

LE CONCOURS 2026

LA PÂTISSERIE

DURABLE

Guide
pratique

ÉPREUVE PÂTISSERIE



Sous la Présidence d'Honneur de

Pierre Hermé

Pâtissier Chocolatier,
Fondateur de la Maison Pierre Hermé Paris

Président du Jury

Sébastien Vauxion

Chef 2* MICHELIN et Meilleur Pâtissier du Monde 2024

Concours organisé par la

FONDATION
POUR LA
CUISINE DURABLE
BY
Olivier Ginon

Avec le soutien des Maisons

PIERRE HERMÉ
PARIS


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



LE CONCOURS 2026

LA PÂTISSERIE

DURABLE

LA 3^e ÉDITION DU PREMIER CONCOURS DE PÂTISSERIE DURABLE

IL Y A QUELQUES ANNÉES...

La pâtisserie durable n'était pas encore un sujet central.

La responsabilité environnementale restait souvent en marge de la création sucrée.

Les notions d'impact carbone, de saisonnalité ou de sourcing raisonné commençaient à peine à émerger dans les laboratoires.

La transmission des savoir-faire se pensait rarement à l'aune du développement durable.

C'est dans ce contexte que la **Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon** a décidé d'agir.

Convaincue que l'excellence pâtissière devait évoluer, elle a lancé, aux côtés des **Maisons Pierre Hermé Paris** et **Valrhona**, le premier **concours dédié à la Pâtisserie Durable**.

AUJOURD'HUI

Le concours s'est imposé comme une référence et un **laboratoire d'idées pour la pâtisserie de demain**.

Pionniers dans ce domaine, nous avons fait le choix collectif de défendre une vision exigeante, engagée et profondément contemporaine de la pâtisserie. Une pâtisserie où la créativité ne se dissocie jamais du respect du vivant, des ressources et des femmes et des hommes qui les produisent.

Dès l'origine, nous l'avons inscrit dans une démarche d'excellence, avec des jurys composés de grands noms de la gastronomie et de la pâtisserie, engagés à nos côtés et pleinement conscients des enjeux de leur époque.

Plus qu'une compétition, le Concours de la Pâtisserie Durable est devenu un **espace de réflexion, de transmission et d'émulation**. Il valorise les produits responsables, encourage l'innovation durable, favorise le partage des savoir-faire et accompagne une nouvelle génération de pâtissiers dans leur engagement.

Ensemble — Fondation, partenaires, jurés et candidats — nous construisons **une pâtisserie plus responsable, sans compromis sur le goût, la technique ou l'émotion**. Une pâtisserie tournée vers l'avenir, fidèle à l'essence même de la gastronomie : **créer, transmettre, inspirer et respecter**.

PRÉSERVATION DES GESTES, TRANSMISSION ET INNOVATION

Les concours de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon s'inscrivent dans une volonté de préserver les gestes et les savoir-faire culinaires tout en les faisant évoluer.

Véritables espaces de transmission entre générations et d'expression des talents, ils encouragent une innovation responsable au service d'une gastronomie durable, respectueuse des produits, des saisons et de celles et ceux qui les façonnent.

À travers ces concours, la Fondation révèle et accompagne des chefs de cuisine et pâtisseries engagés, porteurs d'une vision d'avenir où l'excellence culinaire s'allie à une responsabilité consciente des enjeux environnementaux, sociaux et culturels.

"La durabilité, c'est avant tout une question de générations futures puisque ce sont les jeunes qui vont construire l'avenir. C'est très important. C'est une question de santé publique !"



*Marie-Odile Fondeur,
Déléguée générale de la Fondation*



LE CONCOURS 2026

LA PÂTISSERIE

DURABLE

FINALE LE
28 SEPTEMBRE 2026

LE PRÉSIDENT DU JURY 2026	05
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	06
LA SÉLECTION DES FINALISTES	08
LA FINALE A LYON	09
LA NOTATION LORS DE LA FINALE	10
LES MODALITES PRATIQUES	11
LES RÉCOMPENSES	12
COMMENT PARTICIPER	13

Le règlement complet est disponible sur
www.fondation-cuisinedurable.org



LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2026

SÉBASTIEN VAUXION**

Parcours du seul chef pâtissier doublement étoilé au monde

Sébastien Vauxion a forgé son savoir-faire, ses techniques personnelles et a développé son palais auprès de grands noms de la pâtisserie et de la cuisine française.

Il débute sa carrière chez **Pierre Hermé** puis prend un poste de chef de partie au restaurant *Le Meurice*, il devient ensuite le Chef Pâtissier de **Pierre Gagnaire *****. Le chef triplement étoilé envoie ensuite Sébastien Vauxion au *Reffet*, restaurant de l'hôtel Intercontinental de Dubaï, où il restera pendant trois ans.

En 2011, il revient finalement en France et devient le chef pâtissier des restaurants de Pierre Gagnaire. En septembre 2014, Sébastien Vauxion rejoint le groupe **K2 Collections** où il supervise la pâtisserie des trois établissements, dont le restaurant doublement étoilé le **Kintessence**.

Depuis 2017, il est chef du restaurant de desserts gastronomiques **SARKARA au K2 Palace** à Courchevel, où il a obtenu **deux étoiles Michelin** en janvier 2020. Son restaurant est le **premier restaurant gastronomique de desserts au monde primé par le Guide Michelin**.

Sébastien Vauxion a, depuis son arrivée dans le K2 Collections, intégré le verger et le potager dans ses créations. Il invente une nouvelle voie qui trouve son aboutissement dans un subtil équilibre entre le végétal, le fumé et l'amer. Le sucré, parfois imperceptible, apporte une délicatesse qui écrit la trame entière du repas.

Dans son restaurant installé au sein du K2 Palace, Sébastien Vauxion propose donc un **menu composé uniquement de desserts**. Il ne s'agit pas d'un simple tea time mais d'une vraie expérience gastronomique où les convives peuvent commander un menu dégustation.

Parmi les recettes emblématiques de Sébastien Vauxion, on retrouve l'oignon blanc cuit à l'étouffée au sureau noir, avec une pincée d'épices, de la poire Williams en croûte de sucre et de l'anis vert ou encore le Serac frais de La Bathie, pâte de raisins et gelée de pain grillé, sorbet de bière brune d'abbaye au thé noir, graines caramélisées et bleu de Termignon.

En février 2024, Sébastien Vauxion est élu **meilleur pâtissier du monde 2024** par l'association Les Grandes Tables du Monde.

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le concours est ouvert aux chefs pâtissiers de toute nationalité exerçant en France métropolitaine, **âgés de 21 ans et plus au 1^{er} janvier 2026 (soit nés avant le 1^{er} janvier 2005)**.

Remarque : Les participants peuvent aussi concourir à titre individuel, et non pour un établissement.

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

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

- 26/06/2026 > Date limite de dépôt des dossiers (minuit)
- 13/07/2026 > Annonce des finalistes
- 28/09/2026 > Finale

THÈME DU CONCOURS

MILLEFEUILLE

LABORATOIRE

Réaliser en **3 heures, 2 millefeuilles à partager de 6 parts chacun**, avec les contraintes suivantes :

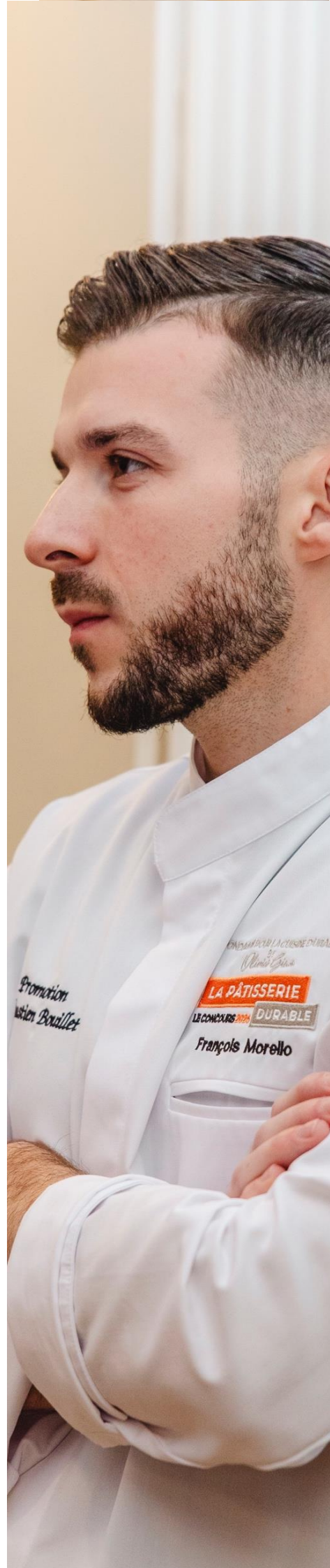
- Feuilletage libre (apporté touré) – à refaire sur place
- Garniture libre
- Dressage libre
- Saisonnalité : début octobre
- Ingrédient imposé : au moins un champignon au choix (frais, sec (poudre) ou réhydraté)

DRESSAGE

- Présentation d'un des deux millefeuilles entiers devant le jury
- Présentation à l'assiette devant les jurys dégustation
- Découpage du 2^{ème} millefeuille en 6 parts par le candidat au laboratoire

ORAL

Passer un oral de 10 mn (avec 5 mn de présentation et 5 mn de questions réponses) explicitant une technique durable innovante mise en place dans le cadre de la confection de la recette du millefeuille.



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature en ligne doit pouvoir tenir sur 4 pages et présenter les éléments suivants :

→ 1 page : **Présentation détaillée** de l'esprit du millefeuille présenté, soutenu par des illustrations, des schémas, des dessins...

→ 2 pages : **Fiche technique** précise intégrant :

- Nom du millefeuille en 10 mots maximum
- La liste et quantité des ingrédients pour chaque étape
- Provenance et durabilité des ingrédients utilisés
- Provenance et durabilité des contenants utilisés
- La progression technique détaillée, étape par étape
- Le montage
- Le dressage et décor

→ 1 page : **Description précise** de la technique durable exemplaire mise en place dans la création du millefeuille en vue de l'oral

*La recette présente dans le dossier d'inscription sera celle qui sera réalisée lors de la finale du concours (en cas de non-disponibilité de certains produits, le candidat pourra proposer un produit de saison alternatif par email à l'organisation **avant le 14 septembre 2026** pour justifier la/les différence/s. L'organisation validera ou non le changement.*

CONTRAINTES À RESPECTER

- Les millefeuilles doivent respecter la saisonnalité de début octobre ;
- Les millefeuilles doivent être présentés sur un plat apporté par le candidat ;
- Les millefeuilles peuvent contenir :
 - du chocolat (Valrhona) ou des épices (Vanille...)
 - des ingrédients typiques (confiserie ou spécialité) de la région d'origine de l'établissement et/ou du candidat,
 - un ou plusieurs champignons (frais, secs ou réhydratés)
 - des ingrédients aussi bien d'origine animale que végétale
 - de la masse gélatine
- Les millefeuilles ne peuvent pas contenir :
 - des préparations faites à l'avance (excepté la pâte feuilletée tourée et éventuellement le champignon réhydraté)
 - 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...)
 - du Candurin®



LA SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque candidat devra constituer un dossier complet de candidature.

La sélection des finalistes se fera sur l'appréciation du Président d'honneur et du Président du jury sur la base des recettes et fiches techniques avec photo. Elle permet de sélectionner les candidats admis à se présenter à la Finale.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisible, détaillée et explicite, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition).

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques ainsi que la dimension durable de la recette et de la démarche globale.

NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

Descriptif de la recette (créativité et originalité) notation sur **10 pts**

Durabilité et sensibilité environnementale (ingrédients de saison,
mise en avant du sourcing des produits et de leurs producteurs, anti-gaspillage) notation sur **10 pts**

Soit un total de 20 points

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale.

2 suppléants seront identifiés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

Les 8 Finalistes seront informés de leur sélection autour du 13 juillet 2026 par un appel téléphonique et un email de la part du Comité. Il leur sera demandé de confirmer par retour email leur participation au concours.

En cas d'abandon d'un des finalistes entre le 13 juillet 2026 et le 7 septembre 2026, 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 13 juillet 2026.

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. **Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux après la communication officielle faite par la Fondation.**

LA FINALE À LYON



Les épreuves finales se dérouleront le **lundi 28 septembre 2026** à **Vatel Academy**, 1171 avenue de Lacroix-Laval, 69280 Marcy-l'Etoile.

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur. Chacun travaillera avec un commis, élève de l'école Vatel Academy, désigné et attribué par tirage au sort. L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3h10 pour réaliser la totalité de l'épreuve

3 h 00 > Envoi des deux millefeuilles

10 min > Passage de l'oral

À envoyer dans 10 assiettes fournies par le candidat.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

COMPOSITION DU JURY

LE JURY TECHNIQUE

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en laboratoire ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué au laboratoire.

LE JURY DÉGUSTATION

Les chefs du jury dégustation dégustent et notent les desserts des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

LE JURY ORAL

Les membres du jury oral évaluent la pertinence de la technique durable mise en place à l'occasion de la réalisation du plat : originalité, argumentaire...

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel(laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.



NOTATION LORS DE LA FINALE

LABORATOIRE : 150 POINTS

Organisation générale, hygiène et sécurité	notation sur	5 pts	(coef 6)
Maîtrise des techniques	notation sur	5 pts	(coef 6)
Management du commis	notation sur	5 pts	(coef 6)
Pratiques durables au laboratoire	notation sur	10 pts	(coef 6)
(gestion des déchets, des consommables, des emballages utilisés, de l'énergie)			

DEGUSTATION : 50 POINTS / JURY (SOIT 300PTS POUR 6 JURYS)

Aspect du millefeuille entier et tranché sur assiette	notation sur	5 pts	(coef 2)
Intégration du/des champignon/s choisi/s	notation sur	5 pts	(coef 2)
Accord des goûts et des textures	notation sur	5 pts	(coef 4)
Durabilité des ingrédients et des contenants utilisés	notation sur	5 pts	(coef 2)

ORAL : 150 POINTS

Qualité de la présentation orale	notation sur	5 pts	(coef 6)
Argumentation autour de la dimension durable du pot au feu	notation sur	10 pts	(coef 12)

SOIT SUR UN TOTAL MAXIMUM DE 600 POINTS

- **150 points pour le jury Laboratoire (soit 25% de la note finale)**
- **300 points pour le jury Dégustation (soit 50% de la note finale)**
- **150 points pour le jury Oral (soit 25% de la note finale)**

Pénalités de retard

Si le candidat ne termine pas son épreuve dans le temps imparti des 3 heures, le timekeeper pourra sanctionner le candidat :

- o Envoi entre 0 et 5 minutes : pénalité de 15 points.
- o Au-delà de 5 minutes : le candidat doit aller jusqu'au bout de sa réalisation, le plat sera dégusté mais ne sera pas noté.

A noter que la note Dégustation départagera les Finalistes en cas d'égalité. Les décisions du jury sont souveraines pour opérer le classement des finalistes. Ses décisions ne pourront faire l'objet d'aucune contestation.

LES MODALITÉS PRATIQUES



DÉROULÉ DU CONCOURS

LA VEILLE DU CONCOURS - DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

- Les finalistes sont autorisés à déposer leurs ingrédients et leur matériel personnel.
- Les finalistes devront amener avec eux tout le petit matériel (couteaux, ustensiles...) et tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de leurs recettes présentées au concours. Le coût d'achat des ingrédients amenés par les candidats demeurera à leur charge.
- Un cocktail de bienvenue est organisé la veille du concours, en présence des candidats, Prédisents, membres du jury et mécènes / bienfaiteurs de la Fondation.

LE JOUR DU CONCOURS - LUNDI 28 SEPTEMBRE

- Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et porter une tenue de pâtissier complète conforme aux normes d'hygiène et de sécurité (veste, pantalon, tablier, chaussures de sécurité, cheveux attachés et absence de bijoux apparents).
- Le tirage au sort des postes et des commis sera fait à l'arrivée des candidats. L'installation se fait avec le commis.
- Les candidats débiteront leur épreuve de 10 minutes en 10 minutes suivant l'ordre de passage par tirage au sort.
- Les membres du jury technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat.
- Les membres du jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du jury.
- Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.
- Le timekeeper gèrera le début et la fin de l'épreuve.
- L'annonce de l'intitulé du millefeuille ainsi que sa présentation face aux jurys dégustations sera faite par son commis.
- Les finalistes disposeront de 10 mn pour se préparer avant de passer l'oral de 10 mn devant le Jury Oral.
- Les finalistes devront remettre en état leur plan de travail après leur oral.

LES MODALITÉS PRATIQUES

HÉBERGEMENT & TRANSPORT

La Fondation Organisatrice prend à sa charge l'hébergement des 8 Finalistes la nuit précédant 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.

LES RÉCOMPENSES



1^{er} PRIX

3000 €

Un stage d'une semaine en R&D offert par la Maison Pierre Hermé Paris
Un stage de perfectionnement dans l'école Valrhona de Tain-l'Hermitage ou de Paris

2^e PRIX

1500 €

Un stage en pâtisserie-boutique chez Sébastien Vauxion à Annecy
Une formation digitale à la restauration responsable offerte par
Ecotable (valeur 450€)

3^e PRIX

500 €

Chaque finaliste reçoit un diplôme attestant de sa participation à la finale ainsi que des cadeaux de nos mécènes et bienfaiteurs.

COMMENT PARTICIPER

L'inscription au concours se fait uniquement en ligne !

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > je lis attentivement le règlement et le présent guide pratique

→ Je vérifie que j'ai minimum 21 ans et que je travaille en France métropolitaine.

ÉTAPE 2 > je complète mon dossier de candidature en ligne

→ Je me rends à l'adresse <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/patisserie-durable> pour déposer ma candidature complète **en une seule fois avant le 26 juin minuit.**

→ Je dépose mes documents dans les espaces dédiés (photos / schémas de mon plat, ma photo...)

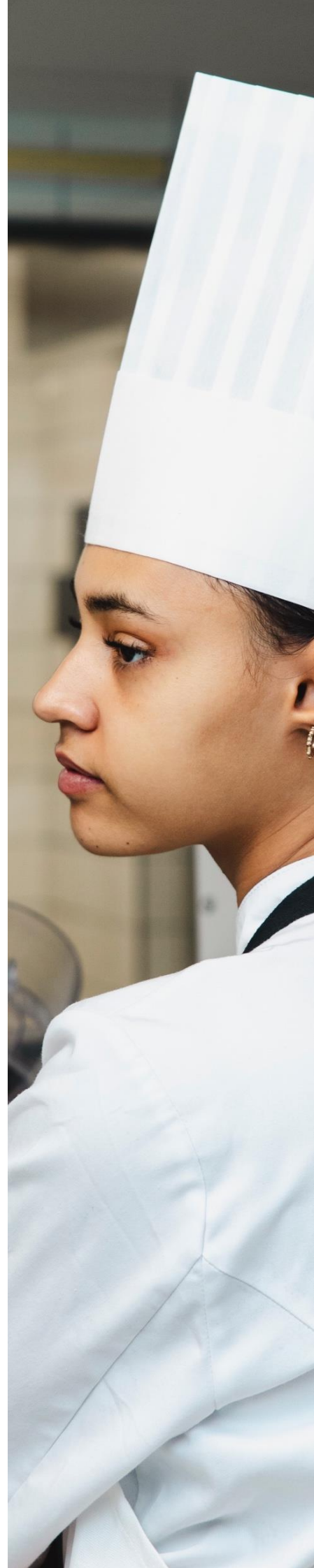
→ Je renseigne mes mensurations de veste.

ÉTAPE 3 > j'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon inscription au Concours La Pâtisserie Durable.

NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier !

Le comité d'organisation se tient à votre disposition.
Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante :
concours@fondation-cuisinedurable.org





FONDATION
POUR LA
Cuisine DURABLE
BY
Olivier Ginon

www.fondation-cuisinedurable.org



FondationPourLaCuisineDurableByOlivierGinon



@fondationcuisinedurablebyginon

59 quai rambaud, 69 002 LYON – concours@fondation-cuisinedurable.org