

LE CONCOURS

REGLEMENT

LA PÂTISSERIE

DURABLE

Article 1 – OBJET

Le 1^{er} concours de Pâtisserie Durable est créé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon et organisé en partenariat avec la Maison Pierre Hermé et la Maison Valrhona. Cette compétition nationale a pour but de valoriser la durabilité dans le métier de pâtissier boutique.

Le concours s'adresse à tous les pâtissiers, quelle que soit leur nationalité, exerçant en France.

- Pour participer à la sélection, les concurrents doivent concevoir un gâteau à partager (saisonnalité fin juin) pour 8 personnes respectant plusieurs pratiques durables, réalisable en 5 heures.
- Pour participer à la finale, les finalistes retenus devront réaliser un gâteau à partager (saisonnalité mi-octobre) pour 8 personnes, en deux exemplaires et ce, en 5 heures.

Les gâteaux doivent être une création nouvelle, personnelle et originale. Ils ne doivent pas être la reproduction totale ou partielle d'un gâteau existant et ne doit pas avoir fait précédemment l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours...) sous peine de disqualification à tout moment du concours.

Article 2 – SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

Article 2-1 - LES CONDITIONS DE CANDIDATURE

Le concours est ouvert aux pâtissiers de toute nationalité exerçant en France, **âgés de 21 ans minimum à 35 ans maximum au 1^{er} janvier 2024 (soit nés entre le 1^{er} janvier 1989 et le 2 janvier 2003).**

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/formulaire-de-candidature-pour-la-patisserie-durable> et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne **avant le 28 juin 2024 à 23h59** (heure France métropolitaine, dates et heures de connexion faisant foi).

Sont exclues de toute candidature et participation au Concours les personnes exerçant un mandat au sein de la Fondation Organisatrice, ainsi que les membres de leur famille ou toute autre personne vivant sous le même toit.

De façon générale, en s'inscrivant au Concours, le Participant s'engage à accepter toutes les clauses de ce Règlement. Il garantit la Fondation Organisatrice contre tout recours, toute action ou réclamation que pourrait former, à un titre quelconque, tous tiers, à l'occasion de l'exercice des droits cédés et plus généralement au titre de toutes les garanties et engagements pris.

Article 2-2 – DOSSIER DU CANDIDAT

Chaque candidat doit compléter son dossier candidat en :

- Complétant les informations personnelles suivantes : nom, prénom(s), date de naissance, nationalité, adresse email, numéro de téléphone mobile, adresse postale complète, participation à d'autres concours, comptes réseaux sociaux (Instagram, Facebook, LinkedIn)
- Complétant les informations professionnelles suivantes : CV du candidat avec photo en couleur, fonction, nom de l'établissement (actuel ou le dernier occupé si sans emploi), adresse postale complète, site internet et réseaux sociaux de l'établissement.

Article 2-3 - LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Chaque candidat doit présenter un dossier de candidature (forme libre) contenant :

- Un projet présentant l'esprit du gâteau de sélection soutenu par des illustrations, des schémas, des dessins...
- Une fiche technique précise intégrant :
 - La liste des ingrédients
 - Le grammage ;
 - La progression technique ;
 - Le montage
 - Le dressage et décor ;
- Une présentation du candidat :
 - Parcours du candidat
 - Valeurs du candidat
 - Pratiques durables adoptées : choix et origine précise des ingrédients (nom du/des producteurs), différents emballages utilisés (de la conservation des matières premières jusqu'à la présentation du gâteau au client), la gestion de l'énergie, la consommation de l'eau, le recyclage des déchets...
- **Contraintes à respecter :**
 - Le gâteau doit respecter la saisonnalité de fin juin ;
 - Le gâteau doit être présenté sur plat ;
 - Le gâteau peut contenir :
 - des produits typiques de la région d'origine de l'établissement et/ou du candidat,
 - de la masse gélatine
 - des produits nécessitant plus de 5h de transformation (cuisson, macération, fermentation...).
 - Le gâteau ne doit pas contenir :
 - d'arômes artificiels
 - de colorants quels qu'ils soient
 - de l'or ou de l'argent (ou tout autre métal alimentaire) quelle que soit sa forme (poudre, feuille...).

Article 2-4 - LA SÉLECTION

- Un préjury composé de 5 représentants de l'Organisation (Fondation, Maison Pierre Hermé, Maison Valrhona et autres pâtisseries) sélectionne les 8 candidats finalistes (avec 2 suppléants en cas de désistement) sur dossier indépendamment du CV du candidat
- Les candidats choisis seront informés par email de leur sélection au concours le 19 juillet 2024.

En cas d'abandon d'un des finalistes entre le 1er août 2024 et le 30 septembre 2024, celui-ci sera éliminé et remplacé par le premier suppléant.

Tous les autres participants seront informés par email de la non-sélection de leur candidature pour la finale à partir du 19 juillet 2024.

La diffusion des noms des 8 Finalistes sur les réseaux sociaux et par un communiqué de presse auprès des médias professionnels par la Fondation Organisatrice se fera à partir du 26 août 2024. Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux à partir du 26 août 2024.

Article 3 – LA FINALE

La Finale du 1^{er} Concours de Pâtisserie Durable, se déroulera au CFA de la Gastronomie, le lundi 14 octobre 2024 sous la Présidence de Pierre Hermé.

Article 3-1 - GATEAU DE LA FINALE

Chaque candidat doit réaliser deux exemplaires d'un gâteau à partager de saison (mi-octobre) pour 8 personnes. Il devra envoyer le mardi 1^{er} octobre au plus tard, son dossier de présentation avec :

- L'intitulé du gâteau
- Trois photos couleur (en format horizontal) présentant :
 - Le gâteau entier (vu de dessus)
 - Le gâteau entier (vu de profil)
 - Une part du gâteau
- Une présentation du gâteau
 - Histoire du gâteau
 - Associations des saveurs choisies
 - Pratiques durables adoptées : choix et origine des ingrédients, les différents emballages utilisés (de la conservation des matières premières jusqu'à la présentation du gâteau au client), la gestion de l'énergie, la consommation de l'eau, le recyclage des déchets...
- Une fiche technique précise intégrant :
 - La liste des ingrédients
 - Le grammage
 - La progression technique
 - Le montage
 - Le dressage et décor

- **Contraintes à respecter**

- Le gâteau doit respecter la saisonnalité de mi-octobre ;
- Le gâteau doit être présenté sur plat ;
- Le gâteau peut contenir :
 - des produits typiques de la région d'origine de l'établissement et/ou du candidat,
 - de la masse gélatine
 - des produits nécessitant plus de 5h de transformation (cuisson, macération, fermentation...) à condition de refaire la préparation sur place.
- Le gâteau ne doit pas contenir :
 - d'arômes artificiels
 - de colorants quels qu'ils soient
 - de l'or ou de l'argent (ou tout autre métal alimentaire) quelle que soit sa forme (poudre, feuille...).

Article 3-2 – DÉROULÉ DE LA FINALE DU CONCOURS

- L'épreuve complète dure **5h20** :
 - **5h00** en laboratoire de pâtisserie pour réaliser deux gâteaux identiques
 - **10 mn** de préparation/pause avant de passer devant le jury Présentation.
 - **10 mn** face aux membres du Jury Présentation pour présenter la dimension durable de son travail.
- Chaque finaliste disposera de l'aide d'un commis tiré au sort le matin de l'épreuve
- Les jurys contrôlent que toutes les préparations sont faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ils doivent être apportés bruts non travaillés, pesés individuellement et non mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés. Si les candidats apportent des préparations faites à l'avance, la technique de fabrication doit être indiquée sur le dossier technique et les préparations refaites sur place.

Article 3-3 – LABORATOIRE ET MATERIELS

- Un dossier de présentation du laboratoire de pâtisserie avec photos sera fourni par l'établissement d'accueil au plus tard le 1^{er} août 2024. Le gros matériel (four ventilé ou à sole, froid positif, froid négatif (congélateur et/ou cellule de refroidissement rapide) est fourni par l'établissement d'accueil. Les Finalistes ne seront pas autorisés de visiter les locaux avant la Finale.
- Les finalistes doivent être complètement autonomes sur leur petit matériel y compris les culs de poule, casseroles, petits appareils électriques (mixer, batteur, plaque à induction...).
- L'organisation contrôle le matériel apporté par les finalistes. Il doit tenir sur l'équivalent d'une échelle (40 cm x 60 cm) maximum.

Article 3-4 - JURY

Le jury est désigné par l'organisation, en collaboration avec le Président du concours, Pierre Hermé. Ce jury peut comprendre des personnalités de la restauration et des métiers de bouche, des professeurs, des représentants des consommateurs, des journalistes et des critiques.

Le jury se décompose de la manière suivante :

- 3 jurys Préparation pour noter le travail du finaliste au laboratoire
- 5 jurys Dégustation pour noter le goût et les textures du gâteau
- 5 jurys Présentation pour noter l'explication de la durabilité à l'oral

Article 3-5 - NOTATION

Chaque jury Préparation note sur 50 pts (soit sur un total de 150 pts)

- Organisation Générale : 10pts
- Hygiène et propreté : 10pts
- Maîtrise des techniques : 10 pts
- Gestion du commis : 5 pts
- Pratiques écoresponsables au laboratoire :15 pts

Chaque jury Dégustation note sur 50 pts (soit un total de 250 pts)

- Présentation globale du gâteau : 10 pts
- Aspect visuel du gâteau tranché : 5 pts
- Accord des goûts : 10 pts
- Harmonie des textures : 10 pts
- Respect de la saisonnalité : 15 pts

Chaque jury Présentation note sur 50 pts (soit un total de 250 pts)

- Qualité de la présentation orale : 10 pts
- Argumentation autour de la durabilité : 40 pts

Le Président du Jury dispose de 3 bonus de 15, 10 et 5 points pour récompenser les 3 candidats ayant le mieux incarné la pâtisserie durable et de 3 malus de 15, 10 et 5 points pour sanctionner les 3 candidats ayant eu les pratiques les moins durables. A noter que la note Dégustation départagera les Finalistes en cas d'égalité.

Soit sur un total maximum de 650 points

- **150 points pour la Préparation**
- **250 points pour la Dégustation**
- **250 points pour la Présentation**

Article 3-6 – DOTATIONS

Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2024 :

Pour le lauréat :

- Un chèque de 2 000€ offert par la Fondation
- Un stage d'une semaine en R&D offert par la Maison Pierre Hermé
- Mise en avant du chef et mise en vente de la pâtisserie du concours durant 2 jours au 47 rue des archives 75003 Paris, nouveau lieu de la Maison Valrhona.

Pour le deuxième :

- Un chèque de 1 000€ offert par la Fondation
- Un stage de perfectionnement dans l'école Valrhona de Tain-l'Hermitage

Pour le troisième :

- Un chèque de 500€ offert par la Fondation

La Fondation Organisatrice se réserve le droit de remplacer les dotations par des dotations de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent, et ce sans que sa responsabilité soit engagée.

Les dotations seront transmises par virement sur les comptes des 3 lauréats par la Fondation Organisatrice dans un délai d'un mois suivant la finale.

Article 3-7- FRAIS

La Fondation Organisatrice prend à sa charge l'hébergement des 8 Finalistes la nuit précédant la le concours ainsi que son repas le jour du concours. De plus, un forfait de 150€ de frais de transport (essence, location, péage, train) sera pris en charge par la Fondation Organisatrice si le candidat habite à plus de 100 km de Lyon, sur présentation des justificatifs originaux.

Article 4 - DROITS DE LA FONDATION

Le présent règlement est consultable et téléchargeable sur le site internet de la Fondation : <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>, pendant toute la durée du Concours.

La Fondation Organisatrice se réserve le droit d'annuler le Concours ou de modifier tout ou partie du présent règlement sans que sa responsabilité puisse être engagée à ce titre.

La Fondation Organisatrice se réserve également le droit de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler le Concours, sans préavis, en raison de tout événement indépendant de sa volonté, et notamment en cas d'événement constituant un cas de force majeure ou un fortuit. L'Organisation se réserve également le droit de modifier le lieu, la date et le déroulé de la finale en cas de force majeure.

La Fondation Organisatrice se réserve en particulier le droit, s'il y a lieu, d'invalider et/ou d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou des dysfonctionnements sont intervenus sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de la participation audit concours.

La Fondation Organisatrice se réserve, dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer le(s) lot(s) aux fraudeurs et/ou de poursuivre devant les juridictions compétentes les auteurs de ces fraudes. La fraude entraîne la disqualification immédiate de son auteur.

Article 5 - DROIT APPLICABLE - LITIGES

Le Règlement est soumis à la loi française.

Toute difficulté d'application, ou d'interprétation du Règlement, toute question imprévue, toute contestation exprimée qui viendrait à se poser dans le cadre de la participation au Concours seront tranchées souverainement, selon la nature de la difficulté, par le jury et la Fondation Organisatrice dont les décisions sont sans appel, ce que chaque finaliste accepte expressément.

A défaut d'accord en cas de litige résultant de l'exécution du présent règlement, les parties conviennent de soumettre leur différent aux juridictions de Lyon qui seront seules compétentes.

ÉTABLI PAR LE COMITÉ D'ORGANISATION POUR VALOIR CE QUE DE DROIT

CONTACTS :

Contact Coordination Générale : Ophélie Kersale – ophelie.kersale@gl-events.com

Contact Technique : Eugénie Guillermin – eguillermin@icloud.com

Contact Communication : Jean-Patrick Blin – jeanpatrick@ab3c.com