



## CONCOURS 2026 Nord et Pas de Calais chez Délice et Création à Wasquehal, ZE La Pilaterie, 2 rue des champs.

**Lundi 26 Octobre 2026**

**Meilleure Baguette de Tradition Française / Meilleure Baguette Classique /  
Meilleure Galette des rois Frangipane / Meilleur Croissant / Meilleur Pain au  
Chocolat/ Meilleur Gâteaux de voyage / Meilleur Paris Brest**

Organisé par la Fédération Régionale des artisans Boulangers Pâtisseries et des Pâtisseries  
Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France  
Avec le concours de la Chambre de Métiers Régionale et de la société Délice et Création

### REGLEMENT DES CONCOURS

**ARTICLE 1 :** Sont admis à participer à ces concours, les chefs d'entreprises et salariés « *Boulangers et Boulangers-pâtisseries* » dont l'entreprise est immatriculée au code 1071C et 1071D est adhérente à jour de sa cotisation, les étudiants des métiers de la boulangerie pâtisserie. C'est-à-dire : les titulaires ou en cours de formation au CAP Boulanger et Pâtissier, Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Brevet Professionnel Boulanger et Bac Pro Boulanger Pâtissier, BTM Pâtissier. Les participants seront classés et jugés en deux catégories : « Professionnel » et « Junior ».

**ARTICLE 2 :** Le concours se déroulera le **Lundi 26 Octobre 2026** au sein des établissements Délice et Création à Wasquehal.

Les participant (e)s devront amener les produits de la catégorie choisie le Lundi 26 Octobre entre 11H00 et 12H30. Un jury se réunira ce même jour de 13H à 16H30 pour délibérer.

**ARTICLE 3 :** Le Jury est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie et d'un candide.

### **ARTICLE 4 : Condition du règlement des baguettes**

Chaque participant devra présenter 3 produits identiques. Elles devront :

- Pour la Baguette dite « Classique », peser 250 gr (tolérance de +ou- 5grs), faire de 55 à 65 cm et avec 5 à 7 grignes et **non farinée**.
- Pour la Baguette dite de « Tradition Française », peser 250gr (tolérance de +ou-5grs) , faire 50 à 60 cm, avec 5 grignes, être élaborée avec une farine de tradition Française et **non farinée (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**

Grille de notation : (total 60 points)

**Toutes les baguettes dont le poids et la taille n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartées de la suite du concours.**

- Aspect extérieur : Cuisson 10 points, grigne 10 points, croustillant 10 points
- Aspect intérieur et poids : alvéolage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points

#### **ARTICLE 5 : Condition du règlement des galettes (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**

Chaque participant devra présenter 1 produit. Elle devra :

- la Galette dite « Frangipane », devra faire 30 cm, tolérance de 29 à 31 cm de diamètre.

**Toutes les galettes ne rentrant pas dans le critère de taille seront écartées de la suite du concours.**

Grille de notation : (total 180 points)

- Cuisson 40 points, originalité et qualité du rayage 40 points, crème aux amandes ou frangipane 20 points, feuilletage 20 points, proportion feuilletage garniture 20 points, goût 40 points.

#### **ARTICLE 6 : conditions du règlement croissant (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**

**: Présentation de 3 croissants**, poids 55 à 65 g maximum cuits, de forme courbé et fabriqués pur beurre.

Le dépôt des croissants devra être effectué dans des emballages neutres. **Tous les croissants dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.**

Grille de notation : 60 points

- Aspect extérieur : Cuisson 10 points, dorure 10 points, croustillant 10 points
- Aspect intérieur : qualité du feuilletage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points

#### **ARTICLE 7 : Master du meilleur pain au chocolat (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**

Les 5 pains au chocolat identiques devront impérativement être pur beurre.

- Ils devront peser entre 55 et 65 grammes (poids cuit).

**Tous les pains au chocolat dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.**

Grille de Notation :

Cuisson 20 pts brillance 20 pts aspect visuel 20 pts goût 20 pts fondant 20 pts feuilletage 20 pts

Total 120 pts

**ARTICLE 8 : Concours GÂTEAU de VOYAGE** : présentation de deux gâteaux. On entend par gâteau de voyage un produit qui peut se transporter et rester à température ambiante pendant 12 à 24H00 sans réfrigérateur, il peut prendre la forme de cake, tarte, tourte de différentes formes et tailles. Le poids doit être compris entre 250 à 350 Gr. La composition est au choix du candidat !

Répartition des points attribués :

La présentation est jugée sur : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvres. (40 points)

La dégustation est jugée sur : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication la possibilité de commercialiser les produits (60 points)

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

## **ARTICLE 9: Concours du meilleur Paris Brest (sélection régionale pour la finale nationale :**

2 Paris-Brest classiques rigoureusement identiques — Format 6 à 8 personnes, présentant un diamètre extérieur compris entre 22 cm et 24 cm :

- 1 Paris-Brest pour la présentation visuelle et la coupe
- 1 Paris-Brest pour la dégustation

Les produits devront être présentés :

Les produits devront être présentés sans inscription, sans logo, sans marque distinctive et sans décoration superflue susceptible d'identifier directement ou indirectement le candidat ou l'établissement représenté (exemple : feuille d'or,

Les Paris-Brest devront obligatoirement être déposés dans un emballage totalement anonyme et neutre.

Pour sa présentation, chaque Paris-Brest devra être posé sur un socle en carton rigide anonyme.

Le candidat devra obligatoirement compléter la fiche « Liste des ingrédients et allergènes » fournie par l'organisation (**fiche envoyée par mail après inscription validée**), en indiquant la composition complète du produit présenté ainsi que les allergènes présents.

Les allergènes devront être clairement identifiés sur ladite fiche conformément à la réglementation en vigueur.

La fiche complétée devra **obligatoirement être jointe au produit lors de la sélection régionale**.

**Toute absence de cette fiche ou toute fiche incomplète pourra entraîner l'élimination du candidat.**

### CADRE ET COMPOSITION TRADITIONNELLE

Le Paris-Brest présenté devra respecter l'architecture de la recette traditionnelle. Les revisites libres, déstructurations, formats individuels, formes linéaires ou interprétations contemporaines s'éloignant du produit classique ne seront pas acceptés :

- une base pâte à choux
- une crème au praliné réalisée maison
- une structure traditionnelle identifiable
- un montage maîtrisé garantissant une bonne tenue du produit à la présentation, à la coupe et à la dégustation.
- La base (pâte à choux) : le Paris-Brest devra être réalisé sous la forme d'une couronne en pâte à choux traditionnelle, pochée en forme de roue.

L'utilisation d'un craquelin est autorisée.

Le candidat devra préserver les marqueurs visuels et gustatifs traditionnels du Paris-Brest. À ce titre, la présence d'amandes effilées, d'amandes caramélisées ou de tout autre élément mettant en valeur l'identité historique du produit est autorisée.

Toute décoration ou finition s'éloignant de l'esprit traditionnel du Paris-Brest est interdite.

- La crème : la garniture devra être composée d'une crème à base de praliné d'amandes et/ou de noisettes (à titre d'exemple : crème mousseline, crème diplomate, crème légère, chantilly, ganache montée, etc.).
- Le praliné : le praliné utilisé devra être élaboré exclusivement à base d'amandes et/ou de noisettes.

L'utilisation d'autres fruits secs ou oléagineux (notamment cacahuète, pistache, noix de pécan, noix de cajou, noix de macadamia ou équivalent) est interdite.

L'ajout d'épices ou d'aromatisations susceptibles de modifier de manière significative l'identité gustative traditionnelle du Paris-Brest est également interdit.

**Le non-respect de ces dispositions entraînera l'élimination du candidat.**

- Le cœur (insert) : la présence d'un insert ou d'un cordon de praliné (coulant, fondant ou croustillant) au cœur de la crème est autorisée, sous réserve qu'il soit composé exclusivement d'amandes et/ou de noisettes.

L'insert devra s'intégrer harmonieusement à l'équilibre gustatif du produit et respecter l'esprit traditionnel du Paris-Brest.

#### HYGIÈNE ET TRANSPORT

Les produits devront être transportés, conservés et déposés dans le respect strict des règles d'hygiène alimentaire et de la chaîne du froid.

L'organisation se réserve le droit de contrôler la température des produits au moment de leur dépôt. Celle-ci devra être comprise entre 0°C et +4°C.

Tout produit présenté à une température susceptible de compromettre sa qualité ou la sécurité sanitaire du jury pourra être refusé et éliminé du concours avant toute notation.

Les candidats demeurent seuls responsables des conditions de transport, de conservation et de présentation de leurs produits jusqu'à leur remise à l'organisation.

Répartition des points attribués :

La présentation est jugée sur : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvres. (40 points)

La dégustation est jugée sur : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication, la possibilité de commercialiser les produits (60 points)

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

**ARTICLE 10** : Comme le but de ces concours est de valoriser le travail des entreprises participantes, les produits présentés doivent et devront être réalisable en entreprise.

**ARTICLE 11:** Déroulement du concours :

Les candidat(e)s devront déposer les produits au sein des établissements Délice et Création comme indique l'article 2 le **Lundi 26 Octobre 2026 entre 11H00 et 12H30** après délibération du jury, la proclamation aura lieu à 17H00 suivie de la remise de trophées, diplômes et lots ; **La présence des candidat(e)s est obligatoire en veste et toque.**

**TOUT(e) CANDIDAT(e) NON PRESENT(e) LORS DE L'ANNONCE DES RESULTATS SERA DISQUALIFIE(e)**

INSCRIPTIONS et adhésion en ligne à l'adresse suivant :

**<https://patissier-boulangier-hdf.fr/>**

**Il est indispensable pour les professionnels d'adhérer à la fédération pour pouvoir accéder à l'espace « inscription concours » en utilisant votre mot de passe et votre identifiant**

**Les inscriptions des apprenti(e)s se font directement sur la partie publique du site internet et sont gratuites.**

**Elles sont faites en leur nom propre et non sous le nom de l'entreprise**

**INSCRIPTIONS à faire au plus tard le 19**  
**Octobre 2026**

