

Appel à candidature 1^{er} 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 nouveau Concours a pour objectif de valoriser la durabilité et la saisonnalité dans l'univers de la pâtisserie boutique.

En effet, si la pâtisserie de restaurant a fait sa révolution durable, les pâtisseries boutique le font progressivement et surtout, valorisent toujours davantage leurs producteurs fournisseurs locaux.

Ces valeurs portées depuis des années par la Maison Pierre Hermé Paris et la Maison Valrhona ont trouvé un écho grâce à leur rencontre avec la Fondation pour la Cuisine Durable créée par Olivier Ginon, et c'est ainsi qu'est né le 1^{er} Concours entièrement dédié à la Pâtisserie Durable.

Ainsi, outre l'utilisation imposée de produits de saison, ce concours valorise toutes les pratiques durables que les pâtisseries devront respecter telles que la gestion des déchets, l'origine et le mode de production des ingrédients choisis, la gestion de l'énergie, les emballages...

Le Concours « La Pâtisserie Durable » est ouvert à tous les pâtisseries, pâtisseries âgées de 21 à 35 ans exerçant une activité professionnelle en France.

Pour participer aux sélections sur dossier :

Les candidats doivent concevoir et présenter un gâteau à partager pour 8 personnes (saisonnalité de fin juin) respectant plusieurs pratiques durables dans un dossier de candidature envoyé par email au plus tard le 28 juin 2024.

Pour participer à la Finale qui aura lieu le 14 octobre 2024 au CFA de la gastronomie :

Les 8 candidats retenus sur dossier devront réaliser un gâteau (saisonnalité mi-octobre) pour 8 personnes, en deux exemplaires et ce, en 5 heures.

Règlement et dossier de participation sur :

<https://www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0>