

Ecole de Paris des Métiers de la Table

7 mars 2026

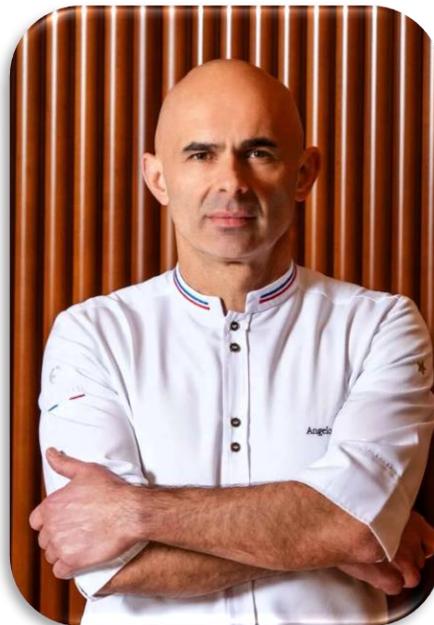
22^{ème} Festival National des Croquembouches



**Créateur
et Président d'honneur du concours**

Daniel CHABOISSIER

- ❖ Créateur du Festival National des Croquembouches.
- ❖ Président d'Honneur de l'ANFP
- ❖ Auteur d'ouvrages primés dont 4 livres culte dédiés aux croquembouches
- ❖ Auteur des mythiques « Compagnon et Maître Pâtissier »



Président de jury

Angelo MUSA

- ❖ MOF pâtissier 2007
- ❖ Champion du Monde 2003
- ❖ Chef Pâtissier Exécutif au Plaza Athénée (Paris) et à l'Hôtel The Lana Dubai



Organisateur du concours

Jean-Charles BALTHAZARD

- ❖ Président délégué de l'ANFP
- ❖ Membre Élu de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie
- ❖ Membre de l'IDA, International Dessert Academy
- ❖ Auteur de « Profession Pâtissier » et de « Profession Chocolatier Confiseur »



La partie partenaires du concours est gérée par : Hilaire LAHOZ



- ❖ Coordinateur des partenaires de l'ANFP
- ❖ Responsable commission concours de l'ANFP
- ❖ Ancien formateur du CFA des Arcs 83 460

Règlement du 22^{ème} Festival National des Croquembouches

Dans le cadre du 22^{ème} Festival National des Croquembouches, Jean-Charles BALTHAZARD Président délégué de l'ANFP et L'École De Paris des Métiers de la Table, organisent un concours professionnel national de montage de croquembouches originaux.

Ce concours est patronné par, La Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France, l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie.

Le concours est parrainé par des partenaires certains sont présent depuis les premiers instants du concours comme PatisFrance/Puratos et Décorelief et d'autres fidèles depuis une décennie comme Hydroprocess.



Les autres partenaires du concours sont : Andros Chef - Louis François – Domachoc – Lebhar – Key Food – Robot Coupe – Molinel – Passionnément Artisan – Eurolam – Servis Œuf – Bravo – Le Journal du Pâtissier – Thuries Magazine – PCB Création -Editions Delagrave – Maé Innovation



Les pièces présentées seront jugées d'après leur originalité, leur créativité, la netteté d'exécution, et leurs qualités artistiques.

Les croquembouches devront demeurer dans le cadre de la **commercialisation** et devront être **transportables**, dans l'esprit du pâtissier qui livre sa pièce chez son client avec finition possible sur le buffet.

Article 1. Condition de participation

Ce concours est ouvert aux jeunes professionnels de moins de 22 ans qui exercent leur activité chez un artisan pâtissier (chocolatier) ou boulanger pâtissier ainsi qu'aux élèves et apprentis (limite d'âge 24 ans) en formation (CAP – Mention Complémentaire – B.T.M. – BAC Pro) à l'heure du concours.

Ils concourent par équipe de 2 candidats présentée par leur centre de formation ou leur(s) entreprise(s).

Article 2. Inscriptions

Les candidats, les entreprises et les Centres de Formation désirant participer au 22^{ème} Festival National des Croquembouches devront adresser leur **inscription** (bulletin de participation ci-joint) à :

Monsieur Jean-Charles BALTHAZARD
13, rue du Hardillon 54390 FROUARD
Courriel : jeancharlesbalthazard@gmail.com
Portable : 06 63 21 81 73

Article 3. Thème

Cette année 2026 est une année « Hommage » pour le festival des Croquembouches.

Hommage à la transmission du Savoir à travers deux personnes pour qui « transmettre » était l'ADN :

Mon Maître d'Apprentissage Monsieur Claude BOURGUIGNON et notre ami Joël BELLOUET

La thématique sera **Les Grandes Comédies Musicales** que Joël appréciait tant.

Article 4. Réalisation du croquembouche

Afin de faire évoluer cette pâtisserie traditionnelle française, le concours 2026 verra la remise :

- Les **Trophées des Champions « PATISFRANCE PURATOS »** qui récompensent les trois premières équipes au classement général.
- Les **Trophées « HYDROPROCESS »** récompensent l'équipe ayant réalisé les plus belles découpes et l'originalité des pièces en nougatine utilisées dans le croquembouche.
- Les **Trophées Dégustation « ANDROS Chef »** récompensent l'équipe qui obtiendra la meilleure dégustation fruitée.
- Les **Trophées « DECO RELIEF »** récompensent l'équipe ayant réalisé la pièce la plus artistique.
- Les **Trophées « LOUIS FRANCOIS »** récompensent l'équipe ayant réalisé la pièce la plus commerciale et transportable.

- Les équipes participantes doivent présenter un croquembouche **original** dans la thématique définie.
- La pièce est constituée d'un minimum de **120 choux** et d'un **maximum de 150 choux ronds ou autres non garnis** (taille environ 3 centimètres). Les choux seront apportés cuits par le candidat.
- La réalisation de **tous les éléments de décoration** de la pièce réalisée (fleurs, feuilles, ruban, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé, ajouré, pâte à sucre ou glace royale) **et le montage au sucre cuit** des différents éléments constitutifs de l'architecture du croquembouche (choux, nougatine, pastillage) **se feront sur place**. Seules les pièces en nougatine non décorées, et les pièces en pastillage non colorées (sauf dans la masse) pourront être apportées détaillées mais non assemblées.

Remarque : Le découpage des pièces en nougatine et pastillage à l'aide d'une machine de découpe par jet d'eau est autorisé **et vivement recommandé** (en vue de la dotation du trophée Hydroprocess). Pour connaître l'endroit proche de chez vous où vous pouvez réaliser vos découpes, téléphoner à **HYDROPROCESS** au 03-85-99-12-40 (Mme **DEREIMS**) ou envoyer un mail à fdv@hydroprocess.fr.

- L'apport d'éléments décoratifs en sucre candi est toléré, mais ne sera pas pris en compte dans la notation.
- La quantité de **nougatine** à utiliser sera **limitée à 1kg 500 détaillée**.
- La quantité de **pastillage détaillé ne devra pas dépasser 500g**.
- La quantité de saccharose (sucre) ou autre matière édulcorante utilisée pour réaliser des **éléments décoratifs en sucre coulé ne devra pas excéder 1 kg cuit**.
- Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé.
- **Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé**, l'utilisation de l'Isomalt est interdite pour les glaçages et le montage des choux.
- **L'isomalt sera uniquement toléré** pour les collages artistiques délicats et la confection des fleurs, feuilles, rubans et éléments soufflés.
- **Le support présentoir de base** doit avoir une épaisseur maximale 10 centimètres maximum. En harmonie avec le croquembouche réalisé. Ce support devra être amené par le candidat. Il est conseillé aux candidats de placer des pieds de 2 centimètres de hauteur sous le socle pour faciliter la manipulation de la pièce et son exposition dans l'espace nappé prévu à cet effet.

Ce support destiné à mettre la pièce en valeur n'est pas noté.

Article 5. Réalisation de l'assiette dégustation

Pour la dégustation, **15 choux (taille entreprise)** seront garnis d'une **crème pâtissière ou d'une crème mousseline réalisée sur place et parfumée avec de la pulpe ou de la purée de fruits ANDROS Chef (parfums apportés par les candidats)** puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisé ou non.

Ils seront présentés déposés sur des carrés de nougatine de 3 x 3 cm (amenés découpés par les candidats) sur assiette (fournie par l'organisation), **accompagnés d'une fiche technique** sur laquelle seront précisés la composition de la garniture et le ou les parfums utilisés et la composition de la nougatine.

Article 6. Déroulement des épreuves

- Les équipes binômes disposent d'un temps de **3 heures 30** pour réaliser leur pièce.
- **Le nombre d'équipes est limité à 20**, réparties sur le territoire national (métropole et outremer).
- Les épreuves se dérouleront dans les laboratoires d'une École de Prestige partenaire du concours.
- La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur. Les toques seront fournies par l'organisation.
- Chaque binôme disposera sur place :
 - D'un poste de travail d'une longueur totale de 2m50.
 - D'une demie porte de froid positif (40 x 60 sur 4 rayonnages).
 - D'un rayonnage accueillant 2 plaques 40 x 60 en cellule de froid négatif.
 - D'au moins une prise électrique par poste de travail (multiprise conseillée à amener).
 - D'une mise à disposition (si nécessaire) d'une demi échelle à plaques ou grilles (non fournies).
- Les candidats amènent :
 - Toutes les matières d'œuvres nécessaires
 - Plaques et grilles nécessaires
 - Lampe à sucre
 - Aérographe
 - Plaque induction et casseroles
 - Micro-onde (si nécessaire)
 - Cul de poule et petit matériel de fabrication

Remarque : Il est possible pour les équipes ayant des difficultés dues à l'éloignement (Outremer) de se faire prêter du matériel par le centre partenaire mais uniquement sur demande préalable.

Article 7. Notation

Les pièces seront notées de la façon suivante :

➤ Jury Fabrication

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| • Montage des choux (régularité, propreté des glaçages, assemblages et collages des choux, des pièces en nougatine et en pastillage) | 30 points |
| • Organisation générale du candidat et hygiène | 10 points |
| • Qualité professionnelle et artistique des éléments décoratifs réalisés sur place (sucre tiré, soufflé, ruban...) | 40 points |
| • Originalité du glaçage des choux, et de la nougatine réalisée | 20 points |

➤ Jury Dégustation et Présentation

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| • Harmonie et créativité de la pièce | 15 points |
| • Qualité artistique de la présentation finale (disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution, respect du thème) | 15 points |
| • Dégustation des choux et de la nougatine | 40 points |
| • Pièce commercialisable et transportable (livrable chez le client) | 30 points |

Les décisions du jury constitué de M.O.F, de professionnels et personnalités des métiers de bouche seront sans appel.

Article 8. Proclamation des résultats

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront le samedi 7 mars 2026 à 15 heures 30.

Il est demandé aux candidats de se présenter obligatoirement en tenue professionnelle, veste blanche assortie d'un pantalon ou d'une jupe noire (Jeans interdits).

Les formateurs en entreprise ou en centre de formation sont les bienvenus (sont attendus...), si possible avec une veste professionnelle, afin de participer et de partager cet événement, moment de vie inoubliable des jeunes pousses de la profession.

Article 9. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé et des lots de différentes valeurs offerts par les partenaires du concours.



- **Trophée Dégustation ANDROS Chef** : 2 trophées offerts par **ANDROS Chef**
- **Trophée HYDROPROCESS** : (Plus belles découpes et originalité) 2 trophées offerts par **HYDROPROCESS**
- **Prix de la pièce la plus artistique** : 2 trophées offerts par **DECO RELIEF**
- **Prix de la pièce la plus commerciale et transportable** : 2 trophées **LOUIS FRANCOIS**
- **Prix Esprit d'Equipe** : 1 Trophée offert par **l'A.N.F.P.**

1^{er} Prix :

- Le Trophée de la Formation offert par **l'ANFP**
- 2 Trophées des champions **PATISFRANCE PURATOS** offerts par **PATISFRANCE PURATOS**
- 1 chèque de 300,00 euros

2^{ème} Prix :

- 2 Trophées des champions **PATISFRANCE PURATOS** offerts par **PATISFRANCE PURATOS**
- 1 chèque de 150,00 euros

3^{ème} Prix :

- 2 Trophées des champions **PATISFRANCE PURATOS** offerts par **PATISFRANCE PURATOS**
- 1 chèque de 50,00 euros offert

Le Trophée de la Formation : mis en jeu par **l'A.N.F.P.** est confié pour une année au Centre de formation de l'équipe victorieuse. Il est remis chaque année en compétition.

Il sera remis définitivement au centre de formation qui l'aura gagnée trois fois consécutivement ou cinq fois non consécutivement.

Le Trophée HYDROPROCESS est décerné chaque année par le jury du concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les découpes des pièces en nougatine jugées les plus belles, les plus nettes et les plus originales.

Le Trophée Dégustation ANDROS Chef est remis chaque année à l'équipe binôme qui aura la meilleure dégustation fruitée de ses choux garnis d'une crème aromatisée à base de purée ou de pulpe de fruits et de leur nougatine.

Le Trophée DECO RELIEF est décerné aux candidats ayant réalisés le croquembouche jugé le plus artistique.

Le Trophée LOUIS FRANCOIS est décerné aux candidats ayant réalisés le croquembouche jugé le plus commercial et transportable.

Le Trophée ESPRIT D'EQUIPE mis en jeu par **l'A.N.F.P.** est décerné à l'équipe binôme la mieux organisée, la plus solidaire et la plus complémentaire durant le concours.

Article 10. Responsabilité

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables des éventuels dégâts causés sur les pièces qui seront exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété du candidat.

Le candidat est responsable des dégâts physiques, matériels ou immatériels qu'il pourrait engendrer lors de sa participation à ce Concours.

Article 11. Règlement

Le fait de participer au concours engage le candidat à respecter le présent règlement.

Article 12. Formalités

A son arrivé au centre de concours, chaque candidat devra remettre à son organisateur une copie de sa pièce d'identité.

Les croquembouches seront exposés au public dans un espace réservé à cet effet.

Article 13. Droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par l'organisateur afin de promouvoir le concours et le centre de concours auprès des divers médias.

Article 14. Litiges

Tous les litiges pouvant survenir durant la participation du candidat à ce concours seront statués par les seuls jurys et par le responsable de l'organisation générale. Leurs décisions seront sans appel.

Composition du Jury :

A édition exceptionnelle ! Jury Exceptionnel ! Le Jury 2026 est composé de grands noms de la pâtisserie française formés par Monsieur Claude BOURGUIGNON et d'amis de Monsieur Joël BELLOUET pour qui la formation et la transmission sont les maîtres mots.

Membres du Jury anciens « *Bourguignon Boys* » :

Angelo MUSA - Frédéric BAU - Gilles MARCHAL - Franck MICHEL - Pierre Henri ROULLARD



Membres du Jury « Maîtres de la transmission » :

Jean Michel PERRUCHON - Stéphane GLACIER - Serge GRANGER - Jonathan MOUGEL - Ludovic MERCIER



Membres du Jury Formateurs « ANFP » :

Yannick MAURIE - Arnaud HURSTEL - Philippe DERON - Pierre WOLF - Jean Christophe CHAINAIS



Invités d'Honneur : Laurent LE DANIEL

Daniel CHABOISSIER - André SAFFREY - Pierre BERNATETS





22^{ème} Festival National des Croquembouches

A compléter et à retourner à Monsieur Jean-Charles BALTHAZARD
(Par courrier ou mail) avant le 17 février 2026

CANDIDAT N°01 du Binôme

NOM : _____ PRENOM : _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE : _____

DATE DE NAISSANCE : _____

Téléphone Port : _____ Courriel : _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du **22^{ème} Festival National des Croquembouches** qui se déroulera à L'EPMT, à Levallois Perret le **7 mars 2026**. Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....
Signature

CENTRE DE FORMATION ou EMPLOYEUR

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

Je soussigné, Directeur du Centre de Formation, Employeur.....
certifie que la candidature du jeune cité ci-dessus a été retenue pour promouvoir le métier et son établissement d'accueil.

A.....le.....
Signature





22^{ème} Festival National des Croquembouches

A compléter et à retourner à Monsieur Jean-Charles BALTHAZARD
(Par courrier ou mail) avant le 17 février 2026

CANDIDAT N°02 du Binôme

NOM : _____ **PRENOM :** _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE :** _____

DATE DE NAISSANCE : _____

Téléphone Port : _____ **Courriel :** _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du **22^{ème} Festival National des Croquembouches** qui se déroulera à L'EPMT, à Levallois Perret le **7 mars 2026**. Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....
Signature

CENTRE DE FORMATION ou EMPLOYEUR

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE :** _____

Téléphone : _____ **Courriel :** _____

Je soussigné, Directeur du Centre de Formation, Employeur.....
certifie que la candidature du jeune cité ci-dessus a été retenue pour promouvoir le métier et son établissement d'accueil.

A.....le.....
Signature

