

Appel à candidature 2^{ème} Concours « La Pâtisserie Durable »

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon en partenariat avec la Maison Pierre Hermé Paris et la Maison Valrhona, ce concours est le seul à valoriser la durabilité et la saisonnalité dans l'univers de la pâtisserie boutique.

Outre l'utilisation de produits de saison, les candidats devront intégrer des notions durables comme des contenants non jetables pour les matières premières (verre, plastique, inox), une utilisation réduite en eau et en énergie, l'utilisation ou la revalorisation des déchets, ou encore la mise en avant d'ustensiles de pâtisserie vertueux ou d'arts de la table issus d'une démarche durable.

Présidé par Pierre Hermé et par Sébastien Bouillet (Pâtisserie Chocolaterie Bouillet (69)), le Concours « La Pâtisserie Durable » 2025 est ouvert à tous les pâtissier(-ère)s âgé(e)s de 21 ans minimum, exerçant une activité professionnelle en France.

Les candidats devront réaliser, en 3h30, deux exemplaires d'un gâteau à partager pour 8 personnes de saisonnalité mi/fin octobre, respectueux de pratiques durables, tout en privilégiant le goût.

Nouveau en 2025 : les candidats devront présenter à l'oral en 10mn, une pratique durable exemplaire mise en place dans leur établissement.

Chaque candidat doit envoyer, avant le **samedi 28 juin minuit**, son dossier de participation (voir règlement). Les 8 candidats retenus seront informés autour du 20 juillet et participeront à la finale nationale, qui aura lieu le **lundi 27 octobre à la Vatel Academy (Marcy l'Etoile (69))**.

Règlement et dossier de participation sur le site <https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>

Règlement, récompenses et dossier de participation :
concours@fondation-cuisinedurable.org - <https://www.fondation-cuisinedurable.org>

Retour sur le 1^{er} concours de pâtisserie durable 2024 : Pour une première édition, la Fondation avait reçu 44 candidatures. Les 8 finalistes ont concouru le 14 octobre 2024 à la Vatel Academy (69) et c'est Baptiste Blanc, La Clairière Chomelix à Craponne sur Arzon (43) qui a remporté le titre.