

Règlement Trophée "Un produit : Trois déclinaisons"

Dimanche 15 mars 2026

Article 1

THEME & PRINCIPES

Le concours se déroule par équipe de deux pâtisseries.

Durant 4 heures, ils devront réaliser en direct et devant le public :

- un entremet 6 personnes s'inspirant de la Forêt Noire (composé de 5 textures), celui-ci sera décliné en 10 entremets individuels (composés de 5 textures) et en 50 mignardises identiques.
- un entremet à base d'agrumes en y intégrant au moins une herbe, un thé..., celui-ci sera décliné en 10 entremets individuels (composé de 5 textures) et en 50 mignardises identiques.

Il s'agit de présenter des produits originaux, faisant appel à la créativité, à l'originalité et au sens de l'innovation. L'objectif est d'étonner et de surprendre par la composition et la présentation.

Les produits devront être désignés par un nom.

Attention : les produits doivent pouvoir entrer rentrer dans une ligne de production.

Article 2

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Ce trophée est ouvert aux professionnels en activité du Grand Est.

Peuvent y participer : le chef d'entreprise, le chef de fabrication et tout ouvrier pâtissier âgé de 18 ans au minimum titulaire du CAP pâtissier et en activité.

Article 3

DATE & LIEU

Le dimanche 15 mars de 12h à 19h au salon Égast, podium des animations.

Article 4

INSCRIPTION

La date limite d'inscription est fixée au 31 janvier 2026.

Le bulletin d'inscription joint à ce règlement devra être adressé par courrier ou mail à la

Corporation des pâtisseries du Bas-Rhin – UCA67

Espace Européen de l'Entreprise - 67300 SCHILTIGHEIM

Fax : 03.88.26.00.45 – contact@uca67.fr

Article 5 SELECTION

La sélection des 6 équipes qui participeront à la finale du 15 mars 2026 sur le podium de salon Égast se fera de la manière suivante : les candidats doivent envoyer pour le 31 janvier 2026 au plus tard à la Corporation : une fiche de présentation la plus complète possible, les recettes de l'entremet et du dessert aux fruits et une photo des produits finaux.

Attention : les noms des candidats ne doivent pas figurer sur les recettes, ni sur la fiche de présentation (uniquement sur le bulletin d'inscription).

Les finalistes seront prévenus au plus tard la deuxième semaine de février 2026 de leur sélection. Il leur sera alors attribué un numéro d'équipe

Article 6 FINALE

Chaque équipe devra apporter toute la matière première utile à la réalisation des produits. Aucun produit fini ne sera toléré, toute la production doit être 100% Fait Maison et réalisée sur place (seuls les pralinés, les glaçages, et les nappages peuvent être apportés).

Chaque équipe disposera d'un poste de travail comprenant : plaques de cuisson, four, frigo, ½ cellule surgélateur.

Chaque équipe devra apporter son petit matériel : cul de poule, robot, fouet, etc.

L'installation des équipes se déroulera de 12h à 13h30.

Le concours débutera de 12h30 à 13h30, le jury sera présent durant toute la durée de l'épreuve. Les membres du jury pourront poser des questions aux équipes, mais en aucun cas intervenir et donner des conseils aux candidats.

A 16h30, la première équipe devra présenter tous les produits.

Chaque équipe devra prévoir les plateaux de présentations pour les mignardises.

Des assiettes de présentation seront à disposition (préciser la taille et le format lors du dépôt de dossier).

L'entremet chocolat, ... des entremets individuels et plusieurs mignardises seront découpés pour la dégustation du jury.

Article 7 JURY

Le jury est composé de professionnels et d'une personnalité extérieure.

Le Président de jury est obligatoirement un professionnel reconnu. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 8 NOTATION

Elle sera effectuée selon les critères suivants :

- Présentation & finition
- Décor & difficulté
- Découpe
- Présentation intérieure, montage
- Goût & harmonie des saveurs
- Créativité
- Fiche technique
- Travail en équipe, organisation de l'après-midi & propreté/hygiène

Les supports de présentation sont acceptés mais ne sont pas intégrés à la notation

Article 9 PROCLAMATION DES RESULTAT

La proclamation des résultats aura lieu à l'issue des délibérés du jury, le dimanche 15 mars 2025 à 18h sur le podium où s'est déroulé le trophée.

Tous les pâtisseries devront être en veste pâtissier.

Article 10 PRIX

1er prix : un chèque de 1 500€
2ème prix : un chèque de 1 000€
3ème prix : un chèque de 800€

Article 11 MODIFICATION DU REGLEMENT

Les organisateurs se réservent le droit de modifier tel ou tel point du règlement, si la situation pour les contraintes de l'organisation l'exige. Les organisateurs se réservent la possibilité, si les circonstances le justifient, d'annuler, de reporter, d'écourter ou de modifier le concours ou encore, de remplacer un lot par un autre lot ou de diminuer les montants des lots, sans que leur responsabilité ne soit engagée de ce fait.

Article 12 ACCEPTATION DES REGLES

La participation à ce concours emporte l'acceptation de toutes ses règles. Toutes les difficultés pratiques d'application ou d'interprétation seront tranchées souverainement par les organisateurs. Du fait de leur acceptation des règles, les gagnants autorisent les organisateurs à exploiter de la manière la plus large, leurs noms, image et les produits présentées, sur tous les supports.

Bulletin d'inscription

Règlement Trophée "Un produit : Trois déclinaisons"

Dimanche 15 mars 2026

NOM & Prénom du Candidat A :

NOM & Prénom du Candidat B :

Nom de l'équipe :

Adresse complète :

E-mail :

Portable candidat A : ____/____/____/____/____/

Portable candidat B : ____/____/____/____/____/

Dimension et forme des produits :

Entremet 6 personnes :

Entremets individuels :

Taille de veste candidat A :

Taille de veste candidat B :

☐ **Nous nous inscrivons pour le Trophée "Un produit : Trois déclinaisons"**

Date : ____/____/____/

Signature candidat A :

Signature candidat A :

A joindre au bulletin d'inscription :

- Une fiche technique de présentation des produits
- Les recettes des produits
- Les photos des produits

ATTENTION : Aucun signe distinctif d'appartenance à un nom ou une entreprise ne doit figurer sur ces documents !