



L'Association RELAIS DESSERTS présente  
le Concours Relais Desserts Charles Proust 2026

## RÈGLEMENT

### 1 - LIEU et DATE :

Le concours aura lieu le dimanche 08 novembre 2026 au matin au Pavillon Gabriel, 5 avenue Gabriel - Paris 8<sup>ème</sup>.

### 2- THÈMES :

Les candidats auront à réaliser une pièce artistique, déjà réalisée et à apporter le jour du concours. Cette pièce servira de présentoir pour trois petits gâteaux sur le thème : **« L'avenir pousse entre nos mains, la beauté d'un monde à préserver »**

La planète est un joyau fragile que nous avons le devoir de protéger. Chaque geste humain, chaque choix, devient une graine qui détermine l'avenir. Ce thème engage les candidats à réfléchir à la responsabilité écologique de l'humanité : préserver la beauté du monde, tout en offrant aux générations futures une nature vivante et harmonieuse.

Il ne s'agit pas seulement de représenter la nature, mais aussi de montrer sa précarité et la nécessité de la préserver.

Ce thème est une allégorie écologique : il rappelle que la beauté du monde est un trésor fragile, et que son avenir est entre nos mains.

Un thème engagé qui rappelle notre responsabilité écologique. Aux candidats d'exprimer, la fragilité et la splendeur de la planète, entre menace et espoir.

Les pièces artistiques ainsi que les produits de dégustations doivent transmettre une double idée :

- La responsabilité humaine : l'avenir écologique dépend de nos mains, de nos décisions et de notre engagement.
- La sublimation de la nature : la Terre, fragile mais majestueuse, doit être célébrée et protégée.

## 2-1 Pièce artistique :

Cette pièce, à laquelle le candidat aura donné un titre, sera apportée sur le lieu du concours déjà réalisée et sous cloche, entièrement en pastillage, sucre ou Isomalt, et chocolat. Elle doit être composée exclusivement d'ingrédients comestibles.

Aucun % n'est imposé entre les matières premières utilisées (sucre cuit ou Isomalt, pastillage, chocolat) mais un équilibre entre les différentes matières devra être respecté. Toute sorte de chocolat peut être utilisé dans la pièce.

Si l'équilibre des matières utilisées dans la pièce n'est pas respecté, des pénalités seront appliquées automatiquement par le jury.

Les pièces artistiques seront présentées à la verticale et devront respecter une hauteur d'1,20 mètre maximum pour tenir sur les supports prévus par l'organisation.

Un caisson sera mis à disposition des candidats pour présenter la pièce artistique, posée sur ce support.

- Les dimensions du caisson sont les suivantes : L : 70 cm x l : 70 cm x H110 cm
- Les dimensions de la vitrine seront les suivantes : L : 90 cm max - l : 90 cm max - H1,20 m max

Aucun artifice ne sera autorisé (armature, spot éclairant, etc.).

La réalisation de la vitrine sera à la charge du candidat, qui devra faire en sorte que la charge de la vitrine soit répartie correctement sur la surface du plot.

Le socle, sur lequel reposera la pièce artistique, n'est pas prévue par l'organisation. Il devra être réalisé à la charge du candidat, comme la vitrine. Le tout (vitrine + socle) sera posé sur le caisson mis à disposition.

Le poids maximum de la pièce, du socle et de la cloche ne devra pas dépasser 40 kg. L'organisation du concours décline toute responsabilité en cas de casse de la pièce artistiques si le poids est supérieur à 40 kg.

## **2-2 Dégustation**

Trois petits gâteaux, entre la mignardise et le gâteau individuel, respectant un poids compris entre 60 g et 80 g, devront être réalisés. La forme des petits gâteaux est libre. En revanche pour sa composition, il sera demandé aux candidats de réaliser :

- 1 petit gâteau à dominance chocolat
- 1 petit gâteau aux fruits de saison du pays
- 1 petit gâteau libre

Les trois petits gâteaux devront respecter un design innovant et seront à présenter dans la pièce artistique. Pour des soucis de conservation, les trois petits gâteaux intégrés à la pièce artistique pourront être factices mais devront ressembler en tous points décoratifs aux gâteaux qui seront présentés au jury dégustation.

Au total, il faut prévoir :

- 3 petits gâteaux x 8 pour la dégustation
- 3 petits gâteaux (factices ou non) pour la pièce artistique
- 3 petits gâteaux x 2 pour les photos

Une finition de dernière minute pourra être effectuée sur place le jour du concours mais nous ne serons pas en mesure de fournir le matériel nécessaire.

Le candidat préparera une note écrite (20 lignes environ) expliquant la philosophie de son travail, sa manière d'appréhender le thème ainsi que sa démarche créative.

## **REMARQUE IMPORTANTE :**

L'innovation, l'originalité et le respect du thème seront pris en compte dans la notation des gâteaux.

## **3- JURY ET NOTATIONS :**

Le jury sera composé de chefs pâtissiers reconnus.

Seront pris en compte dans la notation artistique :

- Le respect du thème
- Le talent créatif
- La technicité
- L'harmonie des couleurs et des formes

Seront pris en compte dans la notation dégustation :

- Le respect du thème
- Les textures (feront l'objet d'une attention toute particulière)
- L'harmonie des goûts
- La créativité

Grille de notation :

- Dégustation : les trois petits gâteaux : 50 %
- Artistique : pièce de présentation : 50 %

#### 4- PRIX et RÉCOMPENSES :

Le Prix Relais Desserts Charles Proust 2026 sera attribué au candidat ayant totalisé le plus de points :

- 1<sup>er</sup> : 2 500 euros + un trophée
- 2<sup>ème</sup> : 850 euros
- 3<sup>ème</sup> : 600 euros

La remise des prix aura lieu le soir-même pendant la soirée du Gala de la Pâtisserie.

#### 5- ORGANISATION TECHNIQUE :

Les candidats devront être en pantalon et chaussures noirs et veste de pâtissier.

- À partir de 7h00 : Accueil des candidats  
(Aucune entrée ne sera autorisée avant 7h00)  
Installation des pièces artistiques, stockage des petits gâteaux, tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage des candidats.  
Une fois les pièces et petits gâteaux identifiés, les candidats sont conviés à partager un moment convivial autour d'un petit déjeuner.  
La notation se fait de manière anonyme. Les jurys ne croisent pas les candidats.
- La dégustation se fera à partir de 9h30  
Les petits gâteaux devront donc être à température à 9h30.
- Reprise des pièces :  
Les pièces artistiques pourront être récupérées à l'issue de la soirée à partir de 1h du matin. Les pièces non reprises seront détruites.
- Les recettes et la diffusion des photos officielles peuvent être reproduites gracieusement sur les supports communication de Relais Desserts (site internet,

réseaux sociaux, etc.) aux seules fins de promotion / notoriété du concours, et avec l'accord de l'auteur.

- Une hotline sera disponible pour toutes questions à l'adresse suivante : [contact@relais-desserts.net](mailto:contact@relais-desserts.net)

## **6- SÉLECTION :**

Les pâtissiers, chocolatiers, glacières de tout âge ou nationalité peuvent participer au concours.

Pour des raisons d'organisation, le nombre de participants sera limité à 12 candidats. Les dossiers d'inscription, disponibles sur le site [www.relaiss-desserts.net](http://www.relaiss-desserts.net), seront à envoyer par courriel à l'adresse suivante : [contact@relais-desserts.net](mailto:contact@relais-desserts.net)

Les candidats feront une pré-inscription avant le 30 juin 2026. Les dossiers d'inscription définitive et complet (avec l'ensemble des documents demandés) pourront ensuite être envoyés jusqu'au 30 septembre 2026.

Les inscriptions seront définitivement closes le 30 septembre 2026 à minuit.

Les candidats recevront une confirmation d'inscription au plus tard 2 semaines après réception de leur dossier complet.

Le bulletin d'inscription sera obligatoirement envoyé sous format Excel.

Les pièces obligatoires à joindre au dossier sont :

- La composition des recettes devra nous être communiquée avant le 15 octobre 2026. Les recettes complètes définitives pourront être imprimées par le candidat en 2 exemplaires le jour du concours, mais devront avoir été obligatoirement envoyées au plus tard 3 jours avant la date du concours.
- Une note écrite explicative de l'interprétation du thème (20 lignes environ)
- Une photo portrait du candidat
- Un RIB
- Un curriculum vitae

Les éléments cités ci-dessus devront être transmis sous format électronique avec le bulletin d'inscription à l'adresse suivante : [contact@relais-desserts.net](mailto:contact@relais-desserts.net)

## **7- DIVERS :**

En cas de litige sur n'importe quel sujet, le président du jury sera seul décisionnaire et son jugement sera sans appel.

Tout cas de non-respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué au contrevenant.

Le comité d'organisation peut adapter le règlement à tout moment si cela s'avère nécessaire et s'engage à prévenir les candidats au moins 8 jours avant la date du concours.

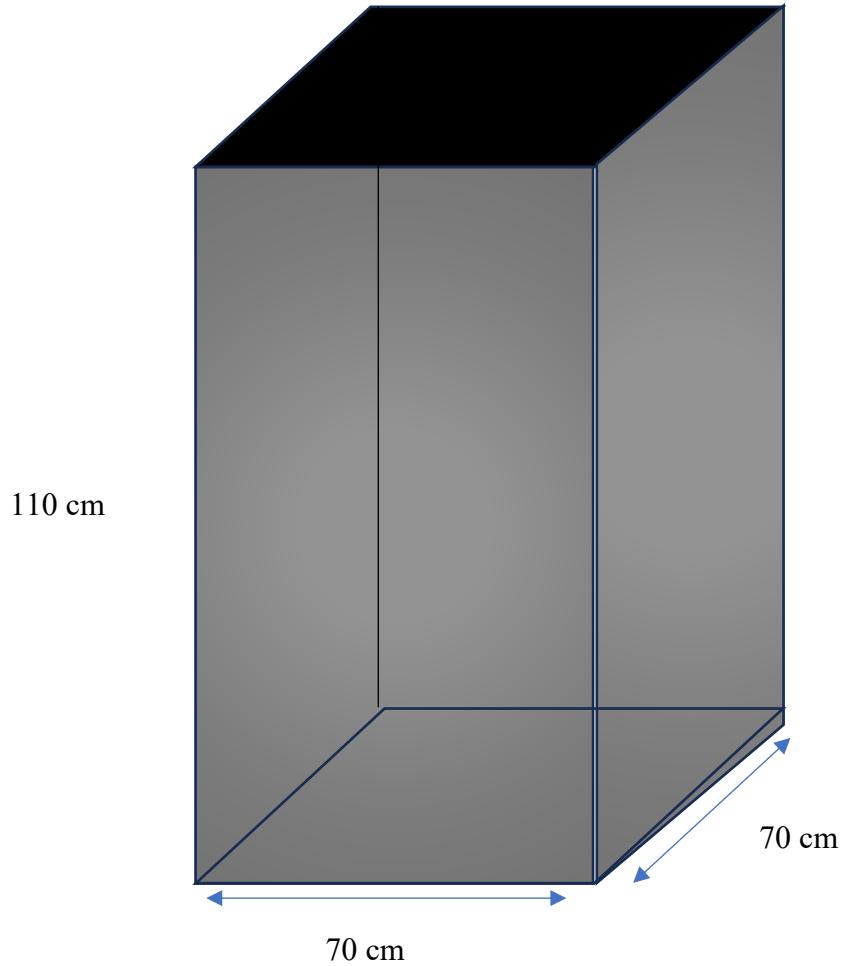
La sélection se fera sur l'envoi de la recette du gâteau et de la photo correspondante. La pièce artistique n'est pas concernée pour la sélection des candidats.

Tout candidat s'inscrivant au concours en accepte obligatoirement le présent règlement et s'engage à être présent pendant la journée du concours et le soir pour la remise des prix.

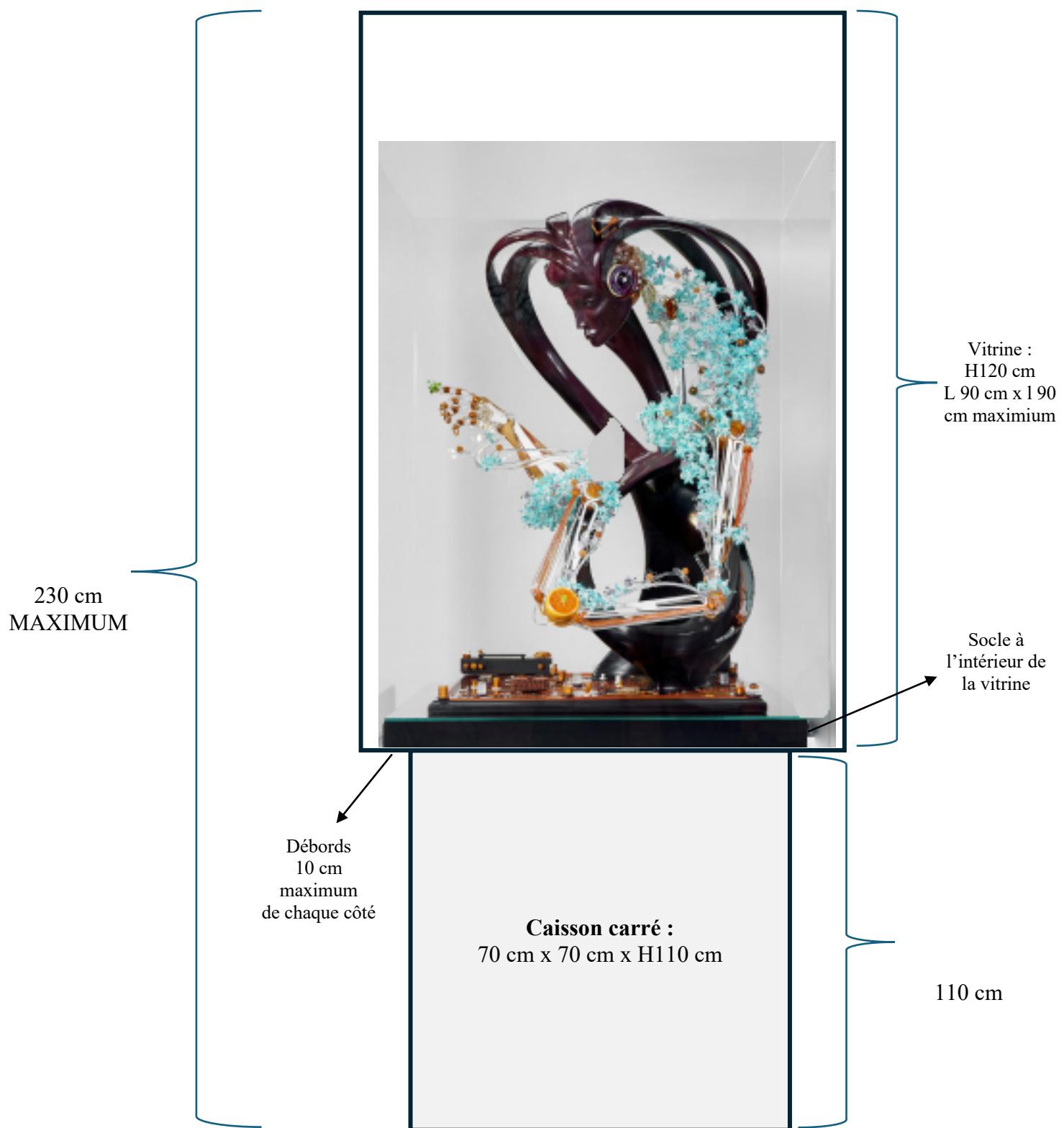
Schéma du caisson mis à disposition du candidat :

70 cm x 70 cm x 110 cm de haut

La vitrine abritant la pièce artistique n'excédera pas 120 cm de hauteur



## CAISSON + VITRINE VERTICALE



**Exemple de vitrine posée sur le caisson noir :**



Ludovic Chantre, candidat concours RDCP 2024



Arnaud Germon, candidat concours RDCP 2024



Abel Nesson, 1er prix concours RDCP 2024

