

FAQ Concours RD Charles Proust 2026

Détails concernant le déroulement de la dégustation

La dégustation se déroule de manière anonyme, dans l'ordre du tirage au sort des candidats pour le passage devant les jurys. Les assiettes sont fournies par l'organisateur et il sera demandé à chaque candidat de positionner ses créations sur l'assiette.

Un réfrigérateur sera disponible pour stocker les produits si besoin et le temps nécessaire.

En fonction du numéro de passage tiré au sort, l'organisation pourra indiquer au candidat l'heure approximative de présentation de l'entremets au jury. Il est demandé au candidat de rester sur place jusqu'à la préparation de l'assiette.

Assiette de présentation

L'assiette mise à disposition pour le concours du matin pour la présentation des petits gâteaux mesure 20 cm X 40,5 cm.



Présentation d'un petit gâteau aux fruits de saison du pays

Le fruit de saison peut être celui du pays de compétition (France) ou celui du pays du candidat.

Le candidat peut ainsi choisir un fruit de saison dans son pays. Dans ce cas il sera responsable du transport du fruit depuis son pays d'origine, ainsi que de sa conservation et de sa fraîcheur.

Autres questions :

1. **Conservation des petits gâteaux**

La FAQ indique qu'un réfrigérateur sera disponible. Pouvons-nous donc déposer les petits gâteaux à 7h00, dans des boîtes neutres, afin qu'ils soient conservés au réfrigérateur jusqu'à la dégustation ?

OUI, tout à fait. Un pâtissier de l'établissement Potel & Chabot au Pavillon Gabriel sera présent pour guider / aider les candidats.

2. **Nombre d'accompagnateurs pour le déchargement**

Le courrier de cadrage indique que plusieurs personnes peuvent aider au déchargement, mais que seules 2 personnes maximum peuvent aider à l'installation à l'Alcazar. Les informations pratiques indiquent quant à elles 2 personnes maximum pour le déchargement et l'installation. Pouvez-vous nous confirmer le nombre maximum de personnes autorisées pour le déchargement ?

Le candidat peut avoir plusieurs personnes pour l'aider à décharger ses affaires à l'extérieur. Toutefois, il ne sera autorisé que 2 personnes dans l'espace Alcazar pour éviter que trop de monde circule autour des pièces artistiques.

3. **Veste de pâtissier**

Le bulletin demande la taille de veste, mais les informations pratiques précisent que chaque candidat doit porter sa propre veste. La veste sera-t-elle fournie par l'organisation ou faut-il apporter la sienne ?

Les candidats porteront leur propre veste habituelle de pâtissier. Il avait été envisagé de réaliser des polos anonymes, mais c'est inutile puisque les candidats ne croisent pas le jury.

4. **Assemblage sur place**

Pour fixer quelques petits détails en sucre sur la pièce, est-il autorisé d'utiliser un petit décapeur thermique électrique ou un petit chalumeau à gaz ?

Une finition de dernière minute étant autorisée par le règlement, l'utilisation d'un petit décapeur thermique électrique pour fixer ou ajuster certains éléments de la pièce peut être autorisée.

Cependant il s'agit uniquement de finitions et de petits ajustements, et non d'un montage important de la pièce sur place. Concernant l'alimentation électrique, les candidats devront prévoir leur propre rallonge et/ou enrouleur électrique si nécessaire.

5. **Photos des petits gâteaux**

Une photo des petits gâteaux doit-elle être envoyée avant le concours ? Si oui, sous quel format et avant quelle date ? Par ailleurs, les 2 petits gâteaux de 3 sortes prévus « pour les photos » seront-ils photographiés sur place le jour du concours ?

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des photos des petits gâteaux avant le concours. Comme pour l'édition 2024, les petits gâteaux seront photographiés juste avant le passage devant le jury.

Poids de la pièce

La pièce sera-t-elle pesée le jour du concours ? Et si le poids total dépasse 40 kg, cela entraîne-t-il uniquement une absence de responsabilité de l'organisation en cas de casse, ou bien une disqualification pour non-respect du règlement ?

Le poids maximum de 40 kg, comprenant la pièce, le socle et la cloche, est bien une règle du concours. Le règlement précise par ailleurs que tout non-respect entraîne l'élimination du candidat.

Ainsi, si un dépassement des 40 kg est constaté, le candidat sera considéré comme hors règlement et devra être éliminé. Ce n'est donc pas uniquement une question de responsabilité de l'organisation en cas de casse.

Il n'y aura cependant pas nécessairement de pesée systématique de toutes les pièces, mais l'organisation se réserve la possibilité de vérifier le poids en cas de doute.

Si une pièce respectant la limite des 40 kg venait à casser, cela n'entraînerait pas automatiquement une disqualification : elle serait simplement jugée dans l'état dans lequel elle est présentée.

6. **Concernant l'horaire de dégustation**, nous avons bien noté que les documents reçus le 1er octobre indiquent un début à 9h00, au lieu de 9h30 dans le règlement.

Le début de la dégustation commencera à 9h30, les collaborateurs doivent avoir quitté l'espace à 9h. Entre 9h et 9h30, les premiers candidats à passer font leurs derniers ajustements et préparent leurs petits gâteaux pour la dégustation.

7. **Concernant la pièce artistique** : il est autorisé sucre, chocolat et pastillage, s'il y a une cuisson de sucre ai-je le droit de faire n'importe quel sucre ? (Sucre rocher, guimauve, sucre tassé etc.)

Toutes les techniques entrant dans la catégorie du sucre cuit / Isomalt sont autorisées : sucre tiré, soufflé, coulé, rocher, tassé, etc.

En revanche, la guimauve n'est pas autorisée, puisqu'il s'agit d'une confiserie composée d'autres matières et qu'elle ne correspond pas à du sucre cuit au sens du règlement. Elle ne doit donc pas être utilisée comme matière constitutive de la pièce artistique.

