

Règlement du concours Grand Prix Pâtiss'Art 2025



Sous l'égide de :



avec le soutien des :



Président : **Nicolas BERNARDÉ**

Vice-Président : **Vianney BELLANGER**

Contact Les Toques Françaises :

Patrick DRUART

Tél : 06 40 67 40 52 - mail : contact@toquesfrancaises.fr

Contacts Pâtiss'Art :

Mélanie SIMON - Gaël REMY-NERIS LEVEQUE

Tél : 01 44 26 26 26 - mail : contact@patissart.com

1. Trophée « GRAND PRIX Pâtiss'Art »	P.2
2. Trophée « GRAND PRIX Pâtiss'Art Jeunes Talents »	P.2
3. Règlement	P.2
Article 1 : Calendrier de mise en place du Trophée « Grand Prix Pâtiss'Art »	P.2
Article 2 : Profil des candidats(es)	P.2
Article 3 : Matières premières	P.2
Article 4 : Thème du Trophée	P.2
Article 5 : Déroulement des épreuves	P.2
Article 6 : Le Jury	P.3
Article 7 : Inscription	P.4
Article 8 : Modification du règlement	P.4
Article 9 : Partenaires	P.4
Article 10 : Exploitation publicitaire	P.4
Article 11 : Remise des prix	P.5
Article 12 : Litige	P.5
Article 13 : Acceptation du présent règlement	P.5
Article 14 : Hébergement	P.5
Article 15 : Assurance	P.5
Fiche d'inscription et Attestation d'engagement au 1 ^{er} Trophée « Grand Prix Pâtiss'Art »	P.6

1 | TROPHÉE «GRAND PRIX PÂTISS'ART »

Ce 1^{er} Trophée restera à la garde du vainqueur pendant une année. Il devra être exposé et restera dans l'établissement où le candidat travaille à la date de son inscription au Trophée. Il sera remis en jeu tous les ans et restera la propriété de l'Association « LES TOQUES FRANÇAISES » dont le siège social :

Ecole Hôtelière de Paris,
5 rue Eblé
75007 Paris FRANCE

Le vainqueur du Trophée devra contracter un contrat d'assurance à cet effet. Il devra le restituer aux organisateurs un mois avant la date de l'édition suivante, afin de laisser le temps aux organisateurs de faire graver le Trophée. Il sera convié l'année suivante à participer au Jury et à venir remettre le Trophée.

Le vainqueur du Trophée gagne 1 weekend pour 2 personnes dans un bel établissement.

2 | TROPHÉE « GRAND PRIX PÂTISS'ART JEUNES TALENTS »

Ce 1^{er} Trophée sera remis en jeu tous les ans.

Le vainqueur du Trophée gagne un stage chez un.e chef.e étoilé.e

Il sera convié l'année suivante à participer au Jury et à venir remettre le Trophée des Jeunes Talents.

3 | RÈGLEMENT

Article 1 : Calendrier de mise en place du Trophée « Grand Prix Patiss'art »

- 15 janvier 2025 : choix du thème du trophée
- 22 avril 2025 : envoi de communiqué de presse appel à concours
- 10 juin 2025 : date limite des inscriptions et dépôt des dossiers
- 30 juin 2025 : lecture et sélection des recettes
- 7 juillet 2025 : envoi des résultats aux candidats et annonce des finalistes auprès de la presse
- 26 octobre 2025 : finale du 1er Trophée Grand Prix Pâtiss'Art
- 27 octobre 2025 : finale du 1er Trophée Grand Prix Pâtiss'Art Jeunes Talents

Article 2 : Profil des candidats(es)

1.Trophée GRAND PRIX Pâtiss'Art :

Sont admis(es) à prendre part au Concours toutes les personnes professionnelles des métiers de bouche, cuisiniers(es), pâtissiers(es), traiteur, âgées de 23 ans minimum au 31 décembre de l'année du Concours. Les candidats(es) devront en outre justifier d'expérience professionnelle. Ce Trophée est ouvert à toute personne travaillant dans un établissement ouvert au public restaurant, pâtisserie, club de direction, maison bourgeoise, association culinaire, chef à domicile ou professeur dans un établissement hôtelier.

Un seul candidat ne pourra être retenu par établissement et administration.

Ce concours est également ouvert aux candidats étrangers remplissant les conditions ci-dessus.

2.Trophée GRAND PRIX Pâtiss'Art Jeunes Talents :

Pour pouvoir participer au Trophée « LE GRAND PRIX PÂTISS'ART Jeunes Talents », il faut être étudiant des métiers de bouche : cuisinier (e), pâtissier(e), traiteur, être âgé(e) de 21 ans maximum et être inscrit dans un cursus dont le diplôme est reconnu par l'état (école, CFA, Lycée, centre de formation) en France ou à l'international.

Plusieurs candidats pourront être retenus par établissement.

Ce concours est également ouvert aux candidats étrangers remplissant les conditions ci-dessus.

Article 3 : Matières premières

Toutes les matières premières nécessaires à la réalisation des desserts du candidat, seront à apporter par lui (exception faite de certains produits qui pourront être offerts gracieusement par nos partenaires, cette liste sera communiquée aux finalistes). Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée sur site du concours. Les produits devront être bruts aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée (sauf pâte à choux pour la pièce boutique), sous peine de disqualification du candidat. (Sauf exception prévue dans le sujet).

Article 4 : Thème du Trophée

Le thème du trophée est officiellement annoncé le 24 avril 2025.

Les organisateurs pourront modifier le thème après la sélection des finalistes.

Sujet 2025 - PROFESSIONNELS

Les thèmes en 2 épreuves pour 8 personnes

Les candidats auront à travailler autour des thèmes suivants :

- La religieuse à l'ancienne façon boutique
- Version contemporaine de la religieuse en assiette

Épreuve 1 : La religieuse classique façon boutique

Chaque participant devra réaliser une religieuse à deux étages composée :

D'une base en pâte sablée de Trouville.

Deux étages superposés d'un chou.

La présentation devra être soignée, évoquant une mise en boutique ou vitrine.

L'ensemble devra reposer sur un socle libre.

La religieuse devra être réalisée en chocolat et/ou café.

Le jury évaluera la technique, l'esthétique et l'équilibre des saveurs.

La religieuse devra être réalisée pour 8 personnes et présentée sur plat libre.

Épreuve 2 : La religieuse contemporaine 2.0 fleur d'oranger – Parfum libre

- Les participants devront revisiter la religieuse sous une forme contemporaine, servie en dessert à l'assiette pour 8 personnes.
- Elle devra être accompagnée par une sauce libre.
- La créativité, la modernité et l'esthétique seront des critères déterminants, en plus de la qualité gustative.

Sujet 2025 - ÉTUDIANTS

Le thème en 1 épreuve pour 8 personnes

Les candidats auront à travailler autour du thème suivant :

- Version contemporaine de la religieuse en assiette

Épreuve : La religieuse contemporaine 2.0 fleur d'oranger

- Les participants devront revisiter la religieuse sous une forme contemporaine, servie en dessert à l'assiette pour 8 personnes.
- Elle devra être accompagnée par une sauce libre.
- La créativité, la modernité et l'esthétique seront des critères déterminants, en plus de la qualité gustative.

Article 5 : Déroulement des épreuves

Les épreuves se dérouleront en deux étapes :

Sélection des candidats :

La sélection des candidats s'effectuera sur l'appréciation par le Jury, des recettes et des fiches techniques avec photos.

Ces recettes et fiches techniques comprendront tous les paramètres utiles à la fabrication des recettes ainsi qu'à la connaissance de leurs coûts matières premières. Le dossier devra être accompagné des photos des desserts réalisés.

Les candidats ayant eu les meilleurs résultats pourront participer à la finale à Deauville. Les candidats sélectionnés ou perdants seront informés par mail.

Les candidats choisis seront ainsi informés de leur participation à la finale le 7 juillet 2025, comme de la suite du déroulement de l'épreuve.

Finale à Deauville :

Les épreuves finales, se dérouleront le **dimanche 26 octobre et le lundi 27 octobre 2025 à Deauville sur le Salon Pâtiss'Art**. (Les organisateurs pourront modifier le lieu de la finale). Les candidats sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale, les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économats et fiches techniques, qui auront été adressés à l'organisateur avant le 30 juin.

L'ordre de passage des candidats sera tiré au sort à leur arrivée. Ils seront assistés d'un commis qui sera également tiré au sort. Seule la prestation du candidat sera jugée, sauf pour le prix meilleur commis. Les candidats débiteront leur épreuve de 15 minutes en 15 minutes suivant l'ordre de passage déterminé par le tirage au sort.

Les candidats disposeront de quatre heures trente (4h30) pour la réalisation de la totalité de l'épreuve de deux desserts.

Le matériel nécessaire autorisé à la réalisation des recettes devra être apporté par les candidats, celui-ci devra tenir sur une échelle de 20 niveaux format pâtissier 600x400mm, complémentaire à la liste du matériel fourni par l'organisation et ses partenaires.

Article 6 : Le Jury

Le Jury sera composé d'un Président et d'un président d'honneur, 15 personnes minimum :

- surveillance et notation laboratoire
- dégustation dessert tradition
- dégustation dessert à l'assiette
- Jury pour le service

Tous les membres du Jury seront des personnalités des métiers de bouche, (M.O.F, Chef.fe.s et Présidents d'Associations).

La liste complète des membres du Jury ayant répondu présents, sera diffusée avec le dossier de presse du Trophée.

Le Jury pourra statuer valablement en cas d'absence d'un ou plusieurs membres conviés aux dégustations.

En cas d'égalité la voix du Président du jury sera prépondérante.

Dès lors que les recettes soumises seront 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 conception, de la réalisation des fiches techniques et bons d'économats, ainsi que de l'esthétique des desserts d'après les critères de notation ci-dessous :

Notation lors des éliminatoires :

- **L'originalité** notation sur 40 points
- **Fiches techniques** notation sur 20 points
- **Bons d'économats*** notation sur 10 points
- **Esthétique de 2 desserts réalisés** notation sur 80 points
- **Dossier de candidature** notation sur 30 points

Soit un total de 180 points.

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale. En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 20 jours avant l'épreuve finale par lettre recommandée avec accusé de réception.

Notation lors de la finale :

Laboratoire : sur un total de 150 points

Organisation Hygiène

Technicité dans la réalisation

Gestion du commis

Utilisation rationnelle des matières premières

Optimisation & Anti-Gaspillage : sur un total de 80 points

Au choix :

- IA utilisée pour réduire les pertes de matières premières.
- IA pour ajuster les proportions et éviter le gaspillage
- IA utilisée pour élaborer une version « healthy » de la recette sans dénaturer le goût.

Épreuve 1 : sur un total de 350 points

Respect de la recette présentation

Artistique

Dégustation

Glaçage

Texture

Découpe

Pâte à choux

Respect de la recette

Dégustation (équilibre des saveurs)

Utilisation des matières premières

Présentation

Glaçage

Épreuve 2 : Sur un total de 380 points

Originalité et créativité

Respect du thème

Utilisation fleur d'oranger

Artistique

Dégustation

Cuisson des produits

Le Jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise.

Le Jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement.

Temps de l'envoi

Temps + de 3 minutes, pénalité de 40 points

Au-delà de ces 5 minutes de retard, le plat sera envoyé après celui des autres concurrents avec une pénalité de 80 points.

Article 7 : Inscription

Dès la parution dans la presse professionnelle de l'avis du Trophée, tout professionnel mentionné suivant l'Article 1 pourra faire acte de candidature.

Pour cela, le candidat devra remplir et adresser, au secrétariat des « Toques Françaises », à l'adresse ci-après, La fiche d'inscription et attestation de l'engagement du trophée, voir page 6.

Le dossier complet des recettes, des fiches techniques et des photos des desserts l'accompagnant devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 10 juin 2025, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi. L'adresse à laquelle devra être envoyé ce document est la suivante :

Patrick DRUART - 5, rue Eblé 75007 Paris

Les candidats ne sont pas autorisés à contacter les jurys en amont du 1er Trophée. Pour toutes informations techniques sur le sujet, contactez le responsable du comité d'organisation, Patrick Druart, au 06-40-67-40-52

Article 8 : Modification du règlement

L'organisateur du trophée se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur.

En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard quinze jours avant le déroulement des épreuves et cela par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 9 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour l'organisation du Trophée, cadeaux aux candidats. Les partenaires seront présents dans le dossier de presse et sur tous supports relatifs à cette manifestation, distribués par l'organisateur, compte-rendu presse etc...

Article 10 : Exploitation publicitaire

Les recettes originales resteront la propriété de l'Association « Les Toques Françaises » et de Pâtiss'Art organisatrices du Trophée.

Les organisateurs se réservent le droit d'effectuer toute l'exploitation publicitaire de la manifestation. Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéo prises dans le cadre du présent Trophée.

De plus, les candidats devront aviser les organisateurs dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit par la présidence des Toques Françaises et de Pâtiss'Art. Les finalistes du trophée signeront avant le début de l'épreuve le document « Cession d'image ».

Article 11 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu : le 27 octobre 2025 à partir de 17 heures, en présence de nombreuses personnalités des métiers de bouche, officiels et de la presse. Tous les candidats devront être en tenue professionnelle complète (pantalon noir, veste de cuisine, tablier, toque). Chaque finaliste recevra 2 invitations pour la soirée des chef.fe.s le dimanche 26 octobre 2025.

Article 12 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent Trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du Jury.

Article 13 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acception pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite « lu et approuvé, bon pour accord », daté et signé.

Article 14 : Hébergement

Organisateur du trophée fournira une chambre d'hôtel à chaque finaliste le 26 octobre 2025 si besoin et selon des critères définis (distance > 200kms, ...)

Article 15 : Assurance

Les candidats devront être assurés civilement pendant toute la durée de la finale du trophée.

Les candidats seront assurés au cas où un accident surviendrait lors de l'épreuve culinaire sur le site de Pâtiss'Art, le 26 octobre et le 27 octobre 2025. Toutefois, l'accident devra être en relation directe avec le Trophée.

Comité d'organisation du Trophée
24 Avril 2025

FICHE D'INSCRIPTION ET ATTESTATION D'ENGAGEMENT AU 1ER TROPHÉE « GRAND PRIX PATISS'ART »

(À retourner au plus tard le 10 Juin 2025) - contact@toquesfrancaises.fr

• Nom

• Prénom

• Date de naissance

• Adresse

• Numéros de téléphone (fixe et portable)

• Courriel

• Nom de l'employeur / de l'école

• Adresse de l'employeur / de l'école

Je soussigne, Madame/Monsieur, accepte le règlement du 1^{er} Trophée Pâtiss'Art, atteste participer et envoyer un dossier complet avec fiches techniques et photos pour la sélection des finalistes du trophée au plus tard le 10 juin 2025.

Ecrire la mention « Lu et approuvé »

Date

Signature

