

## Présélection de l'équipe belge

### « Coupe du monde de la viennoiserie »

Ce concours est organisé tous les deux ans par « Pâtisseries dans le monde » lors du Salon du Chocolat, Pâtisserie & Boulangerie de Vannes, en France.

Nous, Les Ambassadeurs du Pain – Belgique, avons été sélectionnés pour déléguer une équipe.

La sélection des participants se fera sur base de différentes épreuves décrites plus loin dans ce dossier. Un jury professionnel évaluera soigneusement les prestations des équipes conformément au règlement prescrit en annexe.

### Thème

#### Voyage à travers la Belgique

Cette année, les candidats s'inspireront de la beauté de notre propre pays. Ils effectueront un voyage de la mer jusqu'aux Ardennes et intégreront les lieux les plus savoureux et les sites emblématiques de notre pays dans leurs réalisations.

Toutes les inscriptions, accompagnées de votre propre livret de recettes, devront nous parvenir au plus tard le **vendredi 31 juillet 2026** avant minuit par e-mail: [admin@ambassadeursdupain.be](mailto:admin@ambassadeursdupain.be).

Les inscriptions reçues après le 31 juillet ne seront plus prises en considération.

Les vainqueurs de cette présélection bénéficieront du soutien d'une équipe de notre organisation lors du concours Coupe du monde de la viennoiserie, qui se tiendra à **Vannes en 2027 (date encore inconnue)**.

Ce concours peut constituer un tremplin vers d'autres compétitions et défis internationaux. Les gagnants seront invités au salon « **ARTISANS** » à Courtrai le **mardi 20/09/2027** en préparation de la finale à Vannes.

#### Lieu des présélections

Saveur & Métiers, Namur

#### Dates :

##### Jour 1 – Préparation

Lundi 01/02/2027

##### Jour 2 – Finale

Mardi 02/02/2027

#### Pour qui

**Participant** : professionnels du métier, homme / femme, +21 ans  
+ **Coach**

#### Composition de l'équipe

1 participant +1 coach

#### Partenaires

## Programme de fabrication – présélections

### Feuilletage levé

36 pièces, 3 sortes différentes, 12 pièces de chaque.

12 produits identiques en goût, aspect, finition et poids.

#### **-12 croissants courbés**

- Feuilletage tourné à la main et abaissé à la main
- Dorés
- Poids après cuisson : 70g +5g/-5g
- **Sans** garniture ni décoration
- **Sans** sirop de sucre

#### **-12 viennoiseries bicolores au chocolat**

- Poids après cuisson : 80g +5g/-5g
- **Seul** le sirop est autorisé, **aucune** autre finition après cuisson

#### **-12 pièces « prestige »**

- Produit en feuilletage levé avec une touche artistique, tant au niveau du goût, de la forme, de la garniture ou de l'aspect
- Fourrage **uniquement avant** cuisson
- Poids après cuisson : 100g +5g/-5g
- Décoration après cuisson autorisée

### Partenaires



### Pâtes levées / brioches – petit format

24 pièces, 2 sortes différentes, 12 pièces de chaque.

12 produits identiques en goût, aspect, finition et poids.

#### **A. 12 brioches traditionnelles à tête**

- Poids après cuisson : 55g +5g/-5g
- **Aucune** finition autorisée après cuisson

#### **B. 12 brioches garnies – création personnelle**

- Poids après cuisson, finition comprise : 90g +5g/-5g
- Fourrage avant cuisson
- Décoration après cuisson autorisée

### Pâtes levées / brioches – grand format

#### **3 “couronnes ciselées” classiques avec sucre perlé P1**

3 pièces identiques en goût, aspect, finition et poids

- Poids après cuisson et refroidissement : 390g -10g/+10g.
- **Aucune** décoration après cuisson

#### **Partenaires**

### **Pièce artistique**

Thème : **Voyage à travers la Belgique**

**Dimensions maximales** : 70 cm hauteur × 50 cm profondeur × 50 cm largeur

Toutes les parties de la pièce décorative sont apportées par le candidat. Les éléments seront assemblés et montés pendant le concours pour constituer la pièce finale.

### **Composition de la pièce artistique**

- Matières premières comestibles uniquement, **aucune colle**
- Éléments cuits ou séchés
- **La pièce servira de support de présentation pour les 5 petits produits :**
  - Croissants, Brioche à tête, Viennoiserie bicolore, Brioches garnies, Création en feuilletage levé

Palette de couleurs autorisée



### **Partenaires**

## Planning du concours

### Jour 1

**90 minutes de préparation**, la veille du concours (horaire exact communiqué ultérieurement)

### Jour 2 6 heures + 45 minutes

Temps	Épreuves – remise des produits	Finalist
0:00 – 4:00		Fabrication des produits+ Cuisson + décoration
4:00	Croissants & bicolores	
4:30	brioche à tête Couronne	
5:00	<b>Feuilletage levé:</b> "Prestige " <b>brioche:</b> "brioche garnies"	Après 5h de concours plus de cuisson ni de finition de produits à l'exception de la pièce artistique
5:00 – 6:00		Finition obligatoire de la pièce artistique et installation de la table de présentation
6:00	<b>Fin du concours</b>	
6:00 – 6:45		Nettoyage de l'atelier

### Partenaires

## Règlement du concours

- Toutes les inscriptions devront nous parvenir au plus tard le **vendredi 31 juillet 2026** avant minuit. Les inscriptions reçues après le 31 juillet ne seront plus prises en considération.
- **Composition du jury**

Pour l'évaluation des différents critères, les membres du jury sont répartis en plusieurs groupes :

- **Jury A** : évaluera et notera les compétences techniques et les méthodes de travail du candidat
- **Jury B** : évaluera et notera la saveur des produits
- **Jury C** : évaluera et notera l'aspect visuel des produits

Les membres du jury peuvent être affectés à plusieurs groupes.

- Tous les candidats inscrits à la présélection doivent préparer à l'avance un livret de recettes de leurs produits en deux langues (français et néerlandais). Le livre de recettes ne pourra être pris en considération pour évaluation que s'il est complété de manière complète et précise conformément aux directives du jury. Ces informations vous seront fournies, accompagnées d'un modèle, après l'inscription. Toutes les recettes restent la propriété des candidats et seront uniquement consultées par le jury pendant le concours. Les recettes ne seront pas partagées avec des tiers. Le candidat envoie son livret de recettes à l'organisation au plus tard le **vendredi 31 juillet 2026** par e-mail à [admin@ambassadeursdupain.be](mailto:admin@ambassadeursdupain.be).  
Le livret de recettes pourra être utilisé comme présélection en cas de trop grand nombre d'inscriptions.

- **Planning**

**Jour 1** : 90 minutes de préparation

**Jour 2** : la finale doit être réalisée en 5 heures

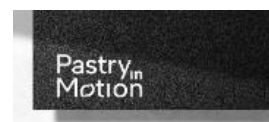
Ensuite, 60 minutes obligatoires sont prévues pour la finition de la pièce artistique et la mise en place de la table de présentation.

- Toutes les matières premières sont apportées par les candidats. Elles peuvent être pesées à l'avance, mais doivent être identifiables individuellement. Elles seront contrôlées par le Jury A. Lors du contrôle, les ingrédients sont regroupés par pâte.
- Les améliorants sont autorisés. Leur nom et leur dosage doivent être mentionnés dans la recette. Lors du contrôle des matières premières, ils doivent être visiblement présentés avec les autres ingrédients de la recette.
- Toutes les matières premières utilisées doivent être propres à la consommation.

## Partenaires

- Toutes les fourrages sont réalisées sur place.
- Toutes les décorations sont réalisées **sur place** et ne peuvent pas être apportées comme matière première.
- L'utilisation de poolish et de levain est autorisée.
- Seul le **matériel mis à disposition par l'organisation** peut être utilisé pour la fabrication des produits.  
Une liste de ce matériel sera envoyée par e-mail à chaque candidat après l'inscription.
- L'utilisation de **papier cuisson** est obligatoire et celui-ci est fourni par l'organisation.  
**Exceptions**
  - Chaque candidat apporte son petit matériel personnel, tel que : poches à douille, spatules, couteaux, rouleau à pâtisserie, moules, pistolet à dorure, aux présélections du concours.  
  
Le matériel supplémentaire apporté sera visiblement présenté lors du contrôle du jury.  
Le candidat fournira une **liste détaillée** de tout le matériel apporté. Ce document sera également présenté au jury lors du contrôle du matériel.
  - Si le candidat souhaite utiliser d'autres matériaux ou machines, une demande peut être introduite et exceptionnellement approuvée (ex. plaques supplémentaires, petite machine à mélanger...). La demande, accompagnée d'une courte motivation, doit être envoyée au plus tard le **30 octobre 2026** par e-mail à [admin@ambassadeursdupain.be](mailto:admin@ambassadeursdupain.be) .  
Ce matériel supplémentaire nécessite l'approbation de l'organisation.
- Chaque participant travaille de manière autonome et respecte strictement les normes d'hygiène légales en vigueur.
- Le coaching pendant le concours est autorisé. L'intensité du coaching peut influencer le résultat des prestations du participant.
- Le coach reste à la distance indiquée pendant le concours et n'entre pas dans l'atelier.  
Seule une communication visuelle et verbale est autorisée.
- Chaque produit doit répondre aux normes et quantités mentionnées dans le programme.
- Les restes de pâte ne doivent **PAS** être jetés à la poubelle. Tous les restes de pâte sont collectés par les participants dans un récipient séparé, fourni par l'organisation à chaque équipe participante.  
La quantité totale de pâte sera évaluée sur base du livret de recettes.
- La tolérance maximale autorisée est de 5 % du poids total de pâte.
- La présence d'un lien ou d'une représentation du thème « Voyage à travers la Belgique » dans les produits est autorisée mais non obligatoire.
- Le Jury B évaluera l'épreuve de dégustation.

#### Partenaires



**Chaque candidat se prépare à présenter les produits suivants :**

- **Croissant courbé : 2 pièces** prêtes pour l'évaluation du Jury B, 4 heures après le début du **jour 2**
- **Viennoiserie bicolore au chocolat : 2 pièces** – prêtes pour l'évaluation du Jury B, 4 heures après le début du **jour 2**
- **Feuilletage levé "Prestige" : 2 pièces** – prêtes pour l'évaluation du Jury B, 5 heures après le début du **jour 2**
- **Brioche traditionnelle à tête : 2 pièces** – prêtes pour l'évaluation du Jury B, 4 h 30 après le début du **jour 2**
- **Brioche garnie – création personnelle : 2 pièces** – prêtes pour l'évaluation du Jury B, 5 heures après le début du **jour 2**
- **1 "couronne ciselée" classique** – prête pour l'évaluation du Jury B, 4 h 30 après le début du **jour 2**
- Les produits restants seront présentés par l'organisation à un emplacement désigné, selon un plan remis à chaque équipe participante. La mise en place de la table de présentation se fera pendant le concours. Cette présentation n'accepte que des produits réalisés sur place. Aucune décoration supplémentaire n'est autorisée. L'évaluation sera effectuée par le **Jury C** à la fin du concours.
- Chaque participant est responsable du nettoyage du matériel utilisé, de la table de travail et de l'atelier. Le matériel doit être laissé en parfait état.  
Les matériaux défectueux ou manquants doivent être signalés à l'organisation.  
Le nettoyage du poste de travail doit être effectué dans les 45 minutes suivant la fin du concours (avec le coach).
- Après la fin du nettoyage, l'organisation procédera à l'inventaire du matériel et vérifiera d'éventuelles casses ou dommages survenus pendant le concours.  
(Un inventaire complet des matériaux et machines est disponible dans l'atelier.)
- Chaque participant porte un pantalon de travail et des chaussures de sécurité conformes aux exigences de l'industrie alimentaire.
- Le couvre-chef, le polo et le tablier sont fournis par l'organisation.
- En cas de non-respect de ce règlement, le jury peut décider d'appliquer des **sanctions** à un participant ou à l'équipe entière.
- Par votre participation à la présélection « **Coupe du monde de la viennoiserie** », vous acceptez que vos données soient partagées avec l'organisateur, Les Ambassadeurs du Pain, dans le cadre d'une participation à des concours internationaux.
- Vous acceptez que des photos/images de vous-même ainsi que des produits que vous avez réalisés puissent être utilisées sur les réseaux sociaux et à des fins de marketing.

**Partenaires**



La **déclaration de confidentialité complète** peut être demandée via [admin@ambassadeursdupain.be](mailto:admin@ambassadeursdupain.be).

### Important

Veillez respecter scrupuleusement le poids prescrit des produits ainsi que les quantités requises. Toute déviation par rapport à ces critères sera évaluée avec soin par le jury et peut influencer l'attribution des points.

Pour toutes vos questions, vous pouvez contacter [admin@ambassadeursdupain.be](mailto:admin@ambassadeursdupain.be)  
Les réponses seront communiquées à l'ensemble des participants.

Bonne chance !

### Partenaires

