

LE CONCOURS

LA PÂTISSERIE

DURABLE

RÈGLEMENT

2^e CONCOURS LA PATISSERIE DURABLE

Article 1 – OBJET

Le 2^e concours de Pâtisserie Durable est organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon sous la présidence de Pierre Hermé et avec le soutien de 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 métropolitaine.

- Pour participer à la sélection, les concurrents doivent créer un gâteau à partager (saisonnalité mi-octobre) pour 8 personnes en deux exemplaires respectant plusieurs pratiques durables, et réalisables en 3h30.
- Les finalistes retenus devront réaliser les deux gâteaux en 3h30.

Les gâteaux doivent être une création personnelle et originale. Il est préférable qu'ils n'aient pas fait l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours...) en amont du concours.

Article 2 – SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

Article 2-1 - LES CONDITIONS DE CANDIDATURE

Le concours est ouvert aux pâtisseries de toute nationalité exerçant en France métropolitaine, âgés de 21 ans minimum au 1^{er} janvier 2025 (soit nés avant le 1^{er} janvier 2004).

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0> et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne **avant le 28 juin 2025** (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 - LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Chaque candidat doit présenter un dossier de candidature de 7 pages maximum (dactylographiés type arial 12) :

- 1 page : Informations personnelles : CV du candidat avec photo en couleur, nom, prénom(s), date de naissance, nationalité, adresse email, numéro de téléphone mobile, adresse postale complète, lauréat à d'autres concours, comptes réseaux sociaux (Instagram), fonction, nom de l'établissement (actuel ou le dernier occupé si sans emploi), adresse postale complète, site internet et réseaux sociaux de l'établissement.
- 1 page : Profession de foi du candidat pour expliquer la motivation de sa participation au concours
- 1 page : Présentation détaillée de l'esprit du gâteau présenté, soutenu par des illustrations, des schémas, des dessins...
- 2 pages : Fiche technique précise intégrant :
 - La liste et quantité des ingrédients pour chaque étape
 - La progression technique détaillée, étape par étape
 - Le montage
 - Le dressage et décor ;

- 2 pages : Description précise, détaillée, motivée des pratiques durables exemplaires mise en place dans l'établissement du candidat
 - Lors du concours, le candidat détaillera une pratique durable exemplaire mise en place dans son établissement, en s'appuyant sur des données à la fois quantitatives et qualitatives qui ont induit des améliorations au niveau RSE. Cette pratique sera défendue à l'oral par le candidat s'il est retenu pour participer à la Finale du Concours. L'objectif est de partager les bonnes pratiques à la communauté des pâtisseries boutiques afin qu'ils œuvrent pour une pâtisserie de plus en plus durable, et ce dans l'esprit de la Fondation pour la cuisine durable, organisatrice du concours.

Article 2-3 – LES CONTRAINTES A RESPECTER POUR LE GATEAU

- Les gâteaux doivent respecter la saisonnalité de mi-octobre ;
- Les gâteaux doivent être présentés sur un plat ;
- Les gâteaux peuvent contenir :
 - des produits typiques de la région d'origine de l'établissement et/ou du candidat,
 - des ingrédients aussi bien d'origine animale que végétale
 - de la masse gélatine
 - des produits nécessitant plus de 3h30 de transformation (cuisson, macération, infusion, fermentation) à condition de refaire la préparation et/ou mélange sur place.
- Les gâteaux ne peuvent 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...)
 - de dioxyde de titane ou du Candurin.

Article 2-4 - LA SÉLECTION DU PREJURY

Un préjury présidé par Pierre Hermé et composé de 5 représentants de l'Organisation, 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 18 juillet 2025.

En cas d'abandon d'un des finalistes entre le 1er août 2025 et le 15 septembre 2025, celui-ci sera remplacé par le premier suppléant.

Tous les autres participants seront informés par email de la non-sélection de leur candidature pour la finale après le 18 juillet 2025.

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 18 juillet 2025. Les finalistes sélectionnés pourront communiquer sur leurs réseaux sociaux après le 18 juillet 2025.

Article 3 – LA FINALE

La Finale du 2^{ème} Concours de Pâtisserie Durable, se déroulera à la Vatel Academy, le lundi 27 octobre 2025 sous la Présidence d'Honneur de Pierre Hermé et du Président de Jury Sébastien Bouillet.

Article 3-1 - GATEAUX DE LA FINALE

Chaque candidat doit réaliser deux exemplaires du gâteau à partager de saison (mi-octobre) pour 8 personnes (environ 20cm de diamètre), sélectionné par le préjury (article 2-4).

Il devra envoyer le mercredi 1^{er} octobre 2025 au plus tard :

- Trois photos couleur en jpg (en format horizontal) présentant :
 - Le gâteau entier (vu de dessus)
 - Le gâteau entier (vu de profil)
 - Une part du gâteau

Remarque : tout changement dans la recette initiale devra faire l'objet d'un email avant le 1^{er} octobre pour justifier la/les différence/s. L'organisation validera ou non le changement.

Article 3-2 – DÉROULÉ DE LA FINALE DU CONCOURS

- L'épreuve complète dure **3h50** :
 - **3h30** en laboratoire de pâtisserie pour réaliser deux gâteaux identiques pour 8 personnes
 - **10 mn** de préparation/pause avant de passer devant le jury Oral.
 - **10 mn** face aux membres du Jury Oral pour présenter la pratique durable exemplaire présentée dans le dossier de candidature dans l'article 2.2.
- Chaque finaliste dispose 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 2025. 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. 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 gastronomiques.

Le jury se décompose de la manière suivante :

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

Article 3-5 - NOTATION

Chaque jury Travail note sur 50 pts (soit sur un total de 150 pts pour les 3 jurys)

- Organisation Générale, Hygiène et propreté : 5 pts (coef 2)
- Maîtrise des techniques : 5 pts (coef 2)
- Gestion du commis : 5 pts (coef 2)
- Pratiques durables au laboratoire (gestion des déchets, des consommables, des emballages utilisés, de l'énergie) : 5 pts (coef 4)

Chaque jury Dégustation note sur 60 pts (soit un total de 300 pts pour les 5 jurys)

- Présentation globale du gâteau : 5 pts (coef 2)
- Aspect visuel du gâteau tranché : 5 pts (coef 2)
- Accord des goûts : 5 pts (coef 4)
- Harmonie des textures : 5 pts (coef 4)

Chaque jury Oral note sur 30 pts (soit un total de 150 pts pour les 5 jurys)

- Qualité de la présentation orale : 5 pts (coef 2)
- Argumentation autour de la pratique durable exemplaire mise en place : 5 pts (coef 4)

Soit sur un total maximum de 600 points

- **150 points pour le jury Travail (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 3h30, il sera soumis aux pénalités suivantes :

Envoi entre 0 et 5 minutes : pénalité de 15 points.

Au-delà de 5 minutes : le candidat passe son tour et passe le dernier avec une pénalité de 30 points.

Le Président du Jury dispose d'un bonus de 15 points pour récompenser son candidat coup de cœur.

A noter que la note Dégustation départagera les Finalistes en cas d'égalité.

Chaque membre des 3 jurys rendra ses notes de façon individuelle et non concertée.

Article 3-6 – DOTATIONS

Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2025 :

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
- Un stage de perfectionnement dans l'école Valrhona de Tain-l'Hermitage et de Paris

Pour le deuxième :

- Un chèque de 1 000€ offert par la Fondation

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 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 – concours@fondation-cuisinedurable.org

Contact Technique : Thierry Bridron – thierry.bridron@valrhona.fr

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