



RÈGLEMENT 2026

Concours du Meilleur Espoir de la Viennoiserie Créative de Nouvelle Aquitaine

Par le Beurre Charentes-Poitou AOP

Article 1 – Présentation

Le présent règlement encadre la participation au concours du **Meilleur Espoir de la Viennoiserie Créative 2026 de Nouvelle Aquitaine**, organisé par le Beurre Charentes-Poitou AOP.

Cette édition est ouverte à **l'ensemble des CFA de Nouvelle-Aquitaine**

Chaque établissement peut présenter **une équipe composée de :**

- 2 élèves,
- 1 professeur encadrant.

Les élèves doivent être inscrits en **Certification de Spécialisation – Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**.

La finale se déroulera le **27 novembre 2026 (matin)** lors des Gastronomades, à Angoulême.

Article 2 – Objet du concours

Le concours du Meilleur Espoir de la Viennoiserie Créative de Nouvelle Aquitaine est organisé par le Beurre Charentes-Poitou AOP, **selon les étapes listées dans les articles suivants**.

Ce concours a pour but la mise en valeur du travail de tourier, d'offrir l'opportunité aux boulangers en formation d'apprendre et d'évoluer grâce à leur participation au concours, ainsi que de stimuler leur attachement à utiliser des matières premières de qualité dont le Beurre Charentes-Poitou AOP fait partie.

Une très grande importance sera donnée au goût des produits réalisés, à la saisonnalité et à leur assaisonnement, ainsi qu'à une belle maîtrise du feuilletage réalisé, une régularité des pièces, à partir du Beurre Charentes-Poitou AOP.

Article 3 – Thématique 2026

Le thème de cette édition est : « **Snacking festif** ».

Chaque équipe devra proposer **2 créations à base de pâte levée feuilletée :**

- 1 création salée,
- 1 création sucrée.

Article 4 – Inscription

- Ouverture des inscriptions : **14 septembre 2026**.
- Date limite de dépôt des dossiers : **2 novembre 2026** (23 h).

Les professeurs sont chargés d'inscrire l'équipe (composée de 2 élèves) qui représentera leur établissement, et de déposer un dossier de candidature complet sur la plateforme dédiée avant la date limite.

Le dossier devra comporter les éléments suivants :

- **Une présentation synthétique des candidats** (nom, prénom, formation, parcours, viennoiserie préférée, etc.).
- **Le nom des deux recettes proposées.**
- **Un descriptif de chaque recette** expliquant les choix réalisés par les candidats.
- **Le déroulé détaillé des deux recettes.**

Des visuels comprenant :

- 1 photo de l'équipe en tenue professionnelle,
- 3 photos de la création salée :
 - o Vue de dessus,
 - o Vue de face,
 - o Vue de face avec coupe,
- 3 photos de la création sucrée :
 - o Vue de dessus,
 - o Vue de face,
 - o Vue de face avec coupe.

Les prises de vue des créations devront être réalisées sur un plan de travail en bois ou une planche de présentation.

Les dossiers sont à déposer sur le site officiel du Beurre Charentes-Poitou AOP.

Article 5 – Accompagnement pédagogique

Une Masterclass diffusée en direct sur YouTube sera proposée à l'ensemble des CFA participants. Les élèves pourront y puiser de l'inspiration et poser leurs questions en temps réel.

- **Intervenant** : Joël SCHWALBACH
- **Date** : 14 octobre 2026
- **Heure** : 16 h 00
- **Inscription** : <https://aop-beurre-charentes-poitou.fr/les-gateaux-de-fetes/> .

Article 6 – Sélection des finalistes

L'ensemble des dossiers seront évalués par la filière beurre Charentes-Poitou AOP

L'équipe lauréate de l'édition précédente est automatiquement qualifiée pour la finale de l'édition suivante, au cours de laquelle elle remettra son titre en jeu.

Ils seront évalués selon la **grille de notation suivante** :

CRITÈRES	POINTS
Respect du thème & cohérence globale (Snacking, festif, lisibilité, concept)	/25
Créativité et originalité recettes (Originalité des propositions, associations de saveurs, caractère innovant)	/20
Cohérence technique des recettes (Réalisme des recettes, maîtrise apparente des procédés décrits, complexité adaptée au niveau des candidats)	/15
Qualité des argumentaires (Explication des choix, fil conducteur, valorisation des ingrédients et du concept)	/15
Qualité visuelle des créations (Attractivité générale, finition, présentation des produits sur les photos)	/15
Qualité du dossier (Complétude du dossier, clarté des fiches techniques, qualité des visuels et présentation générale)	/10

Après un temps de délibération, les quatre équipes finalistes qui participeront à la finale lors des Gastronomades, le 27 novembre, à Angoulême, seront annoncées le **9 novembre 2026**.

Article 7 – Déroulement de la finale

La finale se déroulera le **27 novembre 2026 matin**, à Angoulême.

09h30 – Début de l'épreuve sur la grande scène des Gastronomades.

10h15 – Fin de l'épreuve.

Résultats et remise des prix à 12h00.

Adresse : Espace CARAT – Parc des Expositions et des Congrès du Grand Angoulême - 54
avenue Jean Mermoz
16340 L'ISLE-d'ESPAGNAC

Chaque équipe devra réaliser 20 pièces, soit 10 pièces de la création salée et 10 pièces de la création salée.

Le jour du concours chaque équipe devra apporter ses viennoiseries cuites. Les équipes disposeront de 45 minutes pour réaliser leurs finitions ou garnitures.

Le petit matériel nécessaire à la réalisation des finitions ou garnitures devra être apporté par le candidat.

La liste du matériel mis à disposition sur l'évènement sera envoyé aux équipes sélectionnées.

Ce matériel est mis à la disposition des candidats pour faciliter l'accès au concours, chaque candidat pourra apporter son propre matériel, s'il l'estime nécessaire.

Le respect et le soin apportés au matériel prêté sont primordiaux, un candidat pourra être pénalisé en cas de non-respect de cette règle.

Article 8 – Jury de la finale

Le jury sera composé de 5 professionnels :

Nina MÉTAYER – Présidente du Jury, meilleure pâtissière du monde 2023

Geneviève BRANGÉ – 3^{ème} Vice-Présidente CMA Nouvelle Aquitaine

Christophe LIMOGES – Président du Beurre Charentes-Poitou AOP et éleveur

Emmanuel GRIPON – Président de la Fédération Régionale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de Nouvelle Aquitaine

Bertrand BRANGIER - Vice-Président de la Fédération de la Boulangerie des Deux-Sèvres

Le jury appliquera le barème de notation suivant :

CRITÈRES	POINTS
Organisation et maîtrise (Organisation poste de travail, respect hygiène, gestion du temps, gestion du stress et autonomie)	/30
Qualité technique et visuelle (Régularité des pièces, qualité du feuilletage, esthétique générale, créativité/originalité)	/35
Qualité gustative et cohérence du produit (Gout et équilibre des saveurs, mise en valeur du beurre Charentes-Poitou AOP, respect saisonnalité)	/35

L'équipe ayant obtenu la moyenne générale la plus élevée, calculée à partir des notes attribuées par l'ensemble des membres du jury, sera désignée gagnante.

La décision du jury est souveraine, aucun appel ne sera autorisé.

Article 9 – Récompenses

Pour tous les finalistes :

- 1 tablier
- 1 diplôme
- 1 casquette

Pour l'équipe gagnante :

- 3 médailles
- 1 trophée

Afin de valoriser le travail de l'ensemble des candidats et de partager ce moment de convivialité, les participants sont invités à demeurer présents jusqu'à la proclamation des résultats et la remise des prix, prévues à vendredi 27 novembre 2026, à 12h00. Leur présence est requise jusqu'à la clôture officielle du concours.

Article 10 – Droit à l'image

La participation au concours implique l'autorisation d'utilisation des images (photo/vidéo) par l'organisateur sur tout support et sans limite de durée.

Article 11 – Dispositions finales

Toute participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.