



## REGLEMENT « SELECTION NATIONAL BELGIQUE 2025 »

### **ARTICLE 1 - PRESENTATION & ORGANISATION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SELECTION BELGIQUE**

#### 1.1 - LE CONCOURS

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est un concours international créé en 1989, représentant tous les métiers de la pâtisserie (pâtisseries, glaciers, chocolatiers, confiseurs). Aujourd'hui, une solide communauté internationale de pâtisseries qui permet à 50 pays de participer aux différents processus de sélection en vue de la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Sélections Nationales : les sélections nationales constituent l'ADN du concours, elles sont une étape clé dans le parcours des candidats jusqu'à la Finale. Sélections Continentales : les candidats Sucre et Chocolat qualifiés lors de la sélection nationale participent à la sélection de son continent. Cette sélection continentale est qualificative pour la Grande Finale. Grande Finale : elle se déroule tous les deux ans lors du salon Sirha Lyon pour désigner le vainqueur du concours. La prochaine finale se déroulera en 2027.

#### 1.2 - LE COMITE D'ORGANISATION

- \* Président du comité Belgium Pastry Club : Raphaël Giot
- \* Vice-président du comité Belgium Pastry Club : Jean-Philippe Darcis
- \* Secrétaire général du comité Belgium Pastry Club : Patrick Aubrion
- \* Coach de la Team Belgique : Sera communiquer ultérieurement

Contact général : [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

Ils se sont entourés de pâtisseries, chocolatiers et glaciers référents dans leur métier pour constituer le Comité d'Organisation, qui est présent lors de la sélection. Ses membres s'engagent à ne pas entrainer les candidats participant aux sélection Belgique. Sur le concours, le Président du comité, ainsi que les autres membres du comité œuvrent en tout impartialité.

#### 1.3 - CRITÈRES DE PARTICIPATION A LA SELECTION BELGIQUE

La sélection Belgique de la Coupe du Monde de la Pâtisserie se tiendra à l'Institut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria). Elle qualifie le candidat chocolat, le candidat sucre et le candidat glace qui représenteront la Belgique lors de la Coupe Europe 2026. Le candidat glace sélectionné rejoindra l'équipe en cas de qualification pour la Finale 2027 à Lyon.

Pour candidater à la sélection Belgique, il faut :

- \* Être pâtissier, chocolatier, glacier professionnel, de boutique, hôtel, restaurant ou école
- \* Avoir la nationalité belge. Les candidats n'ayant pas la nationalité belge mais pouvant faire preuve d'une résidence d'au moins 5 ans sur le territoire belge peuvent participer à la sélection (il faut dans ce cas faire une demande exceptionnelle au Comité de l'asbl Belgium Pastry Club, qui se réserve le droit d'accepter au cas par cas. Dans tous les cas, chaque candidat devra fournir une pièce d'identité ou un justificatif permettant d'attester de sa nationalité/résidence.
- \* Résider en Belgique métropolitaine
- \* Avoir minimum 5 ans d'expériences professionnelles

\* Envoyer le règlement signer **avant le 20 Mai 2025** par courrier postales à l'adresse Belgium Pastry Club asbl – Stationstraat 42 – 3070 Kortenberg et par email à l'adresse [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

\* Respecter le virement de participation à effectuer **avant le 25 Mai 2025** (Article 2.3 Frais de Participation)

\* Envoyer votre cahier recettes **avant le 25 Mai 2025** par email à [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

#### 1.4 - PRÉSIDENT D'HONNEUR ET JURÉS DE LA SÉLECTION BELGIQUE

##### 1.4.1 - LE PRÉSIDENT D'HONNEUR

Le Président d'Honneur sera annoncé ultérieurement. Son rôle : Il/elle est présent(e) lors des dégustations mais ne procède pas aux notations. Il/elle est le porte-parole des jurys de l'édition en cours. En cas de litige important, ou à sa demande, une réunion sera organisée avec le Comité National d'Organisation, Belgium Pastry Club. Ils se réuniront afin de prendre les décisions finales qui s'imposeront.

##### 1.4.2 - DROITS ET DEVOIRS DES MEMBRES DU JURY

L'ensemble des membres du Jury s'engage à :

- \* Respecter et représenter l'esprit et les valeurs du concours
- \* Être ambassadeur du concours Coupe du Monde de la Pâtisserie (et répondre aux sollicitations des médias)
- \* Évaluer avec justesse, professionnalisme et impartialité le travail des candidats
- \* Être présent tout au long de l'événement
- \* Être un pâtissier ou cuisinier professionnel en activité

##### 1.4.3 - LES MEMBRES DU JURY DEGUSTATION

Le Jury dégustation est composé de 6 Chefs pâtissiers ou cuisiniers professionnels en activité, dont les noms seront annoncés ultérieurement. Le Jury dégustation note la présentation, la coupe et l'équilibre gustatif de chacun des desserts réalisés par les candidats. Chaque membre du jury s'engage à participer à la totalité des dégustations.

##### 1.4.4 - LE JURY TRAVAIL

Le Jury travail est composé de 4 Chefs pâtissiers ou cuisiniers professionnels en activité, dont les noms seront annoncés ultérieurement. Son rôle est d'évaluer le niveau technique et d'organisation des candidats. Le Jury note l'hygiène, la dextérité, le respect de l'horaire, le respect de l'utilisation des matières premières, le buffet et les pièces artistiques (rendu artistique de l'ensemble du buffet, technicité, couleurs, originalité du thème choisi mais aussi la netteté, techniques et élégance artistique des pièces).

## **ARTICLE 2 - DROITS ET DEVOIRS**

### 2.1 - LES VALEURS EXCELLENCE

Recherche la perfection par son Art et sa technique

RESPONSABILITÉ : Sublime le produit en respectant le vivant

INNOVATION : Exprime sa passion par une créativité sans limite

EMOTION : Provoque par ses desserts l'émerveillement sensoriel

FIERTÉ : Représente et défend les couleurs de son pays

COMPÉTITIVITÉ : Fait preuve d'humilité, d'intégrité et de fairplay dans la victoire comme dans la défaite

FRATERNITÉ : Met l'individu au service du collectif

EXPÉRIENCE : Donne le meilleur de soi-même pour le concours d'une vie

UNIVERSALITÉ : Exprime toutes les sensibilités de la pâtisserie

TRANSMISSION : Partage avec bienveillance son savoir-faire avec les générations actuelles et futures

AMBASSEUR : Diffuse par son savoir-être et son savoir-faire les valeurs du concours

## 2.2 - OBLIGATIONS ET ENGAGEMENTS

### 2.2.1 - L'ECO-RESPONSABILITÉ

Les candidats s'engagent à respecter les valeurs et les engagements du concours (limitation/suppression du gaspillage, préoccupation des impacts sociétaux, localité/saisonnalité, valorisation des démarches responsables, etc.). La Coupe du Monde de la Pâtisserie invite ses candidats à avoir des actions concrètes sur tout le cycle de sélection. Elle demande également à tout son écosystème d'œuvrer activement pour la parité dans les équipes, suppléants, jurés, etc.

### 2.2.2 - LA PROMOTION DU CONCOURS ET DE SES LAURÉATS COMMUNICATION

Les candidats s'engagent à citer l'événement « Coupe du Monde de la Pâtisserie, Belgique 2025 », sur toutes leurs communications print et digitales (@cmpatisserie\_belgium) et manifestations en lien avec la participation des équipes aux concours. Les candidats sélectionnés à l'issue du concours s'engagent quant à eux, à citer, tagguer la Coupe du Monde de la Pâtisserie, et sur les réseaux sociaux son compte @cmpatisserie\_belgium lors de toute publication concernant le concours. Le candidat s'engage également à utiliser le logo officiel de l'équipe Pastry Lions, qui leur sera transmis à l'issue de la sélection Belgique. L'un des principaux objectifs du concours est de promouvoir tous les métiers de la pâtisserie. Le Comité conseille fortement à tous les candidats faisant l'objet d'une demande d'interview ou de reportage, notamment sur le média TV, d'accepter cette demande. Le Comité sera particulièrement vigilant sur ce point.

Par le biais de ce règlement, les candidats de la sélection Belgique, médailles d'Or, d'Argent et de Bronze sont liés contractuellement à l'asbl Belgium Pastry Club et au Club Coupe du Monde de la Pâtisserie dès leur inscription à la sélection national et ce jusqu'à la suivante. Dans ce cadre, ces candidats pourront être sollicités :

À participer à d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient la sélection et à porter la veste officielle des Pastry Lions lors de toutes opérations promotionnelles ou de relations publiques s'y reportant. Dans ce cadre, les candidats s'engagent à se libérer si nécessaire 3 journées minimum, au service de l'asbl Belgium Pastry Club. Ce dernier devra prévenir les chefs formant l'équipe Pastry Lions des dates des actions de relations publiques au minimum 1 mois avant leur réalisation, excepté durant les 4 mois qui précèdent et suivent le concours ;

Les candidats lauréats, participant à la Grande Finale 2027 s'engagent à participer au processus de recrutement et à accompagner les prochains candidats qui représenteront la Belgique. En intégrant l'asbl Belgium Pastry Club, les candidats s'engagent à avoir une participation active dans l'asbl Belgium Pastry Club.

### 2.2.3 - PRÉSENCE LORS DE LA SÉLECTION ET TENUE PRÉSENCE

Les candidats s'engagent à être présents **le 23 Juin 2025 apd 7h jusqu'à 18h à l'Institut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria)** pour la remise des vestes, le briefing officiel, les épreuves/dégustations, la photo officielle et la remise des prix.

Le concours requiert des candidats une tenue obligatoire (par les candidats) : pantalon noir ; chaussures/basket noires. Vêtements fournis par l'organisation = veste officielle noir Pastry Lions et un tablier officiel comportant les logos des partenaires de la sélection national. La participation des candidats au présent concours implique l'acceptation du port des logos des partenaires officiels de la sélection sur la tenue obligatoire. Aucun autre logo que ceux fournis par l'organisation ne devra apparaître sur les tenues et autres supports.

## 2.3 - FRAIS D'INSCRIPTION

Après validation de votre participation par le comité, vous serez invité à régler votre participation **pour le 25 Mai 2025 au plus tard** en versant un montant de participation qui s'élève à 300€ TTC (250 € HT).

Ce virement doit comporter la mention : « CMPATISSERIE BELGIQUE 25 + NOM ».

Belgium Pastry Club asbl

IBAN BE11 0019 6027 7848

BIC GEBABEBB

Dans le cas où vous souhaiteriez recevoir une facture au nom d'une société, vous devez nous faire parvenir le nom et l'adresse à temps pour la facturation. Une fois le virement effectué, merci de nous faire parvenir un justificatif de paiement des droits d'inscription par email à [info@belgiumpasteryclub.be](mailto:info@belgiumpasteryclub.be).

## **ARTICLE 3 - DÉROULÉ ET ÉPREUVES**

### 3.1 - DATE, DURÉE, REMISE DE PRIX

Le concours se déroule **le 23 Juin 2025 de 7h à 18h à l'Institut Emile Gryzon, Avenue Emile Gryzon 1, 1070 Anderlecht (Campus Ceria)**. L'attribution des laboratoires se fera une fois les candidats sélectionnés au concours.

Durée du concours :

- \* Catégorie Sucre : 4H30 comprenant : 1 épreuve de dégustation et 1 épreuve artistique, ainsi que la composition d'un buffet rassemblant ces réalisations.
- \* Catégorie Chocolat : 4H30 comprenant : 1 épreuve de dégustation et 1 épreuve artistique, ainsi que la composition d'un buffet rassemblant ces réalisations.
- \* Catégorie Glace : 2H00 comprenant : 1 épreuve de dégustation et 1 épreuve artistique

### 3.2 - LE THÈME

Le thème du concours est libre. Le thème choisi par les candidats doit être libre de droit d'auteur.

### 3.3 - CANDIDATS « CHOCOLAT » ÉPREUVES

#### 3.3.1 - DESSERT À L'ASSIETTE DE RESTAURANT 7 pcs.

- \* Doivent avoir comme base un produit choisi par le candidat. Les candidats devront mettre en avant et faire découvrir au jury une de leurs spécialités locales, en exploitant au maximum le potentiel du produit sélectionné.
- \* Doivent être servis à l'assiette et dressés entièrement sur place « à la minute », tel un plat salé envoyé dans un restaurant
- \* Doivent obligatoirement comporter au minimum 2 textures et 2 températures différentes. Ces desserts « éphémères » sont dégustés juste après leur envoi, ce qui permet aux candidats de jouer sur des textures et températures plus délicates qu'un dessert de boutique (chauds, froids, glacés...).
- \* Ne pourraient pas être commercialisés en boutique
- \* Les desserts de restaurant seront dressés sur des assiettes neutres blanches de maximum 28 cm de diamètre et maximum 6 cm de hauteur. Le choix de l'assiette est au libre choix du candidat et apporter par le candidat.
- \* Tout les éléments nécessaire à constituer les desserts assiettes peuvent être apporter.
- \* Doit être réalisé sans colorants, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudres scintillantes (E172)
- \* Pas de factice , 6 pièces pour le jury de dégustation et 1 pc. pour le photographe
- \* Chaque candidat devra présenter son dessert au jury pendant au maximum 10 minutes, afin d'argumenter ses choix et peut amener des derniers détails en face du jury (servir un sauce – râper un fruit ou autre – etc...). Le candidat devra ensuite répondre aux éventuelles questions du Jury.

#### 3.3.2 - UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT DE COMPOSITION LIBRE

La pièce artistique est réalisée uniquement à base de chocolat. Les éléments utilisés pour la composition de la pièce artistique en chocolat sont comestibles et sont apportés finis MAIS le montage de la pièce artistique est réalisé entièrement sur place.

- \* La pièce artistique en chocolat est composée de chocolat travaillé sous toutes ses formes (modélé, découpé, sculpté, etc.).

- \* Les éléments coulés en chocolats servant à la structure pourront être amenés sans coloration de surface.
- \* Une fleur ou un élément artistique mettant en valeur l'ensemble artistique doit être réalisé sur place.
- \* La pièce artistique en chocolat est d'une hauteur de 120 cm maximum, socle compris. Le socle, non comestible, doit avoir comme dimensions maximales : largeur 50cm, longueur 50cm et hauteur 20 cm maximum. Le socle est apporté par les candidats.

### 3.4 - CANDIDATS « SUCRE » : ÉPREUVES

#### 3.4.1 – SNACKING CHOCOLAT

- \* Les 7 créations sucrées sont de composition et finition identique à dominante chocolat.
- \* 6 créations sont destinées au jury de dégustation et 1 pour le photographe + 4 factices à intégrer dans la pièce artistique
- \* L'ensemble des préparations nécessaires à la réalisation de ces créations sucrées pourront être amenées prêtes à assembler.
- \* Tous les produits peuvent-être amenés taillés mais non assemblés.
- \* Les assemblages et les décors devront impérativement être réalisés sur place.
- \* Le poids maximum de chaque création ne doit pas excéder 70g.
- \* Les créations sucrées sont réalisées sans colorants synthétiques ou azoïques, sans isomalt, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudres scintillantes (E172).
- \* Les créations sucrées doivent être dégustées en 2 à 3 bouchées maximum
- \* La dégustation se fera pour les jurys debout et avec les mains, façon Finger Food.
- \* Les contenants et la vaisselle sont autorisés pour la présentation, s'ils sont lavables et réutilisables dans un esprit de cocktail (facilité de dégustation)
- \* Les créations doivent obligatoirement intégrer du Chocolat Couverture

#### 3.4.2 - UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE DE COMPOSITION LIBRE

La pièce artistique réalisée uniquement à base de sucre. Les éléments utilisés pour la composition de la pièce artistique en sucre sont comestibles et peuvent être amenés déjà façonnés et coulés. Le montage de la pièce artistique est réalisé entièrement sur place.

- \* La pièce artistique en sucre est de composition libre mais intègre minimum du sucre tiré et du sucre soufflé.
- \* Les sucres coulés et les palets servant au travail du sucre peuvent être amenés cuits et colorés.
- \* Toutes techniques de sucre travaillé (tiré et soufflé) doivent être réalisées sur place.
- \* La pièce en sucre comporte du pastillage découpé, façonné, coloré apporté par le candidat mais non assemblé. Le pastillage fait 20% maximum de la pièce.
- \* Une fleur doit être réalisée entièrement sur place, elle intègre la pièce artistique.
- \* La pièce artistique en sucre est d'une hauteur de 120 cm maximum, socle compris.
- \* Le socle, non comestible, doit avoir comme dimensions maximales : largeur 50cm, longueur 50cm et hauteur 20 cm maximum. Le socle est apporté par les candidats.
- \* La pièce artistique en sucre accueille 4 snackings chocolat factices et ne dépasse pas les mesures maximales imposées de la pièce artistique, se faitice qui doit être identique à l'entremets présenté pour l'épreuve de dégustation

### 3.5 - LE BUFFET ÉPREUVE CHOCOLAT et SUCRE

Le buffet comprend la pièce artistique et son factice. La composition du buffet s'intègre obligatoirement dans le diamètre de la table du buffet (80cm). Les finitions sur le buffet sont autorisées.

Il est rappelé aux candidats que :

- \* Rien ne doit dépasser de la table de présentation
- \* Aucun décor de fond n'est autorisé
- \* Les tissus, socles, nappages de couleur, devront être apportés par les candidats

\* L'utilisation des socles tournants est tolérée. Toutefois l'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident engendré par l'utilisation d'un tel système. L'utilisateur d'un socle tournant doit prendre les mesures nécessaires à la sécurité des personnes et des biens environnants

\* Aucun fil électrique ne devra dépasser du cadre de la table

### 3.6 - CANDIDATS « GLACE » : EPREUVES

#### 3.6.1 ENTREMETS GLACES

2 entremets glacés chacun pour 6 personnes (la portion par personne étant de 80g à 120g maximum).

Chaque entremets :

\* Doit avoir obligatoirement un chemisage fruit ces produits devront être de la marque

\* Doit être réalisé sans colorants, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudres scintillantes (E172)

\* Est apporté par les candidats finalisé. Les éléments décoratifs importants pour la mise en valeur de la dégustation pourront être ajoutés sur place par le candidat lors de la remise en température de son entremets.

\* Tous les éléments du décor sont comestibles et peuvent être apporter ,mais non assembler et non colorer

\* Doit obligatoirement inclure au minimum 2 textures glacées, dont 1 appareil glacé non turbiné

\* Chaque candidat devra présenter son dessert au jury pendant au maximum 3 minutes, afin d'argumenter ses choix. Le candidat devra ensuite répondre aux éventuelles questions du Jury. Le candidat sélectionné ne participera pas aux sélections continentales Europe en janvier 2026, mais il devra participer aux entraînements avec l'équipe et sera responsable de la sculpture sur glace lors de la finale en janvier 2027.

#### 3.6.2 - UNE PIÈCE ARTISTIQUE EN GLACE SCULPTER DE COMPOSITION LIBRE

Hauteur de la sculpture finie : 40cm maximum sans socle, 50cm maximum, socle compris.

La sculpture ne requiert pas nécessairement un socle, elle peut être posée à même la table du buffet ;

\* Dimension maximum de la sculpture finie : L60 cm X H50 cm X P40cm

\* Création d'une sculpture en glace vive/hydrique avec 1 seul bloc de glace à sculpter : dimension du bloc : L50 cm X H50 cm X P25 cm

\* Les candidats devront sculpter ce bloc en faisant le moins de perte possible. Le Jury en tiendra compte pour la notation Travail.

\* Le bloc de glace hydrique à sculpter sera fourni par l'organisation à chaque candidat, le jour de la compétition selon l'ordre de passage.

\* Volumes pour la taille de glace : > 70 % doit être exécuté uniquement à la gouge ou avec des ciseaux de sculpture ; > 30 % restant sont au libre choix des candidats (outils de gravure, meuleuse, etc.).

\* L'utilisation de la tronçonneuse est interdite ;

\* Durée : 1h30 pour réaliser la taille de cet élément de glace (installation et nettoyage compris) :

\* Les candidats devront être nécessairement équipés de bottes, de gants adaptés et obligatoirement d'un différentiel électrique

\* Le bloc de glace est à sculpter dans l'espace prévu à cet effet par l'organisation

\* Aucun autre socle de présentation, y compris tournant, ne sera autorisé

\* Un bac avec rétention d'eau est à prévoir par le candidat de forme et de matière libre, de 10 cm de hauteur maximum

\* La pièce artistique en glace doit s'intégrer obligatoirement dans le diamètre de la table du buffet (80cm)

\* La pièce artistique en glace doit être transportable par le candidat afin de l'exposer sur l'espace de présentation prévu à cet effet.

\* Les candidats devront veiller à la propreté de leur espace de sculpture

\* La pièce artistique en glace accueille l'entremet glacé factice et ne dépasse pas les mesures maximales imposées de la pièce artistique, se factice qui doit être identique à l'entremets présenté pour l'épreuve de dégustation

## **ARTICLE 4 - LES RECETTES**

### 4.1 - DESCRIPTIF DES RECETTES

Le thème, le détail de chaque recette ainsi que son développement technique se rédige devra être transmis à l'Organisation par mail avant le 25 Mai 2025 à [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be). Les candidats sont libre de cette présentation. Aucune modification ne sera acceptée après cette date. Aucun autre dossier ne pourra être remis aux jurés avant et ou pendant la compétition. Le descriptif et le développement technique de chaque recette sera remis à l'organisation, avant le démarrage du concours, l'organisation remettra votre plaquette de présentation au membres du jury. Les candidats ne respectant pas cet article du règlement se verront attribuer un malus.

### 4.2 - DROIT AUX RECETTES / PHOTOS DES CREATIONS ET DES DESSERTS

Les recettes élaborées et présentées lors de cette compétition sont réputées originales. Dans le cadre de leur participation, les candidats autorisent expressément l'asbl Belgium Pastry Club et ses partenaires à les reproduire et les représenter à des fins promotionnelles ou commerciales, sur tous supports et par tous moyens de communication existants ou à venir (par ex. imprimés, presse, télévision, internet, téléphones portables, etc.) partout dans le monde.

## **ARTICLE 5 - LABORATOIRES ET MATERIEL**

### 5.1 - LES LABORATOIRES

Il sera attribué à chaque candidat un laboratoire individuel, identique à tous les autres comprenant au minimum :

- \* 1 meuble réfrigéré 3 portes, dessus granit
- \* 1 meuble réfrigéré 2 portes, sans granit
- \* 1 module à induction 2x2 plaques
- \* 1 tempéreuse
- \* 1 petit surgélateur
- \* tables de travail inox
- \* Un espace de préparation sera aussi dédié aux candidats glace

**IMPORTANT :** Aucun matériel du laboratoire mis à la disposition des candidats, ne peut être déplacé de son emplacement sous peine d'élimination. Chaque laboratoire est équipé d'un boîtier électrique de 10 Kwatts répartis sur 3 prises. Les candidats sont priés de respecter la capacité maximale de leur laboratoire. L'Organisation décline toute responsabilité en cas de surtension entraînant la coupure d'électricité du ou des laboratoires due à l'ajout d'une puissance électrique supplémentaire. Aucune marque, autre que celles des partenaires de la sélection ne doit apparaître à l'intérieur de chaque laboratoire.

### 5.2 - MATERIEL FOURNI PAR L'ORGANISATEUR

La liste officielle et détaillée du matériel mis à la disposition des candidats sera transmise dès validation de leur participation. Lors du concours les candidats doivent obligatoirement travailler avec l'équipement mis à disposition par l'Organisateur.

### 5.3 - MATERIEL APPORTÉ PAR LES CANDIDATS

Le matériel apporté par les candidats ne devra pas dépasser la hauteur de 1,70 mètres dans le laboratoire et ne doit pas gêner la vue du public, ni la visibilité des partenaires. Les candidats apportent leur matériel (échelles et plaques de tous types, pistolet à chocolat, micro-ondes,

lampes à sucre, etc.) en quantité raisonnable pour la présentation des œuvres et des desserts, ainsi que leur propre « petit matériel » de cuisine.  
Est strictement interdit : l'utilisation du pistolet à colle et le recouvrement du dessus des tables et des meubles dans le laboratoire, par des habillages de bois ou d'autres matières.

## **ARTICLE 6 - INSTALLATION / DÉINSTALLATION**

### 6.1 - INSTALLATION

Chaque candidat dispose de 30 minutes de déchargement et 30 minutes pour installer son matériel dans son laboratoire avant le début des épreuves. Pendant le concours, les équipes travaillent face au jury. Le matériel stocké à l'entrée et en dehors des laboratoires, y compris les emballages et caisses, est toléré dans la limite de l'espace disponible dans les backstages. Chaque candidat peut se faire assister par une personne maximum.

### 6.2 - DÉINSTALLATION

Les candidats disposent de 30 minutes pour nettoyer et débarrasser leur laboratoire. À la fin de l'épreuve, l'inspection du laboratoire, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués en présence des candidats et du jury technique. Le laboratoire et le matériel doivent être rendus propres. Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux par l'organisation et par l'huissier de justice entrainera des pénalités sur la notation. Les candidats pourront quitter leur laboratoire une fois les opérations ci-dessus effectuées correctement, après accord du Comité.

Chaque candidat peut se faire assister par une personne maximum.

## **ARTICLE 7 - ATTRIBUTION DES NOTES, MALUS, BONUS**

L'ensemble des notations, malus et bonus seront attribués par des acteurs professionnels du métier, rattachés à la sélection Belgique de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ayant pour statut Jury/comité/commissaires.

## **ARTICLE 8 - CRITÈRES DE NOTATION PAR EPREUVES (340 Points)**

### TRAVAIL :

L'hygiène, l'organisation, la dextérité, le respect de l'horaire, le respect de l'utilisation des matières premières et matériels mis à dispositions

Total 60 points

### DEGUSTATIONS :

La présentation, coupe ,équilibre gustatif (textures, goût)

Total 120 points

### PIECES ARTISTIQUES :

Netteté, techniques, assemblages, élégance

Total 60 points

### PRESENTATION DU BUFFET :

Notes sur le rendu artistique de l'ensemble du buffet, la technicité, les couleurs, l'originalité du thème choisi

Total 100 points

Sur le total final des points et en cas d'égalité, les notes de dégustation priment. En cas de pénalités, les points seront retirés du total des notes acquises. En cas de défaillance d'un des membres du Jury lors du concours, la totalité de ses notes sera annulée.



## **ARTICLE 9 - LES MALUS ET BONUS**

- \* Non-respect du règlement : de -30 à -100 pts
- \* Restitution non conforme du laboratoire et du matériel (toute perte de matériel fera l'objet d'une facturation auprès du candidat responsable) : -30 pts
- \* Non-respect de la date d'envoi du dossier recettes : -10 pts
- \* Non-respect du poids de l'entremets : -10 pts
- \* Non-respect de l'horaire d'envoi pour l'entremets : -10 pts
- \* Non-respect des critères de la pièce artistique : -10 pts
- \* Non-respect de la limitation du gaspillage : -20 pts
- \* Non-respect des produits : -20 pts
- \* Respect de toutes les règles infliger aux candidats : +100 pts

## **ARTICLE 10 - PODIUM**

Le candidat Sucre et Chocolat accédant à la première place du podium sont sélectionnés pour concourir à la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en janvier 2026.

Les candidats arrivant en 2e place sont désignés suppléants dans leur catégorie. Le candidat Glace accédant à la première place du podium sera sélectionnée à rejoindre les Pastry Lions et concourir à la Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en janvier 2027.

## **ARTICLE 11 - ASSURANCES**

L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant le concours. Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe. Les membres de chaque équipe doivent être titulaires d'une police d'assurance garantissant les risques encourus par eux-mêmes et des tiers, en relation avec leur participation au concours. Les membres de l'équipe doivent être chacun titulaire d'une police d'assurances garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, etc., et plus généralement de tout dommage causé de leur fait, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes/prestataires mandatés par elles ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours. Les candidats garantissent l'Organisation contre tous recours qui pourraient être intentés à leur encontre à raison de tous dommages directs et matériels aux personnes ou aux biens résultant de leur fait personnel, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes /prestataires mandatés par eux ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

## **ARTICLE 12 - TRAITEMENT DES DONNES A CARACTERES PERSONNEL & DROITS IMAGES**

### 12.1 - RGPD

Conformément aux directives Règlement (EU) Data Protection Directive 95/46/EC de 1995, l'asbl Belgium Pastry Club, en qualité de responsable de traitement, est amenée à effectuer des traitements sur les Données renseignées par les candidats dans le cadre de leur participation à l'évènement. La communication des Données demandées dans ce cadre est obligatoire pour traiter la candidature et la participation à l'évènement. Les traitements réalisés sur les Données ont pour finalités :

- A) La gestion et le suivi de la relation contractuelle ou précontractuelle (traitement des candidatures, des commandes, facturation, gestion des impayés et contentieux) ;
- B) L'exploitation, le développement et la gestion des bases clients/prospects (envoi de newsletters, prospection commerciale, organisation de jeux concours, traitement des demandes d'exercice des droits, gestion des demandes de contact, organisation de rendez-vous d'affaires);

C) L'amélioration et la personnalisation des services à l'égard des membres de l'équipe (réalisation de statistiques, réalisation d'enquêtes de satisfaction, gestion des abonnements aux newsletters);

D) Le transfert de Données à des partenaires de l'asbl Belgium Pastry Club dans le cadre d'une relation d'affaires (transferts) ;

E) Le respect d'obligations légales. La base juridique des traitements de Données, dont la finalité entre dans les catégories susvisées, est: Pour la catégorie A) : l'exécution d'un contrat ou l'exécution de mesures précontractuelles prises à la demande des membres de l'équipe. Pour les catégories B) et C) : l'intérêt légitime que représentent pour l'asbl Belgium Pastry Club ces catégories. Pour la catégorie D) : le consentement des candidats. Il peut être retiré à tout moment par la suite. Pour la catégorie E) : le respect d'obligations légales. Les destinataires des Données sont les services concernés de l'asbl Belgium Pastry Club, ses partenaires ou des et certains prestataires. Certains de ces destinataires peuvent être situés en dehors de l'Union Européenne. Lorsque cela a été nécessaire des garanties appropriées ont été prises, notamment par la mise en place de clauses types de protection des données adoptées par la Commission européenne. L'asbl Belgium Pastry Club conserve les Données pendant le temps nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées, conformément au règlement 2016/679 susvisé, pour le temps nécessaire à la réalisation d'obligations légales et/ou, lorsque l'asbl Belgium Pastry Club fait de la prospection commerciale, pour une durée maximale de trois ans à compter du dernier contact effectif avec les membres de l'équipe sauf exceptions justifiées par un contexte particulier. Les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des données le concernant, d'un droit à la portabilité de leurs Données, du droit de limiter les traitements effectués sur leurs Données ainsi que du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont ils souhaitent que soient exercés, après leur décès, leurs droits. Les participants sont expressément informés qu'ils disposent également d'un droit d'opposition au traitement de leurs Données pour des motifs légitimes, ainsi qu'un droit d'opposition à ce que leurs Données soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Pour exercer leurs droits, les participants doivent adresser un courriel à l'adresse suivante : [info@belgiumpastryclub.be](mailto:info@belgiumpastryclub.be)

### 15.2 - DROITS À L'IMAGE

Tous les participantes (Jury, candidats) et les membres du Jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image – tous médias confondus, web, TV, presse écrite, réseaux sociaux – à l'asbl Belgium Pastry Club et aux partenaires habilités de celle-ci dans le cadre de la promotion du concours. Chaque candidat donne ainsi son autorisation sans aucune contrepartie financière à :

- \* filmer, enregistrer, et photographier sa personne, sa voix, sa prestation ainsi que tous autres attributs de sa personnalité – en ce compris ses propos –, de même que tous biens ou créations lui appartenant (ci après son «Image») + reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéos, sonores et photographies de son Image réalisées pendant les Concours (ci-après les « Captations ») sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires et commerciales, partout dans le monde. + exploiter commercialement les droits de reproduction et de représentation des Captations, sur tous supports et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, partout dans le monde. Le Participant reconnaît et accepte expressément que les Captations ont vocation à être reproduites sur tous supports existants et à venir et faire l'objet de représentations publiques par tous moyens et réseaux de communication existants et à venir, + revues, ouvrages et journaux (support papier et numérique), + catalogues et brochures l'asbl Belgium Pastry Club et de ses Sponsors, + supports numériques, et notamment des CD, DVD, Blue-Rays et copies digitales, + supports audiovisuels, et notamment des retransmissions en direct et/ou différé, émissions de télévision, reportages, documentaires, clips vidéo, podcasts, + sites internet et applications smartphones et tablettes, notamment de l'asbl Belgium Pastry Club([www.belgiumpastryclub.be](http://www.belgiumpastryclub.be)) et des Sponsors, + pages/comptes réseaux sociaux

(notamment Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn, Youtube et TikTok) de l'asbl Belgium Pastry Club et des Sponsors. + projections publiques gratuites ou payantes, + moyens de télédiffusion et de radiodiffusion, notamment par voie hertzienne, câble, satellite, digitale, gratuite ou payante, + réseaux de communication électronique, notamment internet, les réseaux de téléphonie mobile (notamment 3G, 4G et 5G), de télévision mobile, réseaux filaires, à destination de tous types de terminaux fixes ou mobiles. Les Captations ainsi réalisées et librement sélectionnées seront exclusivement reproduites dans ce cadre. Toute autre utilisation des Captations devra préalablement faire l'objet d'un accord exprès et écrit du Participant. Le Participant reconnaît et accepte expressément que le mode de réalisation, de montage et/ou de diffusion des Captations ou d'extraits des dites Captations relève des seules décisions et choix éditoriaux à l'asbl Belgium Pastry Club et/ou de tout tiers auquel l'asbl Belgium Pastry Club concéderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des Captations. L'autorisation donnée dans le cadre des présentes emporte la possibilité pour l'asbl Belgium Pastry Club, ainsi que tout tiers auquel l'asbl concéderait tout ou partie des droits de représentation et de reproduction des Captations, d'apporter aux Captations toute modification, adjonction ou suppression utile à l'optimisation du message ou à son adaptation. Cette autorisation est valable à compter de la signature de la présente pendant une durée de 10 ans et pour le monde entier.