



REGLEMENT DU GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE PARIS



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

Vu la délibération n°2025-DAE-161 des 1, 2, 3 et 4 juillet 2025 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 du X juillet 2025 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

Paris est mondialement reconnu pour la richesse, l'inventivité et l'excellence de sa gastronomie. Les chefs, restaurateurs et professionnels de l'artisanat alimentaire de la capitale magnifient et réinventent cet art qui constitue une spécificité française plébiscitée par les Parisiens et les touristes.

La valorisation de ces savoir-faire incarnant l'identité et les traditions parisiennes est un pan important de l'action de la collectivité en faveur du commerce et de l'artisanat de proximité. Elle s'incarne notamment dans les différents prix organisés par la Ville, dont le « Prix du Goût d'Entreprendre », le label « Fabriqué à Paris » et le « Grand prix de la baguette », organisé depuis plus de 25 ans.

Depuis 2019, il est proposé de célébrer le savoir-faire d'une profession très appréciée des parisiens, et plus généralement des français et des touristes qui visitent notre capitale : celle des artisans pâtisseries.

Le Grand prix de la pâtisserie de Paris est attribué à un·e pâtissier·ère professionnel·le (salarié·e ou chef·fe d'entreprise) d'un établissement parisien dont 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 dans l'objectif d'être vendue dans la boutique physique du lauréat. Les candidats s'engagent à confectionner une pâtisserie dont le prix de vente n'excède pas 7€ ; ils devront de fait être attentifs au coût des produits utilisés dans la préparation de la pâtisserie.

Article 2

Chaque édition du Grand prix de la pâtisserie de Paris fait l'objet d'un arrêté de la Maire de Paris qui fixe le calendrier, le thème annuel du concours et la composition du jury.

Article 3

Sont admis·es à participer à ce concours :

- les boulanger·ère·s-pâtissier·ère·s ;
- les pâtissier·ère·s ;
- les chef·fe·s pâtissier·ère·s des hôtels et restaurants parisiens.

Les candidat·e·s doivent être salarié·e·s ou chef·fe·s d'une entreprise inscrite au Répertoire des Métiers ou immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés.

Il n'est admis qu'une seule candidature par établissement et par gérant d'établissement lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris.

Les professionnel·le·s participant à l'organisation et au jury du Prix ne peuvent pas concourir.

Le-la lauréat-e du Prix au titre d'une année considérée pourra être membre du jury des éditions suivantes. Il-elle ne peut plus concourir pendant quatre ans.

Article 4

Le concours comporte deux étapes :

1^{ère} étape : L'envoi du dossier de candidature

Pour participer au Grand Prix, le-la candidat-e complète un dossier de candidature qui présente :

- Le dossier de candidature qui comprend une attestation sur l'honneur dûment remplie et signée, mentionnant ses nom et prénom, ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement, à raison d'un-e seul-e candidat-e pâtissier-ère par établissement.
- 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 ;
- Un court texte racontant l'histoire et la spécificité de la pâtisserie proposée en rapport avec le thème imposé ;
- La recette détaillée précisant la liste et l'origine des matières premières utilisées, faisant ressortir en particulier l'ingrédient issu de la région Île-de-France, le grammage, le matériel et le procédé à respecter ;
- Un justificatif de l'existence juridique de l'établissement : extrait Kbis pour les sociétés immatriculées au RCS ou extrait D1 pour les entreprises immatriculées au RM).

Ce dossier peut être complété directement sur le formulaire en ligne, disponible sur le site Paris.fr à la page dédiée au Grand Prix de la Pâtisserie.

Alternativement, la version papier ou numérique du dossier de candidature peut être envoyée ou déposée à l'adresse suivante avant la date limite fixée par 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

Les candidatures déposées après la date limite de dépôt des dossiers ne seront pas retenues.

1^{ère} étape bis : une présélection technique sur dossier (optionnelle)

Dans le cas où le nombre de candidatures reçues est supérieur à 20, la présélection déterminera les candidats éligibles à concourir devant le jury sur la base des critères suivants :

- Adéquation avec le thème imposé ;
- Originalité de la recette ;

Les candidats qui ne sont pas éligibles à l'issue de cette première étape en seront informés.

2^{ème} étape : la sélection du jury

Après en avoir été informé-e-s, les candidat-e-s retenu.e.s lors de la 1^{ère} étape doivent déposer ou faire déposer à la date et au lieu qui leur seront indiqués :

- Un lot de 6 (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

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

Article 5

Lors de cette deuxième étape, les membres du jury attribuent à chaque pâtisserie une note sur 22 selon la grille de notation suivante :

- Goût / 10 ;
- Esthétisme / 4 ;
- Créativité et respect du thème / 3 ;
- Technicité de la recette et du processus de fabrication / 3 ;
- Qualité et origine des matières premières / 2 ;

Le Jury procède aux notations des pâtisseries proposées par les candidats et classe les candidats par ordre décroissant.

Si 2 candidats sont ex aequo pour la 1^{ère} place, les membres du jury départageront les candidats par un vote à la majorité, avec voix prépondérantes des co-présidents.

Article 6

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

- Monsieur l'Adjoint ou 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 Nationale de la Pâtisserie et de la Confiserie, 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

La Maire de Paris désigne par arrêté les lauréats du Grand Prix de la Pâtisserie. 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 de Paris.

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

Le Grand prix de la pâtisserie de Paris est attribué au lauréat à titre personnel pour une édition, le concours étant renouvelé chaque année. Il est doté d'un prix d'un montant de 4.000 euros, versé par la Ville de Paris.

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

Une liste des établissements ayant présenté les 5 meilleures pâtisseries est publiée sur le portail des publications administratives de la Ville de Paris par ordre de classement.

Article 8

Les organisateurs se réservent à tout moment le droit de vérifier que la distinction « Grand Prix de pâtisserie de la Ville de Paris » est affichée correctement conformément au présent règlement dans les établissements récompensés par le concours.

Article 9

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.

Le lauréat est autorisé à indiquer dans ses propres actions de communication qu'il est lauréat de la Ville de Paris et que sa pâtisserie est lauréate du concours de la Ville de Paris en précisant l'édition.

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

En cas de besoin, la Ville de Paris pourra modifier les photographies et/ou le texte de la recette avec l'autorisation du.e-la candidat-e.

Article 10

Seuls l'établissement 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, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les pâtisseries.

En cas de cession du fonds de commerce de l'établissement ayant fourni des pâtisseries, le nouvel exploitant ne pourra pas communiquer sur le prix obtenu par son prédécesseur.

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

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

Article 11

Le secrétariat du Grand prix de la pâtisserie 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 12

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 événements 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 ».