goût | /20 |
| | Texture | /10 |
| | Association des saveurs | /10 |
| | Notation du biscuit | /10 |
| | Notation crème | /10 |
| INVENTIVITE SUR 20 POINTS | Respect du thème « Trompe l'œil » | /20 |
| | Utilisation des produits régionaux | |
| | Prise de risque, audace | |
| TOTAL | | / 130 |

ARTICLE 7 : LES PRIX

La remise des prix du concours régional aura lieu après délibération du jury, le dimanche 19 novembre 2017, dans le Hangar 14, sur la scène de la manifestation.

Seront attribués les lots suivants :

- **Lauréat « La Crème des Pâtisseries » 2017 :**
 - un trophée
 - un kit de communication millésimé (1000 stickers de 5cm de diamètre et 1 vitrophanie de 40cm de diamètre pour vitrine)
 - un diplôme indiquant son nom,
 - des lots offerts par les partenaires du concours.

- **Le deuxième prix** recevra :
 - un diplôme,
 - un kit de communication indiquant son statut de Deuxième prix régional (500 stickers de 5cm de diamètre et 1 vitrophanie de 40cm de diamètre pour vitrine)
 - un diplôme indiquant son nom,
 - des lots offerts par les partenaires du concours.

- **Le troisième prix** recevra :
 - un diplôme,
 - un kit de communication indiquant son statut de Troisième prix régional (500 stickers de 5cm de diamètre et 1 vitrophanie de 40cm de diamètre pour vitrine)
 - un diplôme indiquant son nom,
 - des lots offerts par les partenaires du concours.

Les lauréats pourront faire l'objet d'une **parution médiatique** qu'ils s'obligent à accepter en participant au concours. Elle n'ouvre droit à aucune rémunération de quelque droit que ce soit ni pour aucune raison.

Chaque gagnant départemental se verra remettre une vitrophanie de 40cm de diamètre pour vitrine. Pour les non-présents, les lots seront envoyés par courrier à l'adresse de l'entreprise dans un délai de 15 jours.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITE

L'organisation décline toute responsabilité et se réserve le droit de modifier, d'écourter, de proroger ou d'annuler le présent concours si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation tels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

La participation au concours du professionnel se fait sous leur sa responsabilité.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif du concours proposé.

L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

A tout moment le Participant ou inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

La participation au concours implique l'acceptation, par le Participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout Participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les Participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

ARTICLE 9 : MODIFICATION DU CONCOURS

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les Participants auprès de l'Organisateur. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera consultable sur le site web www.cremedespatissiers.frainsi ; en parallèle une information sera réalisée par mail à chacun des participants afin de les informer des changements opérés.

ARTICLE 10 : DROIT A L'IMAGE

Les Participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'Organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du concours et des actions menées par la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine sur la Filière Pâtisserie, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours, où apparaîtraient le ou les Participants, sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de 5 ans, à compter du début du concours. Les

utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

ARTICLE 11 : LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 chaque Participant au concours dispose d'un droit d'accès de rectification ou de radiation des données nominatives le concernant communiquées à l'Organisateur dans le cadre du concours. Les Participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'Organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

ARTICLE 12 : DÉPÔT DU REGLEMENT ET CONSULTATION

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web www.cremedespatissiers.fr et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite aux Organisateurs à l'une des adresses figurant à l'article 1, le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

Fait à Bordeaux, le 28 août 2017.

ANNEXE 1 : L'inventaire du Patrimoine Gastronomique Régional

| Catégorie | Produit |
|---------------------------------|---|
| Epices et Condiments | Le Bidaou Le Cèpe de Bordeaux La Chanterelle L'Huile de Noix du Périgord L'Huile Vierge de noix, noisettes Les Huiles Végétales Le Miel d'Aquitaine Le Miel, Pain d'épices, Pollen et Gelée royale Le Miel de Bruyère du Limousin La Moutarde Violette de Brive Le Piment d'Espelette Le Safran Le Sel et Fleur de sel de l'île de Ré Le Sel de Salies-de-Béarn La Truffe Noire La Truffe du Périgord Le Verjus du Périgord Le Vinaigre de Vin de Bordeaux |
| Fruits | La Cacahuète de Soustons La Cerise d'Itxassou La Châtaigne Les Compotes, Confitures, Chutneys ... La Fraise de Beaulieu La Fraise Label Rouge La Fraise du Périgord La Fraise de Prin La Framboise de Concèze Les Jus de Fruits Le Kiwi de l'Adour Les Marrons du Périgord Le Melon du Haut-Poitou Le Melon de Lectoure Les Myrtilles des Monédières La Noisette de Cancon La Noix Corne La Noix Marbot La Noix du Périgord La Pêche Roussanne de Monnein La Pomme de l'Estre La Pomme du Limousin La Pomme Reinette Clochard La Prune de Saint-Léonard La Prune de Vars Le Pruneau d'Agen |

| | |
|--------------------------|--|
| | <p>La Reine Claude La Tomate de Marmande</p> |
| Produits Laitiers | <p>Le Beurre Charentes-Poitou Le Cabécou du Périgord Le Cabrifou Le Caillé de Brebis Le Carré du Poitou Le Chabichou du Poitou Le Chabis Le Chèvre-Boîte Le Corrèzon au Torchon Le Couhé-Vérac Le Figou Le Fromage d'Estive Le fromage de Chèvre au lait cru Le Fromage de vache brûlé Le Gouzon Le Greuil La Jonchée La Jonchée d'Aunis Le Mothais sur Feuille Le Mottin Charentais L'Ossau-Iraty La Pavé Corrèzien La Tomme de Bazas La Tomme Fermière du Limousin La Tomme des Pyrénées Le Tricorne de Marans</p> |
| Légumes | <p>L'Aillet L'Angelique L'Artichaut de Macau L'Asperge des sables des Landes L'Asperge du Blayais La Betterave Crapaudine La Carotte de Jarnac-Champagne La Carotte de sable des Landes Le Céleri-Rave Le Cresson de Fontaine L'échalion du Poitou Le Giraumon brodé d'Eysines Le Haricot maïs du Béarn L'Huître végétale Le Lupin L'Oignon Rouge Pâle de Niort L'Oignon de Saint-Trojan Le Piment doux Le Poireau Jaune du Gros Poitou La Pomme de Terre d'Eysines Le Pomme de Terre de l'Île de Ré La Pomme de Terre du Limousin</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>La Rave du Limousin La Salicorne des Marais Charentais</p> |
| <p>Poissons et fruits de mer</p> | <p>L'Anguille Le Bar de Ligne Le Brochet La Carpe Le Caviar d'Aquitaine Le Céteau Le Chipiron La Crevette Blanche de l'Estuaire La Crevette Impériale des Marais Charentais L'Éclade de Moule Les Huîtres Arcachon-Cap-Ferret Les Huîtres Fine de Clair Verte Les Huîtres d'Hossegor Les Huîtres en Marais de l'Île de Ré Les Huîtres Marennes Oléron Les Huîtres Pousses en Claire La Lamproie Le Maigre Le Maigre de Ligne Le Merlu de ligne de St-Jean-de-Luz La Morue de Bègles-Bacalan Les Moules de Bouchot Les Moules de Filières Les Pétoncles La Pibale Les Poissons de Ligne Le Saumon de l'Adour La Seiche La Sole et le Rouget du Bassin d'Arcachon Le Thon La Truite du Limousin La Truite du Pays-Basque</p> |
| <p>Viande</p> | <p>L'Agneau « Le Diamandin » L'Agneau de l'Estuaire L'Agneau de Lait des Pyrénées L'Agneau du Limousin L'Agneau de Pauillac L'Agneau du Périgord L'Agneau du Poitou-Charentes Le Boeuf de Bazas Le Boeuf Blond d'Aquitaine Le Boeuf de Chalosse Le Boeuf Excellence Le Boeuf Limousin La Caille des Blés Le Canard à Foie Gras du Sud-Ouest Le Canard Mulard Kriaxera</p> |

| | |
|-------------------------|--|
| | <p> Le Chapon de Grignols La Chèvre des Pyrénées Le Chevreau de Boucherie Le Dindon de Varaignes L'Escargot L'Escargot Petit-Gris Le Lapin du Poitou L'Oie Blanche du Poitou L'Oie de Ruffec La Palombe La Parthenaise Le Porc cul noir Le Porc Gascon Le Porc Kintoa Le Porc du Limousin Le Porc du Sud-Ouest La Poule Gasconne Le Poulet de Race Barbezieux La Vache Béarnaise Le Veau de Chalais Le Veau fermier élevé sous la mère Le Veau du Limousin La Viande Bovine La Volaille fermière d'Auvergne La Volaille fermière de Gascogne La Volaille fermière des Landes La Volaille fermière Maigre et Grasse La Volaille fermière du Périgord La Volaille fermière du Val de Sèvres </p> |
| Bières et cidres | <p> Les Bières Basques Les Bières du Limousin Les Bières du Sud-Ouest La Pictalie Le Cidre du Limousin </p> |
| Spiritueux | <p> L'Anisette Marie Brizard l'Apéritif aux Noix L'Armagnac Le Cognac La Fine Bordeaux Le Floc de Gascogne La Garluche L'Izarra Le Lillet La Liqueur de noix Le Patxaran Le Pineau des Charentes Le Sagarnoa La Salers Gentiane La Sève Le Vin de Noix de Périgord </p> |

| | |
|-------------|--|
| Vins | <p> Barsac Bergerac, Côtes de Bergerac Blaye, Côtes de Blaye Blaye-Côtes-de-Bordeaux Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairet Bordeaux, Bordeaux Supérieur Bourg, Côtes de Bourg Brulhois Bruzet Cadillac-Côtes-de-Bordeaux Castillon-Côtes-de-Bordeaux Cérons Côtes de Bordeaux Saint-Macaire Côtes de Duras Côtes de Marmandais Crémant de Bordeaux Entre-deux-Mers Francs-Côtes-de-Bordeaux Fronsac, Canon-Fronsac Grave de Vayres Graves, Graves Supérieures Irouléguay Jurançon Lalande-de-Pomerol Listrac-Médoc Loupiac Madiran Margaux Médoc, Haut-Médoc Monbazillac Montravel, Côtes de Montravel, Haut Montravel Moulis-en-Médoc Pacherenc du Vic Bilh Pauillac Pécharmant Pessac-Léognan Pomerol Rosette Sainte-Croix-du-Mont Sainte-Foy-Bordeaux Saint-Emilion Saint-Estèphe Saint-Julien Saussignac Sauternes Tursan Le Vin de la Corrèze Le Vin du Haut-Poitou Le Vin Passerillé Le Vin de Pays Charentais </p> |
|-------------|--|

| | |
|---------------------------------|--|
| <p>Spécialité Salée</p> | <p>L'Andouille Béarnaise Le Boudin Basque Le Boudain Béarnais Le Boudin aux Châtaignes Le Boudin Noir du Poitou Le Cou de Canard Farci La Crépinette L'Enchaud Périgourdin Le Fagot Charentais Le Farci Poitevin Le Foie Gras d'Oie Le Foie Gras du Sud-Ouest Le Fondu Creusois La Fouée La Fricassée au tourain Le Galetou, le Tourtou Le Gigouri Le Giraud Le Gratton De Lormont Le Grenier médocain Le Grillon Charentais Le Grillon Limousin Le Jambon de Bayonne Le Jambon Ibaïama Le Jambon de Tonneins La Langue de Mouton Fumée Le Magret de Canard du Sud-Ouest La Mique La Pantxeta Le Papitou Le Pâté de Pâques Le Pâté de Périgueux Le Pâté de Pommes de Terre Les Saucisses Loukinka Le Taloa La Terrine de Nérac La Tourte Limousine La Tricandille Le Tripotxa La Txistorra Le Xingar</p> |
| <p>Spécialité Sucrée</p> | <p>L'Aréna Le Béret Basque Le Bouchon de Bordeaux Le Briffaut Le Broyé du Poitou Le Burgou Le Cache Museau Le Canelé de Bordeaux Le Cartelin Les Cassemuseaux</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>La Cène d'Eymoutiers Le Chocolat de Bayonne Le Clafoutis Le Coq des Rameaux La Cornue La Cornuelle Les Coucougnettes du Vert Galant La Couronne Bordelaise Les Craquelins de Chalus Le Creusois Les Croquants de Bort-Les-Orgues Le Cruchard Landais La Flognarde aux Pommes La Galette Charentaise Le Garfou Le Gâteau Basque Le Gâteau des rois Bordelais Le Gâteau Saintongeais Le Gouéron du Poitou La Grimolle La Guinette Le Kanouga Le Macaron de Montmorillon Le Macaron de Saint-Émilien Le Macaron de Saint-Jean-De-Luz La Madeleine de Dax La Madeleine de Saint-Yrieix La Marguerite d'Angoulême Le Masepain de Saint-Léonard Le Millas Charentais La Noisettine du Médoc La Noix Charentaise Le Pain Le Pain Filou Le Pain Gascon Le Pain Meture Le Pain Tourne Le Pastis Bourrit La Pigne du Blayais La Pine de Barbezieux La Prasline de Blaye Les Puits d'Amour de Captieux La Rousquille d'Oloron Le Russe d'Oloron Le Sarment du Médoc Le Tortillon Le Touron Basque Le Tourteau Fromager La Tourtière Landaise Le Trépais</p> |
|--|---|

