



Règlement et calendrier du concours

A Lire attentivement

RÈGLES ET RÈGLEMENT :

Tout au long du règlement, nous faisons référence à votre gâteau, pièce de concours, exposé à PÂTISS'ART pour le championnat de France de Cake Design 2025.

1 | REGLES GENERALES ET INFORMATIONS :

- 1a - **Votre participation au concours vous donne accès gratuitement au salon Pâtiss'Art** du vendredi 24 au lundi 27 octobre 2025 pendant les horaires d'ouverture du salon.
Vous ne recevez l'entrée gratuite que si vous exposez votre pièce de compétition au salon. (Même si un billet de compétition a été acheté).
Si vous n'êtes pas en mesure de déposer votre GATEAU DE CONCOURS, n'essayez pas de récupérer votre badge d'entrée, cela ne sera pas possible.
- 1b - Les inscriptions au Championnat peuvent être clôturées plus tôt que prévu en raison des places limitées au salon. D'autre part, le concours peut être annulé si le nombre de participants n'est pas suffisant. Dans ce cas votre billet de participation au concours vous sera remboursé.
- 1c - Les pièces de championnat doivent être l'œuvre authentique de la personne qui se présente.
S'il est prouvé que la personne n'a pas réalisé le gâteau seule, elle et son gâteau seront disqualifiés.
- 1d - Nous tenons à vous rappeler que votre gâteau de concours au championnat de France de Cake Design **NE DOIT PAS** avoir été, sous aucun prétexte, présenté, exposé, montré sur les réseaux sociaux, magazine ou autre support ou avoir fait l'objet d'une précédente compétition, concours ou championnat dans le monde entier avant d'avoir été exposé à PÂTISS'ART et jugé par notre jury. Si cela est prouvé, votre gâteau de concours sera disqualifié.
- 1e - Les gâteaux de concours **NE DOIVENT PAS être affichés** sur les sites de médias sociaux **avant l'annonce des résultats**. Si cela est prouvé, **votre gâteau de concours sera disqualifié**.
- 1f - Les pièces qui ne sont pas conformes au règlement perdront des points.
L'organisateur se réserve le droit de disqualifier toute personne ayant un comportement ou un langage irrespectueux ou inapproprié auprès des juges ou du personnel de PÂTISS'ART sans possibilité de se faire rembourser l'inscription au concours ou entrée au salon.
- Les comportements** ci-dessous peuvent donner lieu à la prise des mesures suivantes :
Interdiction de participer au concours ou de rentrer dans le salon même avec un ticket d'entrée et sans aucun remboursement possible.
Pâtiss'Art pourrait se réserver le droit d'interdire l'entrée au salon, d'assister ou de participer au concours pour un minimum de 2 années.
Sont concernés, les comportements agressifs, menaces, langage grossier, les cris, tous les commentaires diffamatoires, si vous endommagez un gâteau ou autre, si vous êtes offensants ou désobligeants, verbaux ou écrits (y compris par courriels, messages textes/vocaux/messages téléphoniques, médias sociaux ou autres communications écrites). Ces comportements pourraient alors être signalés à la police.
- 1g - Toutes demandes ou questions relatives au championnat doivent être envoyées à questioncfd@gmail.com
Les demandes/questions doivent porter uniquement sur les règles du championnat. Vous ne devez en aucun cas contacter un de nos juges sous peine de pouvoir être disqualifié.

2 | REGLES DU CHAMPIONNAT :

2a - Plateau de présentation.

- Le plateau de présentation devra être entièrement recouvert de produits comestibles.
- Aucun élément non-alimentaire doit être apparent.
- Le plateau devra mesurer minimum 30 cm.
- Le plateau devra mesurer maximum 50 cm.
- La largeur du gâteau ne devra pas dépasser la largeur maximale du plateau soit 50 cm.
- Si les mesures ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

2b - HAUTEUR DE GATEAU :

- La hauteur minimale du gâteau est de 20 cm.
- La hauteur maximale de gâteau est de 100 cm.

Si les mesures ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

Les mesures sont prises à partir du dessous de la base du plateau.

3 | THEME DU CHAMPIONNAT

3a - Le thème du championnat de France de Cake Design portera sur le **NOËL FÉRIQUE**.

Les participants pourraient, par exemple, s'inspirer des éléments suivants :

1. **De contes et légendes emblématiques de Noël**
2. **De personnages emblématiques :** tels que des fées, des lutins, la Mère Noël, le Père Noël, etc.
3. **De sapins de Noël décorés :** guirlandes scintillantes, boules colorées, étoiles brillantes.
4. **De paysages enneigés :** scènes hivernales avec montagnes enneigées, flocons de neige, bonhommes de neige.
5. **Des maisons en pain d'épices :** Vous pourriez intégrer dans votre réalisation des maisons en pain d'épices décorées.
6. **Des animaux de la forêt :** tels que des rennes, des ours polaires, des hiboux...
7. **Des décorations de Noël :** couronnes, chaussettes de Noël, cadeaux emballés, hotte, etc.



Ces éléments sont proposés à titre d'inspiration et ne sont pas obligatoires. Les participants sont libres de choisir les éléments les plus appropriés pour leur réalisation.

Vous devrez préparer une fiche descriptive détaillant les étapes et techniques employées. Cette fiche devra être au format A5. Vous avez la possibilité d'y inclure des photos illustrant le montage de votre gâteau ainsi que les produits utilisés. Veuillez noter que cette fiche ne doit comporter ni votre nom, ni votre prénom, ni aucune donnée personnelle permettant de vous identifier.

4 | LE GÂTEAU :

4a - **Aucun élément non alimentaire ne doit être visible.**

Les fils nus visibles ne sont pas autorisés - Lorsque des fils sont utilisés dans des fleurs de sucre, ils doivent être complètement recouverts d'un élément comestible.

Les tiges, rubans, dummies (base polystyrène), décoration alimentaire plastique, lumière ou tout autre élément non comestible sont autorisés mais ne devront pas être visibles. Ils devront être recouverts d'éléments comestibles.

Exemple : lumière cachée par du wafer paper qui laisse visible la lumière de l'ampoule sans la voir directement.

Si les règles ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

4b - Les gâteaux ne sont pas destinés à la consommation mais à démontrer vos compétences et techniques. Vous pouvez donc utiliser des supports factices (Dummies) recouverts de produits alimentaires tels que la pâte à sucre, le wafer paper, la glace royale, les colorants alimentaires, etc... Attention l'utilisation de la porcelaine froide ou d'Artista Soft est strictement interdite. Attention, en cas de doute, la pâte pourra être goûtée si nécessaire, ce qui pourrait détériorer une partie du gâteau. Dans ce cas, aucune réclamation ne pourra être acceptée.

4c - **Les gâteaux autorisés :**

Ci-dessous les formes de gâteaux autorisées :

- Gâteaux sur un ou plusieurs étages
- Gâteaux sculptés
- Modelages
- Fleurs
- Tower cake

4d - Temps d'exposition

Votre Gâteau de concours devra être exposé jusqu'au lundi 27 octobre 18h00.

Toute situation particulière devra être signalée à l'organisateur à questioncfcd@gmail.com

4e - Conseils

Conseils pour Gagner quelques Points Supplémentaires :

- **Précision et Propreté** : Veillez à éviter les empreintes digitales, les marques de colle alimentaire, les traces d'outils, ayez un recouvrement uniforme ainsi qu'une épaisseur de pâte à sucre adéquate.
- **Propreté Générale** : Assurez-vous que votre travail soit propre et sans poussière.
- **Décorations Comestibles** : Toute décoration non comestible entraînera une perte de points. Le jury se réserve le droit de prélever un échantillon en cas de doute sur les produits comestibles utilisés.
- **Dommages de Transport** : Signalez tout dégât irréparable causé par le transport de votre gâteau. Ceux-ci seront pris en compte lors de l'évaluation par le jury.
- **Présentation** : N'oubliez pas que votre gâteau de concours sera examiné sous tous les angles. Ne négligez aucun détail.
- **Questions et Clarifications** : Il est préférable de poser une question plutôt que de risquer une disqualification ou une perte de points.
- **Utilisation de Moules et Impressions** : Vous gagnerez des points en évitant l'utilisation de moules ou d'impressions alimentaires, même s'ils sont autorisés.

Contactez nous à : questioncfcd@gmail.com

4f - Comment vous inscrire ?

[Cliquez ici](#) et suivez les instructions.

La participation au concours est de 20€, et cela vous donnera accès au salon.

S'inscrire avant le 1^{er} octobre 2025.

Toute inscription est définitive et aucun remboursement ne sera possible.

Le salon se réserve le droit d'annuler le concours si un événement improbable se produit ou si le nombre de participants n'est pas assez important. Dans ce cas, votre billet de participation sera intégralement remboursé.

5 | LIVRAISON DE VOTRE PIÈCE DE CONCOURS

5a - **Jour de dépôt** : Les gâteaux de concours devront être déposés le vendredi 24 octobre de 10h à 18h ou le samedi 25 octobre de 8h à 9h30. Aucune pièce ne sera acceptée en dehors de ces horaires.

En cas d'imprévu, nous restons joignables par mail à l'adresse suivante questioncfcd@gmail.com.

Vous devrez vous présenter à l'accueil, déposer votre pièce à l'endroit numéroté indiqué par le responsable du concours et recevrez un badge de participation au concours avec votre numéro de pièce. Ce badge devra être porté et conservé dans le salon ainsi que lors de la remise des prix qui se tiendra le samedi 25 octobre à 18h.

5b - **Zone de dépôt** : Les concurrents peuvent avoir un assistant dans la zone de dépôt du gâteau de concours. Les assistants devront acheter un billet d'entrée pour visiter le salon.

Une fois votre gâteau placé sur la table de concours, vous n'aurez plus le droit de le toucher ni de le modifier.

Vous devrez quitter le salon en dehors des horaires d'ouverture et ne revenir qu'aux heures d'ouverture par l'entrée publique avec votre badge.

5c - **Aire de réparation** : Une aire de réparation sera disponible pour réparer les dommages subis pendant le transport. Vous devrez apporter votre propre kit de réparation. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le concurrent, sans l'assistance de l'accompagnateur, et pendant les horaires de dépôt des gâteaux. Les boîtes de transport doivent être retirées après la livraison et récupérées par le participant. Aucun stockage interne ne sera prévu.

5d - **Documentation** : Vous pouvez laisser une photo de la conception et énumérer les techniques et produits utilisés. Cette suggestion est recommandée et peut permettre de gagner des points en cas de doute. La feuille ne doit pas dépasser le format A5 maximum recto et sera placée dans la zone qui vous est allouée. Aucune carte professionnelle ou nom ne devra figurer sur la zone de concours avant l'évaluation.

6 | RESULTATS

6a - Le jugement aura lieu dans la journée du samedi 25 octobre 2025

Les résultats seront disponibles en ligne au plus tard le dimanche 26 octobre 2025 à partir de 16 heures sur notre site www.patissart.com

La remise des prix se tiendra le samedi 25 octobre à 18h

Les fiches de commentaires seront disponibles au Bureau du concours le dimanche 26 à partir de 11h00 jusqu'au lundi 27 octobre 16h en fonction des disponibilités des membres du jury.

Il n'y aura pas de rétroaction sur la décision du jury après l'attribution des notes, sauf en cas d'erreur validée par le jury, telle qu'un mauvais calcul des notes ou une erreur dans l'application des règles. En cas de désaccord sur la notation entre le jury et le participant, seule la décision du jury sera prise en compte, sans possibilité de contestation.

6b - Retrait des pièces exposées

Les gâteaux exposés ne pourront être retirés qu'à partir du lundi 27 octobre à partir de 18h00.

Aucune pièce ne devra être récupérée avant cette date.

Les organisateurs se réservent le droit de détruire toute pièce non récupérée le lundi à 20h00.

6c- Récompenses

Le prix du Champion de France de Cake Design sera remis le samedi 25 octobre à 18h sur scène. Le champion recevra un diplôme, un trophée ainsi qu'un prix d'une valeur de **1000€ en cadeaux**.

Cette valeur peut comprendre du matériel, du consommable, des bons d'achats ou des cours en ligne.

Les bons cadeaux auront une date limite de validité et ne pourront être utilisés au-delà de cette date.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

Les gâteaux seront déplacés sur scène avant la remise du prix. Vous serez donc sollicités le samedi 25 octobre aux alentours de 17h30 pour déplacer votre gâteau. En cas d'absence, l'équipe du salon Patiss'Art se chargera de déplacer votre gâteau. Si le gâteau subit des dommages durant le déplacement, le salon Patiss'Art décline toute responsabilité. Aucune procédure ou réclamation ne pourra être engagée contre l'équipe de Patiss'Art en cas de casse. Aucun dédommagement, ni réparation ne sera proposé.

7 | PLAINTES ET PROCEDURES D'APPEL

Toute plainte doit être envoyée par courriel à questioncfcd@gmail.com avant le 28 octobre 2025.

La décision du jury reste finale et définitive, aucun résultat ne sera discuté après la clôture du salon.

Veuillez prévoir un délai maximum de 28 jours pour le traitement des réclamations.

Vous devez inclure votre numéro de participation ainsi que votre nom, prénom, adresse mail et numéro de téléphone dans toute correspondance.

8 | SECURITE

Bien que des précautions raisonnables soient prises pour la sécurité des pièces exposées, les organisateurs ne peuvent être tenus responsables en cas de vol, de perte, ou de dommages, causés par un tiers, sur les gâteaux de concours .

9 | DROITS DE PROPRIETE INTELLECTUELLE

En participant et en exposant votre pièce de concours SOYEZ CONSCIENT que des photographies ou des copies peuvent être faites par les visiteurs du salon sans que vous en soyez informés ;

En participant au concours, vous acceptez donc que vos pièces soient photographiées et diffusées sur tout support numérique, réseaux, papier, magazine ou autre.

Les personnes travaillant sur le salon PATISS 'ART ne seront pas tenues responsables de quelques manières que ce soit, de toute diffusion de photos ou reproduction de gâteau.

Toute participation au concours du championnat de France de Cake design autorise Le salon PATISS'ART à photographier et diffuser votre gâteau sur tout type de support numérique, réseaux, papier, magazine ou autre.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

