



# **REGLEMENT DU GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE PARIS « JEUNES TALENTS »**



Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.2511-1 et suivants ;

Vu la délibération n°2021 DAE 121 du 15 juillet 2021 autorisant la Maire de Paris à signer la convention avec la Région Ile-de-France relative à la participation au financement des régimes d'aides économiques ;

Vu la convention conclue en 2022 entre la Ville de Paris et la Région Île-de-France autorisant la Ville de Paris à attribuer des aides sur le fondement des régimes d'aides « Innov'up », « Aide aux projets à utilité sociale », « Prix », « Lieux d'innovation » et « Soutien à l'entrepreneuriat et au développement des TPE-PME » définis et mis en place par la Région ;

### **Article 1**

Le Grand prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris est attribué à un-e élève pâtissier-ère d'un établissement d'enseignement ou d'apprentissage en pâtisserie parisien où les produits sont fabriqués sur place selon des procédés traditionnels, pour la création d'une pâtisserie individuelle originale inspirée d'un thème imposé.

Cette création doit être personnelle et inédite, créée spécifiquement pour le Grand Prix de la Ville de Paris. Cette pâtisserie doit être confectionnée pour être vendue dans une boutique physique.

### **Article 2**

Le Grand prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris est décerné à l'issue d'un jury, dont la composition et la date, ainsi que le calendrier du concours, sont fixés par un arrêté.

Chaque édition fait l'objet d'un arrêté de la Maire de Paris désignant le lauréat sur la base du procès-verbal établi par le jury au terme de la procédure de sélection décrite ci-après.

### **Article 3**

Sont admis-es à participer à ce concours, dans la limite de deux candidatures par établissement d'enseignement, les personnes :

- scolarisés(es), apprentis(es) d'un lycée public ou privé sous contrat d'association avec l'État ou CFA, dans les classes suivantes : en dernière année de Bac Professionnel ainsi qu'en classe de Bac Technologique, Brevet Professionnel, BTS, Bachelor ou mention complémentaire, BTM, d'un établissement parisien les préparant à un diplôme en pâtisserie.
- scolarisées dans une école de pâtisserie parisienne en vue d'obtenir un diplôme à vocation professionnelle

Les candidats devront justifier de leur situation en produisant :

- un certificat de scolarité
- ou un certificat d'apprentissage.

Le.a lauréat.e du prix « jeunes talents » ne peut plus concourir pendant quatre ans.

### **Article 4**

Le concours comporte deux étapes :

#### **1<sup>ère</sup> étape : une présélection technique sur dossier**

Pour participer à cette présélection, le-la candidat-e complète un dossier (annexe 1) qui présente :

- le nom de la pâtisserie proposée qui ne doit pas inclure le nom du-de la candidat-e, de son établissement ou d'une marque commerciale ;
- un minimum de deux photos libres de droits de la pâtisserie proposée, l'une présentant la pâtisserie entière, l'autre présentant une coupe de celle-ci ;

- la recette détaillée précisant la liste et l'origine des matières premières utilisées, le grammage, le matériel et le procédé à respecter ;
- le prix de revient ;
- Un court texte racontant l'histoire et la spécificité de la pâtisserie proposée en rapport avec le thème imposé ;
- Un certificat de scolarité ou un certificat d'apprentissage.
- Si le jeune est mineur, il faut signature de ses représentants légaux pour le droit à l'image (annexe 3)
- Le·la candidat·e doit également verser au dossier une attestation sur l'honneur (annexe 2) dûment remplie et signée, mentionnant ses nom et prénom, ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement d'enseignement.

Ce dossier doit être envoyé ou déposé à l'adresse suivante avant la date fixée par l'arrêté :

Mairie de Paris  
 Direction de l'Attractivité et de l'Emploi  
 Bureau du commerce et des recherches immobilières  
 8, rue de Cîteaux - 75012 Paris  
 Ou par mail à [DAE-patisserie@paris.fr](mailto:DAE-patisserie@paris.fr)

Les candidatures incomplètes, ne respectant pas les indications ci-dessus, ou déposées après la date de clôture du concours ne seront pas retenues.

Après avoir été anonymisés, les dossiers sont présentés à l'examen du comité de sélection et évalués en vertu des critères suivants :

- Respect du thème imposé ;
- Rédaction de la recette ;
- Prix de revient
- Ingrédient fabriqué à Paris ;

Le pré-jury de sélection évalue la qualité des candidatures et effectue ainsi un filtre qualitatif en vue du jury de dégustation.

## **2<sup>ème</sup> étape : la sélection du jury**

Après en avoir été informé·e·s, les candidat·e·s retenu·e·s par le comité de sélection lors de la 1<sup>ère</sup> étape, doivent déposer ou faire déposer à la date et aux horaires qui leur seront indiqués :

- Un lot de six (quantité nécessaire pour la dégustation par le jury) pâtisseries identiques dans un emballage neutre et anonyme et sans signe distinctif permettant d'identifier le candidat
- Les pâtisseries sont à déposer dans les locaux dont l'adresse leur sera indiquée.
- Les pâtisseries sont accompagnée d'une attestation sur l'honneur, signée, sous enveloppe cachetée, que les pâtisseries sont de sa fabrication et de sa création. L'attestation sur l'honneur doit comporter les nom et prénom de l'artisan ayant confectionné la pâtisserie, le nom et l'adresse de l'établissement d'enseignement ainsi que le nom de la pâtisserie présentée tels que renseignés dans le dossier technique remis lors de la présélection.

Tout dépôt effectué au-delà du délai imparti ou ne respectant pas le nombre de pièces exigées ne sera pas accepté.

## **Article 5**

Lors de cette deuxième étape, les membres du jury attribuent à chaque pâtisserie une note sur 20 selon la grille de notation suivante :

- Goût /5 ;
- Technicité de la recette et du processus de fabrication /5 ;
- Créativité et respect du thème /5 ;
- Qualité et origine des matières premières /5 ;
- Esthétisme /5.

Le jury est souverain. Il procède aux notations des pâtisseries proposées par les candidats et classe les candidats par ordre décroissant.

En cas d'ex-aequo, les membres du jury les départageront par un vote à la majorité.

Le·la candidat·e ayant fabriqué la pâtisserie obtenant la note la plus élevée est déclaré·e vainqueur et lauréat·e du Grand prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris.

Les 4 candidat·e·s suivant·e·s classés sur rang n°2 au rang n°5 sont distingués.

Le·la lauréat·e et les 4 candidat·e·s distingué·e·s reçoivent un diplôme qui leur est remis par le·la Maire de Paris ou son représentant.

## **Article 6**

La Maire de Paris désigne par arrêté la liste des membres du jury, qui est composé comme suit :

- Madame l'Adjointe à la Maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode, ou son représentant, en tant que co-présidente du jury ;
- Monsieur Pierre Hermé, pâtissier, ou son représentant, en tant que co-président du jury ;
- Le Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, ou son représentant ;
- Le président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France, ou son représentant ;
- Le président de la Confédération des pâtissiers Ile-de-France, ou son représentant ;
- Le·a lauréat·e de l'édition précédente
- Une à cinq personnalités qualifiées, sur proposition des co-présidents de jury ;
- Un à trois journalistes, sur proposition des co-présidents de jury ;
- Un à six parisien·ne·s sélectionné·e·s lors d'un appel à candidature sur le site internet de la Ville de Paris.

## **Article 7**

Le Grand prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris est attribué au lauréat à titre personnel pour une édition, le concours étant renouvelé chaque année.

Il est doté du prix suivant : un stage d'1 semaine au sein de la Maison Pierre Hermé Paris (2 jours au sein du service R&D, suivi par 3 jours au sein du grand laboratoire de Rungis (94) afin de découvrir les différents services : Tour, finition, qualité, pesée...etc).

Un diplôme sera également remis au·à la candidat·e lauréat·e par la Maire de Paris ou son représentant.

Une liste des établissements d'enseignement ayant présenté les 5 meilleurs pâtisseries est publiée au Bulletin Officiel de la Ville de Paris par ordre de classement.

## **Article 8**

Les photos des 5 premières pâtisseries du classement ainsi que la recette de la pâtisserie du·de la lauréat·e seront rendues publiques notamment sur le site Internet de la Ville de Paris et ses réseaux sociaux et ceux de ses partenaires.

Afin de permettre à la Ville de Paris et ses partenaires de communiquer largement sur l'évènement, les candidat·e·s autorisent expressément et gracieusement la Ville de Paris à représenter et reproduire la dénomination et les photographies des pâtisseries fournies, sur tous supports tant physiques que numériques, pour toute la durée légale du droit d'auteur et pour tout territoire.

Dans les mêmes conditions, le·la lauréat·e autorise également l'exploitation de la recette de sa pâtisserie afin que celle-ci soit accessible au plus grand nombre, ainsi que la captation et diffusion de son image pour illustrer l'évènement.

Il·elle pourra être invité·e à participer à des évènements de promotion du Grand prix de la pâtisserie organisés par la Ville dans l'année suivant l'obtention de son prix.

#### **Article 9**

Seul l'établissement d'enseignement du·de la lauréat·e et celui de chacun·e des 4 candidat·e·s distingué·e·s peuvent afficher leur distinction, en précisant leur classement et l'année d'obtention du prix.

Ce dernier ne pourra afficher son prix qu'à l'intérieur de son établissement.

Toute communication mensongère ou pouvant induire les consommateurs en erreur est strictement interdite.

#### **Article 10**

Le secrétariat du Grand prix de la pâtisserie « Jeunes Talents » de Paris est assuré par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi de la Ville de Paris – Bureau du commerce et des recherches immobilières. Les dates retenues pour le déroulement du prix sont publiées chaque année sur le portail des publications administratives.

#### **Article 11**

En communiquant leurs données personnelles dans le cadre du présent concours, les candidats acceptent d'être contactés dans ce cadre par la Ville de Paris (invitations à remettre des pièces complémentaires, information sur l'état d'avancement de la procédure, information sur les lauréats retenus, invitation à participer à des évènements en qualité de lauréat) et pour les communications institutionnelles en lien avec le commerce et l'artisanat. Les données personnelles ne feront l'objet d'aucune utilisation commerciale.

Les données sont collectées par la Direction de l'attractivité et de l'emploi de la Ville de Paris, bureau du commerce et de la recherche immobilière en qualité de responsable du traitement.

Elles seront conservées pour une durée de 5 ans.

Les candidats sont informés qu'ils peuvent exercer leur droit d'accès, de modification, et de suppression auprès de « [DAE-patisserie@paris.fr](mailto:DAE-patisserie@paris.fr) ».