

LE CONCOURS

LA PÂTISSERIE

DURABLE

## Appel à candidature

### 3<sup>ème</sup> 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 créativité des pâtisseries boutique autour des thèmes de la durabilité et de la saisonnalité.

**Présidé par Pierre Hermé et par Sébastien Vauxion (Pâtisserie-café Sébastien Vauxion (74) et le Sarkara à Megève),** le Concours « La Pâtisserie Durable » 2026 est ouvert à tous les pâtissier(-ère)s âgé(e)s de 21 ans minimum, exerçant une activité professionnelle en France.

**Pour cette nouvelle édition, les candidats devront réaliser, en 3h00, deux exemplaires d'un millefeuille pour 6 avec le champignon comme ingrédient imposé.**

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.

### **Valorisation de la durabilité :**

1. Au laboratoire ;
2. A la dégustation ;
3. A l'oral : les candidats devront présenter à l'oral en 10mn, une technique durable exemplaire mise en place à l'occasion de cette recette.

Chaque candidat doit envoyer, avant le **vendredi 26 juin minuit**, leur dossier de participation (voir règlement). Les 8 candidats retenus seront informés autour du **lundi 13 juillet** et participeront à la finale nationale, qui aura lieu le **lundi 28 septembre** à la Vatel Academy (Marcy l'Etoile (69)).