

LE CONCOURS

LA PÂTISSERIE

DURABLE

RÈGLEMENT

3^e CONCOURS LA PATISSERIE DURABLE

Article 1 – OBJET

Le concours de Pâtisserie Durable est organisé par la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon, sous la présidence d'honneur 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.

Article 2 - OBJECTIFS

Cette compétition nationale a pour but de promouvoir les bonnes pratiques et les piliers de la pâtisserie durable, de remettre le producteur à l'honneur, de réinstaurer la communication entre le pâtissier et les producteurs et de resensibiliser le client final à travers la pâtisserie.

Article 2.1 : Les Piliers

- Ingrédients apportés dans contenants durables
- Utilisation de produits locaux et de saison
- Utilisation de l'eau et de l'énergie réduite
- Déchets utilisés ou revalorisés
- Ustensiles de cuisine vertueux
- Arts de la table issus d'une démarche durable
- Respect de la qualité de l'air
- Management humain

Article 3 – THEMATIQUE DU CONCOURS

Les épreuves du 3^{ème} concours de Pâtisserie Durable sont présidées par le Chef Sébastien Vauxion.

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 (assiettes fournies pas le candidat)
- 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.

Article 4 – SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

Article 4-1 - LES CONDITIONS DE CANDIDATURE

Le concours est ouvert aux pâtisseries 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.

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 et donne son consentement irrévocable pour le droit à l'image.

Article 4-2 - LE DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidats devront s'inscrire au Concours en se connectant sur le site :

<https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/patisserie-durable> et remplir l'intégralité du formulaire de candidature en ligne **avant le 26 juin 2026, 23h59** (France métropolitaine), dates et heures de connexion faisant foi. En s'inscrivant, les participants s'engagent expressément à être présents de 6h30 à 19h30 le lundi 28 septembre 2026 pour participer au concours.

- Complétant les informations personnelles suivantes : nom, prénom(s), date de naissance, adresse courriel, numéro de téléphone mobile, adresse postale complète, participation à d'autres concours, comptes réseaux sociaux (Instagram, Facebook, LinkedIn), mensurations de veste.
- Complétant les informations professionnelles suivantes : fonction, nom de l'établissement (actuel ou le dernier occupé si sans emploi), adresse postale complète, site internet et réseaux sociaux de l'établissement.
- Complétant un dossier de présentation du projet de 4 pages maximum :
 - 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.

Article 4-3 – LES CONTRAINTES A 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®

Article 4-4 - LA SÉLECTION DES 8 FINALISTES

Un préjury présidé par Pierre Hermé, Sébastien Vauxion et composé de 4 représentants de l'Organisation, sélectionne entre le 29 juin 2026 et le 10 juillet 2026, 8 candidats finalistes maximum (avec 2 suppléants en cas de désistement) sur dossier indépendamment du CV du candidat.

Le préjury évaluera la recette du plat sur 2 critères pondérés sur 20 points :

- Descriptif de la recette (créativité et originalité) : 10 points
- Durabilité et sensibilité environnementale (ingrédients de saison, mise en avant du sourcing des produits et de leurs producteurs, anti-gaspillage) : 10 points

Les 8 participants qui auront obtenu le plus de points seront désignés « les Finalistes ». 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 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 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.

Article 5 – LA FINALE

La Finale du 3^{ème} Concours de Pâtisserie Durable, se déroulera le lundi 28 septembre 2026 à La Brasserie L'ouest - Bocuse, 1 Quai du Commerce, 69009 Lyon, sous la Présidence d'Honneur de Pierre Hermé et du Président de Jury Sébastien Vauxion.

Article 5-1 – LE MILLEFEUILLE DE LA FINALE

Chaque candidat doit réaliser deux exemplaires du millefeuille à partager de saison (début octobre) pour 6 personnes sélectionné par le préjury (article 4-4).

Il devra envoyer le **lundi 14 septembre 2026 au plus tard** :

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

Ces photos feront foi le jour du concours.

Remarque : tout changement dans la recette initiale devra faire l'objet d'un email avant le 14 septembre pour justifier la/les différence/s. L'organisation validera ou non le changement.

Article 5-2 – DÉROULÉ DE LA FINALE DU CONCOURS

La veille du concours :

- Les finalistes sont autorisés à déposer leurs ingrédients et leur matériel personnel.
- Les finalistes devront amener avec eux tout le petit matériel 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.

Le jour du concours :

- 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 et les produits apportés 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 des autres candidats et à laisser son plan

de travail en parfait état de propreté.

- Le timekeeper gèrera le début et la fin de l'épreuve.
- Les finalistes devront dresser l'un des millefeuilles sur plat et découperont l'autre en 6 parts et sera dressé à l'assiette à la fin des trois heures en donnant des éventuelles instructions de service.
- 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.

Article 5-3 – 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 2026. 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...) sauf indication spécifique de l'établissement d'accueil.
- Chaque participant pourra choisir librement ses propres contenants (assiette de présentation, assiette de dressage), mais devra en mesurer **l'aspect éco-responsable et savoir éventuellement l'expliquer durant l'oral.**
- 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 5-4 - 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
- 6 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 5-5 - NOTATION

Le jury Laboratoire rend une note globale sur 150 pts

- Organisation Générale, Hygiène et propreté sur 5 pts (coef 6)
- Maîtrise des techniques sur 5 pts (coef 6)
- Gestion du commis sur 5 pts (coef 6)
- Pratiques durables au laboratoire (gestion des déchets, des consommables, des emballages utilisés, de l'énergie) sur 10 pts (coef 6)

Chaque jury Dégustation note sur 50 pts (soit un total de 300 pts pour les 6 jurys)

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

Le jury Oral rend une note globale sur 150 pts

- Qualité de la présentation orale sur 5 pts (coef 6)
- Argumentation autour de la technique durable exemplaire 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 :

- Envoi entre 0 et 5 minutes : pénalité de 15 points.
- Au-delà de 5 minutes : le candidat doit aller jusqu'au bout de sa réalisation, le millefeuille 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.

Pour le podium, le classement général s'établira en fonction du nombre de points global du plus élevé au plus faible. Ceux-ci seront déclarés comme les lauréats officiels du concours 2026 en tant que premier, deuxième et troisième.

Article 5-6 – DOTATIONS

Chaque candidat reçoit un diplôme pour sa participation. Chaque lauréat reçoit un trophée.
Les dotations attribuées aux lauréats de l'édition 2026 :

Pour le lauréat :

- 3 000€ offert par la Fondation
- 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

Pour le deuxième :

- 1 500€ offert par la Fondation
- Un stage en pâtisserie-boutique chez Sébastien Vauxion à Annecy
- Une formation digitale à la restauration responsable offerte par Ecotable, d'une valeur 450€

Pour le troisième :

- 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 5-7- FRAIS

La Fondation Organisatrice prend à sa charge l'hébergement des finalistes (8 maximum) 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 6 - DROITS DE LA FONDATION

Le présent règlement est consultable et téléchargeable sur le site internet de la Fondation : <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/patisserie-durable> 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 7 - 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 : Jean-Patrick Blin – jeanpatrick@ab3c.com