



Règlement du concours Premier Pâtissier – Chocolatier de Belgique 2027

Le concours « Premier Pâtissier – Chocolatier de Belgique » est organisé par l'ASBL Belgium Pastry Club. Pour l'organisation, la promotion et la mise en œuvre du concours, le Belgium Pastry Club peut collaborer avec des partenaires du secteur, notamment des associations gastronomiques, des organisations professionnelles, des établissements d'enseignement et des entreprises.

Les candidatures sont ouvertes à toute personne physique exerçant une activité professionnelle sur le territoire belge dans le secteur de la pâtisserie et/ou de la chocolaterie.

Le candidat est soit un entrepreneur indépendant, régulièrement inscrit à la Banque-Carrefour des Entreprises et en règle avec ses obligations fiscales et sociales, soit le représentant habilité d'une PME répondant à ces mêmes conditions.

Nous renvoyons également à la loi du 13 mai 2009 relative aux concours officiels de maîtrise ainsi qu'à son arrêté d'exécution du 12 octobre 2009 :

<https://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2009/10/12/2009011442/justel>

Déroulement du concours

- Date de la finale: mardi 17 novembre 2026
- Lieu: Horeca Expo, Flanders Expo – Maaltekouter 1 – 9051 Gand
- Déroulement du concours:

06h00 – 06h30 : Déchargement dans la zone « backstage » prévue à cet effet. Maximum 2 personnes autorisées. Durée maximale de 30 minutes.

06h30 – 07h00 : Les candidats disposent de 30 minutes maximum pour installer leur box. Le candidat peut être accompagné de maximum une personne.

07h – 07h15 Remise de 15 dossiers de recettes imprimés & Remise de la chef jacket et photo

07h30 Début du concours.

06h00 Présence du jury technique – 07h30 Présence du jury de dégustation.

Présentation et dégustation des mignardises: 10h30 – 11h50

Box 1 : 10h30

Box 2 : 10h50

Box 3 : 11h10

Box 4 : 11h30

Box 5 : 11h50

Présentation et dégustation de l'entremets: 13h00 – 14h20

Box 1 : 13h00

Box 2 : 13h20

Box 3 : 13h40

Box 4 : 14h00

Box 5 : 14h20

Présentation du buffet: 14h30 – 15h30

15h30 : Fin du concours.

15h30 – 16h00 : Chargement du matériel et nettoyage par le candidat et jusqu'à maximum 2 personnes autorisées.

16h00 – 16h30 Délibération du jury technique et du jury de dégustation.

17h00 : Proclamation des résultats.



Les présidents et les jurys

Les présidents

Raphaël Giot – Président du Belgium Pastry Club

Jean-Philippe Darcis – Vice-président du Belgium Pastry Club

Patrick Aubrion – Secrétaire général du Belgium Pastry Club

Le jury technique

Le jury technique est composé de 5 pâtisseries-chocolatiers professionnels. Les cinq membres évaluent l'ensemble du travail technique réalisé pendant le concours ainsi que le buffet final. Un membre du jury technique est affecté à chaque box.

Le jury de dégustation

Le jury de dégustation est composé de 8 pâtisseries-chocolatiers professionnels. Les huit membres évaluent l'ensemble des créations soumises à la dégustation ainsi que le buffet final.

En cas de litige, les présidents du concours prendront une décision motivée et équitable, qui sera communiquée dans les meilleurs délais.

Outre le jury technique et le jury de dégustation, le jury est complété par :
un représentant du ministre, un représentant du Conseil supérieur des Indépendants et des PME (CSIPME) et un ou plusieurs représentants du secteur de l'enseignement et/ou de la formation et un ou plusieurs représentants du comité organisateur.

Thème

« Patrimoine belge »

1. ÉPREUVES DE DEGUSTATIONS

1.1 Entremets

Entremets pour 6 personnes

- La portion par personne doit peser au minimum 100 g et au maximum 150 g, hors poids de la décoration et du support. En d'autres termes, un entremets pour 6 personnes doit peser entre 600 g et 900 g, sans la décoration ni le support.
 - Le candidat réalise :
 - un entremets décoré ;
 - un entremets sans décoration.
 - L'entremets sans décoration sera découpé pour la dégustation par le jury.
- L'entremets décoré sera présenté au jury et au photographe (il pourra également être découpé pour la dégustation si nécessaire). En outre, le candidat réalisera un troisième entremets décoré, destiné à être intégré au buffet final. Celui-ci peut être réalisé en réplique mais devra présenter un aspect strictement identique à l'entremets présenté au jury de dégustation.



- L'entremets ne peut comporter que des textures au chocolat et doit comprendre au minimum trois et au maximum quatre textures (glaçage non compris), dont une seule texture à l'orange (une seule saveur de fruit est autorisée et celle-ci doit obligatoirement être une variété d'orange). Seule l'association chocolat – orange est autorisée ; aucun autre ingrédient aromatique ou décoratif (par exemple : épices, fleurs, etc.) n'est admis.
- L'entremets doit être entièrement recouvert d'un glaçage au chocolat.
- Décoration des entremets , La décoration doit :
 - être conforme au thème imposé ;
 - être placée sur l'entremets ;
 - avoir une hauteur comprise entre 15 cm minimum et 20 cm maximum ; sa largeur ne peut pas dépasser les dimensions de l'entremets ;
 - être réalisée exclusivement en sucre soufflé et/ou sucre tiré ;
 - être entièrement réalisée sur place. Seul le sucre cuit et coloré peut être apporté, à condition qu'il soit non travaillé. La pastillage est interdite.
- Colorants, Les colorants alimentaires sont autorisés, à l'exception :
 - du dioxyde de titane (E171), qui est interdit tant pour les éléments composant l'entremets que pour la décoration placée sur celui-ci ;
 - des poudres pailletées contenant l'oxyde de fer (E172), également interdites.

Réalisation

- Les entremets doivent être réalisés intégralement sur place, à l'exception des éléments suivants
 - seul un biscuit déjà cuit peut être apporté ;
 - tous les autres éléments doivent être préparés à 100 % sur place, y compris le glaçage
 - les matières premières peuvent être pesées et apportées à l'avance. Aucun ingrédient ne sera fourni le jour du concours. Les mélanges ou préparations préalablement réalisés (mixes) sont interdits.

2.2 Mignardises

Le candidat réalise trois variétés de mignardises, présentées ensemble au jury de dégustation et en adéquation avec le thème imposé.

Les éléments de présentation nécessaires sont fournis et apportés par le candidat. Ceux-ci ne peuvent pas être constitués d'éléments comestibles.

2.2.1 Madeleines

- Réaliser 18 madeleines dont la saveur principale est la vanille.
- Les madeleines doivent être entièrement réalisées sur place, y compris les décorations individuelles, qui doivent être intégralement comestibles.
- Toutes les matières premières peuvent être pesées à l'avance et apportées par le candidat, sans recours à des mélanges ou préparations préalablement réalisés (mixes).
- 12 madeleines sont destinées au jury de dégustation et au photographe.
- 6 madeleines sont destinées à être intégrées dans la pièce artistique. Les répliques ne sont pas autorisées.

2.2.2 Pralines

- Réaliser 18 pralines moulées dont la saveur principale est la vanille.
- Les pralines doivent être réalisées sur place, à l'exception des coques en chocolat, qui peuvent être moulées à l'avance, colorées ou non.
- Toutes les matières premières destinées à la ou aux garnitures peuvent être pesées à l'avance et apportées par le candidat, sans recours à des mélanges ou préparations préalablement réalisés (mixes).
- Les décorations individuelles doivent être réalisées entièrement sur place et être composées exclusivement d'éléments comestibles.
- 12 pralines sont destinées au jury de dégustation et au photographe.
- 6 pralines sont destinées à être intégrées dans la pièce artistique. Les répliques ne sont pas autorisées.

2.2.3. Macarons

- Réaliser 18 macarons dont la saveur principale est la vanille.
- Les macarons doivent être entièrement réalisés sur place, à l'exception des coques, qui peuvent être colorées ou non.
- Toutes les matières premières destinées à la (aux) garniture(s) peuvent être pesées à l'avance et apportées sur place, à condition qu'aucun mélange ou préparation ne soit réalisé à l'avance.
- Les décorations individuelles doivent être entièrement réalisées sur place et être exclusivement composées d'éléments comestibles.
- 12 macarons sont destinés à la dégustation par le jury de dégustation et le photographe.
- 6 macarons doivent être intégrés à la pièce artistique ; les répliques ne sont pas autorisées.

2. ÉPREUVE ARTISTIQUE

- La pièce artistique doit être composée de 80 % de chocolat et de 20 % de sucre.
- 80 % de chocolat : différentes techniques sont autorisées (moulage, modelage, découpe, sculpture, etc.).
- 20 % de sucre : uniquement des techniques de sucre soufflé ou de sucre tiré.
- Tous les éléments nécessaires à la réalisation de la pièce artistique peuvent être apportés à l'avance, y compris les éléments colorés. Toutefois, aucune partie ne peut être apportée collée ou assemblée ; seuls des éléments séparés sont autorisés.
- Tous les éléments doivent être comestibles.
- Les éléments apportés doivent pouvoir être transportés sur des plaques de 40 × 60 cm. Les techniques utilisées devront être expliquées par le candidat à la demande du jury.
- La pièce artistique doit avoir une hauteur minimale de 80 cm et une hauteur maximale de 120 cm.
- La pièce artistique doit être présentée sur un socle non comestible, fourni par le candidat, d'une hauteur maximale de 20 cm. Le socle ne fait pas partie de la pièce artistique et doit être neutre, de couleur blanche et à surface lisse.
- La pièce artistique doit tenir sur un socle carré de dimensions maximales de 50 cm × 50 cm × 20 cm (L × l × H).
- Aucun élément de la pièce artistique ne peut dépasser les dimensions du socle.



- La pièce artistique doit être déplaçable et sera exposée dans l'espace prévu à cet effet dans la salle du concours.
- À l'exception du socle avec la pièce artistique et des produits de dégustation, aucun autre élément ne peut être placé sur l'espace de présentation: aucune décoration supplémentaire, aucun éclairage, etc., y compris s'ils sont intégrés au socle ou en font partie.
- Les produits de dégustation, à savoir 1 entremets et 6 mignardises de chaque variété, doivent être intégrés à la pièce artistique et ne peuvent pas dépasser les dimensions du socle.
- La pièce artistique peut comporter des éléments colorés. L'utilisation de colorants alimentaires est autorisée, ainsi que celle de poudres nacrées (E172) et de dioxyde de titane (E171). Ces produits sont autorisés uniquement pour la pièce artistique.

3. QUOTATIONS

3.1. Jury technique

3.1.1. ATELIER (total 200 points)

- 80 points – Organisation du travail et méthode de travail
- 50 points – Techniques utilisées
- 50 points – Hygiène et propreté
- 20 points – Absence de gaspillage (*No Waste*)

3.1.2. BUFFET (total 500 points)

- 200 points – Harmonie visuelle
Cohérence et fluidité de la composition
Respect du thème
Intégration des éléments de dégustation
Composition de 80 % de chocolat et d'au moins 20 % de sucre tiré et soufflé (*la pastillage n'est pas autorisée*)
- 200 points – Techniques utilisées et qualité de la réalisation
Maîtrise des techniques du chocolat (80 %)
Intégration d'au moins 20 % de sucre tiré et soufflé (*la pastillage n'est pas autorisée*)
- 100 points – Propreté du montage et qualité des techniques de collage et d'assemblage.

3.2. Jury de dégustation

3.2.1. ENTREMET (total 500 points)

- 100 points – Respect du poids
Poids minimum : 600 g
Poids maximum : 900 g
- 100 points – Coupe de l'entremets
L'entremets conserve-t-il une bonne tenue après la découpe, y compris le glaçage ?
L'entremets est-il servi à la température idéale pour la dégustation ?



- 150 points – Textures, saveurs et équilibre
Minimum 3 textures et maximum 4 textures, hors glaçage.
L'une des textures doit obligatoirement être à base d'orange.
Les saveurs de chocolat et d'orange doivent être clairement identifiables ; aucune autre saveur n'est autorisée.
- 100 points – Décoration
Hauteur minimale : 15 cm ; hauteur maximale : 20 cm.
La décoration ne peut pas dépasser la surface totale de l'entremets.
Réalisée exclusivement en sucre soufflé et sucre tiré (*la pastillage n'est pas autorisée*).
En harmonie avec le thème.
- 50 points – Respect du règlement / Pénalités
Des points de pénalité peuvent être appliqués notamment pour :
dossier de recettes incomplet ou non conforme ;
utilisation de colorants non autorisés ;
nombre de pièces non conforme ;
apport d'éléments cuits non autorisés ;
apport d'ingrédients mélangés ou préparés à l'avance.

3.2.2. MIGNARDISES

3.2.2.1. Madeleine (total 200 points)

- 130 points – Textures, saveurs et équilibre
La saveur vanille est obligatoire.
- 70 points – Décoration et présentation
Décoration individuelle de chaque pièce, en harmonie avec le thème.
Décoration 100 % comestible.
Originalité de la présentation.

3.2.2.2. Praline (total 200 points)

- 130 points – Textures, saveurs et équilibre
La saveur vanille est obligatoire.
- 70 points – Décoration et présentation
Décoration individuelle de chaque pièce, en harmonie avec le thème.
Décoration 100 % comestible.
Originalité de la présentation.

3.2.2.3. Macaron (total 200 points)

- 130 points – Textures, saveurs et équilibre
La saveur vanille est obligatoire.
- 70 points – Décoration et présentation
Décoration individuelle de chaque pièce, en harmonie avec le thème.
Décoration 100 % comestible.
Originalité de la présentation.

3.2.3. BUFFET (total 500 points)

- 200 points – Harmonie visuelle
Cohérence et fluidité de la composition
Respect du thème
Intégration des éléments de dégustation
Composition de 80 % de chocolat et d'au moins 20 % de sucre tiré et soufflé (*la pastillage n'est pas autorisée*)
- 200 points – Techniques utilisées et qualité de la réalisation
Maîtrise des techniques du chocolat (80 %)
Intégration d'au moins 20 % de sucre tiré et soufflé (*la pastillage n'est pas autorisée*)
- 100 points – Propreté du montage et qualité des techniques de collage et d'assemblage.

4. BOX ET MATÉRIEL

4.1. Matériel fourni par l'organisation

4.1.1. Poste de travail (Box)

Annexe 1

!!!Attention : tout le matériel mis à disposition est du matériel de restauration (HORECA) et non du matériel spécifique de pâtisserie ou de chocolaterie. Les dimensions des plaques, bacs, récipients, etc. correspondent aux normes Gastronorm (GN) !!!

4.1.2. Matériel

- Chaque candidat dispose d'un box individuel, équipé du matériel suivant :
 - 1 table réfrigérée à 3 portes (dimensions : 700 mm de profondeur × 1 700 mm de largeur)
 - 1 table réfrigérée à 2 portes (dimensions : 700 mm de profondeur × 1 350 mm de largeur)

Les deux tables réfrigérées sont équipées d'un plan de travail en acier inoxydable.

- 2 plaques à induction doubles, installées sur une table de travail en inox (dimensions : 700 mm de profondeur × 1 200 mm de largeur)
- 1 four Rational
- 1 évier double avec égouttoir et chauffe-eau
- 1 réfrigérateur vertical, compatible avec les bacs Gastronorm GN 1/1

- Matériel à usage commun (*1 exemplaire de chaque*) :

- 1 cellule de refroidissement rapide (*shock freezer*)
- 1 machine sous vide
- 1 congélateur de 700 litres
- 1 armoire chauffante pour assiettes
- 1 four à micro-ondes
- 2 chariots à grilles Gastronorm
- 1 chambre froide mobile

- Le local de plonge est équipé de :

- 1 lave-vaisselle à capot
- 1 bac de plonge avec chauffe-eau.



4.2. Matériel à prévoir par le candidat

Tout le matériel et les accessoires qui ne sont pas fournis par l'organisation doivent être apportés par le candidat.

5. TENUE VESTIMENTAIRE

Ce concours prestigieux exige que les candidats portent la tenue prescrite pendant toute la durée de la compétition, y compris lors de la remise des prix et de la photo officielle:

- Un pantalon noir propre et soigné (à fournir par le candidat).
- Des chaussures de sécurité propres et en bon état (à fournir par le candidat).
- Une veste de cuisine blanche, portant les logos requis ainsi que le nom du candidat (fournie par l'organisation).
- Une toque de cuisine blanche (fournie par l'organisation).

6. CANDIDATURE – PARTICIPATION

Les candidatures sont ouvertes à toute personne physique exerçant une activité professionnelle sur le territoire belge dans le secteur de la pâtisserie et/ou de la chocolaterie.

Le candidat doit être soit indépendant, régulièrement inscrit à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE) et en règle avec ses obligations fiscales et sociales, soit représentant autorisé d'une PME répondant à ces mêmes conditions.

L'organisation se réserve le droit de demander tout document justificatif relatif à l'activité professionnelle, à l'inscription à la BCE et au respect des obligations légales. En cas de non-conformité, une candidature ou une participation pourra être refusée ou annulée.

En envoyant le formulaire d'inscription, le candidat déclare avoir pris connaissance du présent règlement, y compris du chapitre « Droits à l'image », figurant à la fin de celui-ci.

Pour participer au concours « Premier Pâtissier Chocolatier de Belgique », chaque candidat doit :

- Compléter intégralement le formulaire d'inscription en ligne avant le **10/10/2026**
- Le dossier de recettes doit être envoyé au plus tard le **2/11/2026** par e-mail à info@belgiumpastryclub.be
Il doit être remis sous la forme d'un document Word au format A4 et contenir :
 - . Nom et prénom du participant
 - . Les intitulées des créations, les recettes (avec les quantités en grammes), le mode de préparation ainsi que le montage. Aucune marque de produit ne peut être mentionnée. En cas d'envoi tardif et/ou de non-respect des exigences relatives au document, le participant se verra attribuer 10 points de pénalité (déduits de la note finale).
- Les finalistes seront informés de leur sélection au plus tard le **08/11/2026**.
- L'organisation se réserve le droit, en cas de plus de cinq inscriptions, d'effectuer une présélection sur base du dossier de candidature. En raison de la capacité limitée (maximum cinq box de travail), certains candidats pourront ne pas être retenus.

7. CONTACT

Pour toute question complémentaire, veuillez contacter M. Patrick Aubrion (Secrétaire Général de l'asbl Belgium Pastry Club) au numéro +32 475 67 27 93 ou par e-mail à info@belgiumpastryclub.be



8. PROCLAMATION

La proclamation des résultats débute à 17h00.

Chaque participant reçoit un diplôme de participation ainsi qu'un cadeau.

Le candidat gagnant sera proclamé « Premier Pâtissier-Chocolatier de Belgique 2027 »

9. DROITS À L'IMAGE

En participant au concours organisé par l'asbl Belgium Pastry Club en collaboration avec le Club Gastronomique Prosper Montagné et le National Culinary Team Belgium (ci-après conjointement « l'Organisateur »), le participant ainsi que chaque membre du jury (ci-après conjointement « la Personne concernée ») donnent leur consentement explicite, éclairé et libre à l'enregistrement et à l'utilisation de leur image et de leur voix, selon les conditions ci-dessous.

9.1. Objet du consentement

La Personne concernée accepte d'être filmée, photographiée et/ou enregistrée dans le cadre du concours, incluant son image, sa voix, ses performances, ses déclarations et ses créations (ci-après le « Matériel audiovisuel »).

9.2. Finalités du traitement et de l'utilisation

Le Matériel audiovisuel peut être utilisé exclusivement pour :

- la promotion et la communication du concours et de ses futures éditions ;
- la promotion des activités de l'Organisateur et de ses partenaires ;
- des activités de communication, relations publiques et commerciales liées au concours.

9.3. Droits accordés

La Personne concernée accorde à l'Organisateur un droit non exclusif, transférable et sublicenciable d'utiliser le Matériel audiovisuel, notamment pour :

- la reproduction, diffusion et communication au public ;
- le montage, l'édition et l'adaptation, à condition de ne pas porter atteinte à la dignité ou à la réputation de la Personne concernée.

Ces droits s'appliquent aux supports suivants :

- médias imprimés (revues, journaux, brochures, catalogues) ;
- médias audiovisuels (émissions TV, reportages, documentaires, podcasts) ;
- canaux numériques et en ligne (sites web, applications, réseaux sociaux tels que Facebook, Instagram, LinkedIn et YouTube) ;
- projections publiques, gratuites ou payantes.

9.4. Portée géographique et durée

Les droits accordés sont valables dans le monde entier pour une durée de dix (10) ans à compter de la date de participation.

9.5. Rémunération

La Personne concernée renonce à toute rémunération financière pour l'utilisation du Matériel audiovisuel conformément à la présente clause.

9.6. Respect des droits et limitations



BELGIUM

PASTRY CLUB

Le Matériel audiovisuel ne sera pas utilisé à d'autres fins que celles mentionnées ci-dessus sans accord écrit préalable de la Personne concernée.

L'Organisateur s'engage à utiliser le Matériel audiovisuel dans le respect de l'honneur, de la réputation et de la vie privée de la Personne concernée.

9.7. Protection des données

Le Matériel audiovisuel est considéré comme des données personnelles et sera traité conformément à la législation applicable en matière de protection des données, notamment le RGPD (Règlement général sur la protection des données).

La Personne concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et, le cas échéant, de suppression de ses données personnelles conformément à la réglementation en vigueur.

9.8. Retrait du consentement

La Personne concernée peut retirer son consentement à tout moment pour les utilisations futures, sans affecter la légalité des traitements déjà effectués.

ANNEX 1

