



1er Championnat du Monde  
de la Religieuse

## Cahier des charges techniques

Finale · 27 et 28 février 2027

### **Document destiné aux candidats finalistes**

Techniques, productions et critères de notation

Le programme n'étant pas finalisé, les durées des épreuves restent à définir. Contactez les organisateurs pour plus d'informations.

**[contact@epikurium.fr](mailto:contact@epikurium.fr)**



# Sommaire cliquable

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| 1. OBJET DU CAHIER DES CHARGES                                 | 4  |
| 2. DOCUMENTS APPLICABLES                                       | 4  |
| 3. PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA COMPÉTITION                        | 4  |
| 4. ORGANISATION DE LA FINALE                                   | 5  |
| 5. DÉROULEMENT GÉNÉRAL DES ÉPREUVES                            | 5  |
| 6. CONDITIONS D'ACCÈS À L'ESPACE DE COMPÉTITION                | 6  |
| 7. TENUE ET HYGIÈNE PERSONNELLE                                | 7  |
| 8. HYGIÈNE DES POSTES DE TRAVAIL                               | 7  |
| 9. MATIÈRES PREMIÈRES                                          | 8  |
| 10. MATÉRIEL                                                   | 8  |
| 11. ASSISTANCE EXTÉRIEURE                                      | 9  |
| 12. PRÉSENTATION DES RÉALISATIONS                              | 9  |
| 13. FORMAT ET QUANTITÉ DES PRODUCTIONS                         | 10 |
| 14. FICHES TECHNIQUES                                          | 10 |
| 15. FICHE ALLERGÈNES                                           | 11 |
| 16. ÉPREUVE 1 – RELIGIEUSE THÈME CHOCOLAT OU VANILLE OU CAFE   | 11 |
| 17. ÉPREUVE 2 – RELIGIEUSE THÈME FRUIT                         | 13 |
| 18. ÉPREUVE 3 – RELIGIEUSE VÉGANE & SANS GLUTEN                | 14 |
| 19. EXIGENCES VÉGANES                                          | 14 |
| 20. EXIGENCES SANS GLUTEN                                      | 15 |
| 21. PROTOCOLE SANS GLUTEN                                      | 15 |
| 22. PÂTE À CHOUX VÉGANE & SANS GLUTEN                          | 16 |
| 23. GARNITURES VÉGANES                                         | 16 |
| 24. TEMPS INDICATIF – ÉPREUVE VÉGANE                           | 16 |
| 25. PRÉSENTATION DE LA RELIGIEUSE VÉGANE & SANS GLUTEN         | 17 |
| 26. DÉGUSTATION                                                | 17 |
| 27. TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION                                 | 17 |
| 28. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE CHOCOLAT OU VANILLE OU CAFE | 18 |
| 29. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE FRUIT                       | 19 |
| 30. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE VÉGANE & SANS GLUTEN        | 19 |
| 31. PÉNALITÉS TECHNIQUES                                       | 20 |
| 32. NON-CONFORMITÉS MAJEURES                                   | 20 |



|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| 33. CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES                     | 21 |
| 34. CONTRÔLE SPÉCIFIQUE DE L'ÉPREUVE SANS GLUTEN        | 21 |
| 35. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS                         | 21 |
| 36. ÉCHANTILLON DE RÉSERVE                              | 21 |
| 37. PHOTOGRAPHIE DES CRÉATIONS                          | 22 |
| 38. IDENTIFICATION DES CRÉATIONS                        | 22 |
| 39. ANONYMAT DE LA DÉGUSTATION                          | 22 |
| 40. COMMUNICATION AVEC LE JURY                          | 22 |
| 41. NETTOYAGE ET FIN D'ÉPREUVE                          | 23 |
| 42. FIN DU CHRONOMÈTRE                                  | 23 |
| 43. INCIDENT TECHNIQUE                                  | 23 |
| 44. INCIDENT DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE                    | 24 |
| 45. ABSENCE DE CONFORMITÉ À LA CONTRAINTE ALIMENTAIRE   | 24 |
| 46. CRÉATIVITÉ                                          | 24 |
| 47. IDENTITÉ DE LA RELIGIEUSE                           | 24 |
| 48. RÈGLES DE DÉPARTAGE                                 | 25 |
| 49. DROIT DE CONTRÔLE DE L'ORGANISATION                 | 25 |
| 50. ENGAGEMENT DU CANDIDAT                              | 25 |
| 51. DISPOSITION FINALE                                  | 26 |
| ANNEXE A – FICHE TECHNIQUE CANDIDAT                     | 27 |
| ANNEXE B – DÉCLARATION VÉGANE                           | 28 |
| ANNEXE C – DÉCLARATION SANS GLUTEN                      | 28 |
| ANNEXE D – FICHE ALLERGÈNES                             | 29 |
| ANNEXE E – LISTE INDICATIVE DU PETIT MATÉRIEL PERSONNEL | 30 |
| ANNEXE F – CHECK-LIST DU CANDIDAT                       | 31 |
| ANNEXE G – RAPPEL DES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES         | 32 |
| APPROBATION DU CAHIER DES CHARGES                       | 32 |



## 1. OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges définit les conditions techniques applicables aux candidats participant à la finale du :

### **1er CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA RELIGIEUSE EPIKURIUM 2027**

Il complète le **Règlement Officiel du 1er Championnat du Monde de la Religieuse** ainsi que les **Conditions Générales des Compétitions du Salon EPIKURIUM 2027**.

Il a pour objectif de garantir :

- L'équité entre les candidats ;
- La sécurité alimentaire ;
- La sécurité des personnes ;
- L'égalité des conditions de réalisation ;
- La traçabilité des matières premières ;
- La qualité des dégustations ;
- La transparence des critères d'évaluation ;
- La conformité des réalisations aux thèmes imposés.

## 2. DOCUMENTS APPLICABLES

Chaque candidat reconnaît avoir pris connaissance des documents suivants :

1. Règlement Officiel du 1er Championnat du Monde de la Religieuse ;
2. Conditions Générales des Compétitions du Salon EPIKURIUM 2027 ;
3. Présent Cahier des Charges Techniques ;
4. Grille officielle de notation ;
5. Consignes d'hygiène et de sécurité ;
6. Consignes spécifiques communiquées lors du briefing final ;
7. Éventuels documents techniques complémentaires remis par l'Organisation.

En cas de contradiction :

**La réglementation impérative applicable prévaut sur tout document contractuel.**

Le règlement fixe les règles propres au concours ; le cahier précise les modalités techniques. Les Conditions Générales couvrent le reste, sous réserve du droit impératif.

## 3. PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA COMPÉTITION

La finale comporte trois épreuves obligatoires :

### **ÉPREUVE 1**

#### **RELIGIEUSE THÈME CHOCOLAT OU VANILLE OU CAFE**

Partenaire officiel : **VALRHONA**



## **ÉPREUVE 2**

### **RELIGIEUSE THÈME FRUIT**

Partenaire officiel : **ANDROS CHEF**

## **ÉPREUVE 3**

### **RELIGIEUSE VÉGANE & SANS GLUTEN**

Épreuve officielle consacrée à l'innovation et à l'adaptation de la pâtisserie contemporaine.

Chaque candidat doit participer aux trois épreuves.

Un classement par catégorie (Professionnels et Amateurs) cumule les trois épreuves.

**Total maximal :**

### **320 POINTS**

- Chocolat, Vanille ou Café : 100 points ;
- Fruit : 100 points ;
- Végane & Sans Gluten : 120 points.

## **4. ORGANISATION DE LA FINALE**

La finale se déroule :

**Samedi 27 février 2027**

et

**Dimanche 28 février 2027**

Dans le cadre du :

### **SALON EPIKURIUM 2027**

Le lieu exact, les horaires d'accès aux espaces techniques et les horaires détaillés de chaque épreuve seront communiqués dans la convocation définitive.

L'Organisation pourra répartir les trois épreuves afin de garantir :

- La qualité du jugement ;
- La disponibilité du jury ;
- La sécurité ;
- La qualité des dégustations ;
- Le respect des temps de production.

## **5. DÉROULEMENT GÉNÉRAL DES ÉPREUVES**

Pour chaque épreuve, le candidat suit le processus suivant :

### **Étape 1 – Accueil**

Le candidat se présente à l'heure de convocation.

### **Étape 2 – Contrôle**

L'Organisation vérifie :

- Identité ;



- Tenue ;
- Matériel ;
- Matières premières ;
- Documents ;
- Respect des éventuelles restrictions.

### **Étape 3 – Installation**

Le candidat prend possession de son poste.

### **Étape 4 – Briefing**

Les dernières consignes sont rappelées.

### **Étape 5 – Début de l'épreuve**

Le chronomètre officiel est déclenché.

### **Étape 6 – Production**

Le candidat réalise ses préparations dans le temps imparti.

### **Étape 7 – Dressage**

Les productions sont présentées conformément aux consignes.

### **Étape 8 – Contrôle**

L'Organisation peut effectuer un contrôle de conformité.

### **Étape 9 – Dégustation**

Le jury procède à la dégustation selon le protocole établi.

### **Étape 10 – Nettoyage**

Le candidat remet son espace en état.

## **6. CONDITIONS D'ACCÈS À L'ESPACE DE COMPÉTITION**

L'accès aux espaces de production est exclusivement réservé :

- Aux candidats ;
- Aux membres du jury autorisés ;
- Aux organisateurs ;
- Aux équipes techniques ;
- Aux personnes expressément autorisées.

Les accompagnateurs, photographes, partenaires ou membres du public ne peuvent accéder aux postes de travail sans autorisation.

Aucune personne extérieure ne peut intervenir dans la réalisation d'une production.

## **7. TENUE ET HYGIÈNE PERSONNELLE**

La tenue du candidat doit être :

- Propre ;
- Professionnelle ;
- Adaptée au travail en laboratoire ;
- Conforme aux règles de sécurité.

Sont notamment exigés :

- Veste ou tenue professionnelle ;
- Pantalon professionnel ;
- Chaussures fermées et adaptées ;
- Cheveux attachés ou protégés ;
- Mains propres ;
- Ongles propres et courts.

Les bijoux susceptibles de contaminer les préparations ou de présenter un risque doivent être retirés.

Le candidat doit se laver les mains :

- Avant le début des préparations ;
- Après toute interruption ;
- Après manipulation de déchets ;
- Après utilisation des sanitaires ;
- Après manipulation d'éléments susceptibles de contaminer les préparations.

Ces exigences s'inscrivent dans les règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux personnes manipulant des denrées.

## **8. HYGIÈNE DES POSTES DE TRAVAIL**

Chaque candidat est responsable de la propreté de son poste.

Le poste doit être maintenu propre pendant toute la durée de l'épreuve.

Les candidats doivent notamment :

- Nettoyer immédiatement les souillures ;
- Éviter les contaminations croisées ;
- Utiliser des ustensiles propres ;
- Protéger les préparations ;
- Ranger les matières premières ;
- Éliminer les déchets ;
- Respecter les consignes de stockage.

Les produits de nettoyage ne doivent jamais être stockés au contact ou au-dessus des denrées alimentaires.

L'Organisation peut contrôler les postes à tout moment.



## **9. MATIÈRES PREMIÈRES**

### **9.1 Matières premières autorisées**

Les matières premières autorisées sont celles :

- Prévues par le cahier des charges ;
- Mises à disposition par l'Organisation ;
- Autorisées expressément par l'Organisation ;
- Ou apportées par le candidat lorsque le règlement le permet.

### **9.2 Matières premières interdites**

Toute matière première non autorisée est interdite.

Le candidat ne peut introduire dans l'espace de compétition :

- Produit non déclaré ;
- Préparation réalisée à l'avance non autorisée ;
- Élément semi-fini non autorisé ;
- Préparation provenant d'un tiers ;
- Produit contenant un ingrédient interdit.

### **9.3 Produits partenaires**

Les références Valrhona et Andros Chef imposées seront communiquées dans les fiches techniques définitives.

Les candidats devront utiliser les références expressément désignées.

## **10. MATÉRIEL**

### **10.1 Matériel fourni**

L'Organisation met à disposition, selon le poste :

- Four ;
- Réfrigérateur ;
- Congélateur ;
- Plaques ;
- Plan de travail ;
- Batteur ;
- Matériel de pesée ;
- Ustensiles de base ;
- Plaques de cuisson ;
- Matériel de stockage.

La liste définitive du matériel sera communiquée avant la finale.



## **10.2 Petit matériel personnel**

Chaque candidat pourra apporter son petit matériel personnel sous réserve d'autorisation.

Le matériel doit :

- Être propre ;
- Être en bon état ;
- Être adapté à un usage alimentaire ;
- Ne présenter aucun danger.

## **10.3 Matériel interdit**

Sauf autorisation expresse :

- Matériel de cuisson personnel ;
- Appareil électrique non déclaré ;
- Matériel présentant un danger ;
- Système de refroidissement personnel ;
- Matériel susceptible de modifier les conditions de compétition.

## **11. ASSISTANCE EXTÉRIEURE**

Le candidat doit réaliser personnellement les préparations.

Toute assistance technique extérieure est interdite.

Il est notamment interdit de recevoir :

- Une préparation ;
- Une garniture ;
- Une pâte ;
- Un élément décoratif ;
- Un conseil technique pendant l'épreuve lorsqu'il est de nature à créer une inégalité ;
- Une aide manuelle.

Une assistance peut uniquement être apportée par l'Organisation pour des raisons :

- De sécurité ;
- De fonctionnement du matériel ;
- D'urgence ;
- De santé ;
- De force majeure.

## **12. PRÉSENTATION DES RÉALISATIONS**

La religieuse doit rester immédiatement identifiable comme telle.

Sauf indication contraire :

- Elle doit conserver une structure à deux choux superposés ;
- Les deux éléments doivent être visuellement identifiables ;



- La finition doit être soignée ;
- La présentation doit être propre ;
- Les portions doivent être régulières.

Toute interprétation artistique est autorisée dès lors qu'elle respecte l'esprit de la religieuse et le thème de l'épreuve.

### 13. FORMAT ET QUANTITÉ DES PRODUCTIONS

Pour chacune des trois épreuves, le candidat réalisera :

#### **12 religieuses identiques destinées au jury.**

Répartition :

- 10 pièces destinées à la dégustation ;
- 1 pièce destinée à la photographie officielle ;
- 1 pièce de réserve destinée à l'Organisation en cas d'incident.

L'Organisation pourra modifier cette quantité dans le cahier des charges définitif si les contraintes de dégustation ou de logistique l'exigent.

#### **Tolérance de poids**

Le poids cible de chaque religieuse sera fixé dans la fiche technique définitive.

À défaut d'indication contraire :

#### **Poids cible : 120 g par religieuse**

Une tolérance de :

**± 10 %**

Sera admise sur le poids individuel.

Le poids ne constitue pas à lui seul un critère de qualité gustative.

### 14. FICHES TECHNIQUES

Avant chaque épreuve, le candidat doit remettre une fiche technique comprenant :

- Nom de la création ;
- Liste complète des ingrédients ;
- Quantités ;
- Fournisseurs ou marques lorsque demandés ;
- Allergènes ;
- Étapes principales de fabrication ;
- Températures principales ;
- Conditions de conservation ;
- Éléments décoratifs ;
- Matériel spécifique utilisé.

La fiche doit être lisible et complète.



Toute omission volontaire d'un ingrédient peut être considérée comme une non-conformité majeure.

## **15. FICHE ALLERGÈNES**

Pour chaque création, le candidat doit identifier les allergènes réglementaires présents dans la préparation.

Les informations doivent être suffisamment précises pour permettre à l'Organisation de respecter ses obligations d'information alimentaire lorsque les productions sont présentées ou dégustées.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 impose notamment l'information sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances lorsqu'ils sont utilisés et encore présents dans la denrée.

## **16. ÉPREUVE 1 – RELIGIEUSE THÈME CHOCOLAT OU VANILLE OU CAFE**

### **16.1 Objectif**

Le candidat choisit librement le chocolat, la vanille ou le café et propose une interprétation contemporaine de la religieuse mettant le thème choisi au premier plan.

La création doit démontrer :

- Maîtrise technique ;
- Précision ;
- Créativité ;
- Équilibre ;
- Gourmandise ;
- Compréhension du thème choisi ;
- Respect de l'identité de la religieuse.

### **16.2 Produit partenaire**

La création doit intégrer le ou les produits Valrhona désignés par l'Organisation.

Les références imposées seront communiquées dans le dossier technique de l'épreuve.

### **16.3 Composition obligatoire**

Chaque religieuse doit comporter au minimum :

1. Une base de pâte à choux ;
2. Une garniture principale ;
3. Un élément du thème choisi identifiable ;
4. Une finition ;
5. Un élément décoratif autorisé.

Le thème choisi doit être significatif dans la dégustation.



## 16.4 Chocolat ou Vanille ou Café

Le thème choisi (chocolat, vanille ou café) doit être identifiable par :

- Son goût ;
- Son utilisation technique ;
- Son rôle dans la construction de la religieuse.

Le chocolat peut être travaillé sous différentes formes :

- Crémeux ;
- Ganache ;
- Ganache montée ;
- Mousse ;
- Praliné ;
- Croustillant ;
- Glaçage ;
- Décor ;
- Insert ;
- Autre forme autorisée.

La vanille peut être travaillée sous différentes formes :

- Crème vanille ;
- Crémeux vanille ;
- Ganache vanille ;
- Mousse vanille ;
- Bavaroise vanille ;
- Glace ou Parfait vanille ;
- Insert vanille ;
- Caramel vanille ;
- Sauce vanille ;
- Chantilly vanillée ;
- Pâte ou praliné vanillé.

Le café peut être travaillé sous différentes formes :

- Crémeux café ;
- Ganache café ;
- Ganache montée café ;
- Mousse café ;
- Crème café ;
- Bavaroise café ;
- Glace ou parfait café ;
- Caramel café ;
- Croustillant café ;
- Glaçage café ;



- Sirop ou infusion de café.

### **16.5 Interdiction**

Il est interdit de réaliser une religieuse dans laquelle le thème choisi (chocolat, vanille ou café) n'est qu'un élément décoratif marginal.

### **16.6 Temps indicatif**

**Durée à définir : informations auprès de [contact@epikurium.fr](mailto:contact@epikurium.fr).**

Cette durée comprend :

- Préparation ;
- Cuisson ;
- Refroidissement ;
- Montage ;
- Finition ;
- Dressage ;
- Remise des productions.

Le programme n'est pas finalisé. Contactez les organisateurs pour plus d'informations.

## **17. ÉPREUVE 2 – RELIGIEUSE THÈME FRUIT**

### **17.1 Objectif**

Le candidat doit proposer une religieuse dans laquelle le fruit constitue l'élément aromatique principal.

Le fruit doit être immédiatement identifiable à la dégustation.

### **17.2 Produit partenaire**

La création doit intégrer le ou les produits Andros Chef désignés par l'Organisation.

### **17.3 Fruit**

Le fruit peut être travaillé sous différentes formes autorisées :

- Purée ;
- Compotée ;
- Confit ;
- Gel ;
- Insert ;
- Crémeux ;
- Mousse ;
- Confiture ;
- Fruit frais ;
- Fruit rôti ;
- Autre préparation validée.



## **17.4 Équilibre aromatique**

Une attention particulière sera portée à :

- L'intensité fruitée ;
- L'acidité ;
- Le sucre ;
- L'amertume éventuelle ;
- La longueur en bouche ;
- L'équilibre avec la pâte à choux ;
- L'équilibre avec les éléments lactés ou végétaux.

Le fruit doit rester perceptible après dégustation de l'ensemble.

## **17.5 Temps indicatif**

**Durée à définir : informations auprès de [contact@epikurium.fr](mailto:contact@epikurium.fr).**

## **18. ÉPREUVE 3 – RELIGIEUSE VÉGANE & SANS GLUTEN**

### **18.1 Objectif**

Cette épreuve constitue l'épreuve technique et innovante du championnat.

Le candidat doit démontrer qu'il est possible de réaliser une religieuse :

**100 % végane**

Et

**Sans gluten**

Tout en conservant :

- Une apparence de religieuse ;
- Une pâte à choux identifiable ;
- Une garniture ;
- Une structure cohérente ;
- Une texture agréable ;
- Une présentation élégante ;
- Une dégustation de niveau professionnel.

## **19. EXIGENCES VÉGANES**

Aucun ingrédient d'origine animale n'est autorisé.

Sont notamment interdits :

- Œufs ;
- Lait ;
- Beurre laitier ;
- Crème lactière ;



- Fromage ;
- Gélatine animale ;
- Miel ;
- Graisse animale ;
- Ingrédients dérivés d'animaux.

Les ingrédients utilisés doivent être compatibles avec le cahier des charges « végétarien ».

## 20. EXIGENCES SANS GLUTEN

Sont interdits :

- Blé ;
- Seigle ;
- Orge ;
- Épeautre ;
- kamut ;
- Produits contenant du gluten ;
- Préparations contaminées lorsque cette contamination compromet la conformité de l'épreuve.

La réglementation européenne autorise la mention « sans gluten » lorsque la denrée destinée au consommateur final ne contient pas plus de **20 mg/kg de gluten**.

L'Organisation impose pour le concours un protocole de prévention de la contamination croisée.

## 21. PROTOCOLE SANS GLUTEN

Pour cette épreuve :

**Le candidat doit utiliser :**

- Des ingrédients identifiés comme sans gluten ;
- Des emballages conservés jusqu'à la fin du contrôle ;
- Du matériel parfaitement propre ;
- Des contenants propres ;
- Des surfaces nettoyées et désinfectées.

**Sont interdits :**

- Farine de blé sur le poste ;
- Farine contenant du gluten ;
- Chapelure traditionnelle ;
- Malt contenant du gluten ;
- Matériel contaminé ;
- Ustensiles utilisés pour une préparation contenant du gluten sans nettoyage approprié.

### Avoine

Toute avoine utilisée dans une préparation présentée comme sans gluten doit répondre aux exigences réglementaires applicables afin d'éviter une contamination par le blé, le seigle ou l'orge.

## 22. PÂTE À CHOUX VÉGANE & SANS GLUTEN

La pâte à choux constitue un élément essentiel de l'évaluation.

Le candidat doit obtenir :

- Développement ;
- Légèreté ;
- Régularité ;
- Structure ;
- Cuisson homogène ;
- Croustillant ou tenue adaptée ;
- Absence d'effondrement ;
- Capacité à supporter la garniture.

La technique utilisée est libre sous réserve du respect des contraintes.

Le candidat peut notamment travailler avec :

- Amidons ;
- Farines sans gluten ;
- Fibres ;
- Protéines végétales ;
- Autres alternatives autorisées.

## 23. GARNITURES VÉGANES

Les garnitures doivent être entièrement végétales.

Elles peuvent notamment utiliser :

- Boissons végétales ;
- Crèmes végétales ;
- Purées d'oléagineux ;
- Fruits ;
- Chocolat compatible avec le cahier des charges ;
- Amidons ;
- Fibres ;
- Émulsifiants autorisés.

## 24. TEMPS INDICATIF – ÉPREUVE VÉGANE

**Durée à définir : informations auprès de [contact@epikurium.fr](mailto:contact@epikurium.fr).**

Cette durée comprend :

- Pesées ;
- Préparation ;
- Fabrication ;



- Cuisson ;
- Refroidissement ;
- Garniture ;
- Montage ;
- Décoration ;
- Dressage ;
- Remise au jury.

## 25. PRÉSENTATION DE LA RELIGIEUSE VÉGANE & SANS GLUTEN

La religieuse doit rester immédiatement identifiable.

L'originalité est encouragée mais ne doit pas conduire à perdre :

- La forme générale ;
- La lisibilité ;
- La structure ;
- L'identité pâtissière.

Le jury évaluera notamment la capacité du candidat à reproduire l'esprit de la religieuse malgré les contraintes techniques.

## 26. DÉGUSTATION

Les dégustations sont réalisées dans des conditions permettant au jury d'évaluer chaque création de manière aussi objective que possible.

Le jury évalue notamment :

- Aspect ;
- Odeur ;
- Texture ;
- Équilibre ;
- Intensité aromatique ;
- Longueur en bouche ;
- Qualité de la pâte à choux ;
- Qualité des garnitures ;
- Harmonie générale.

## 27. TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Les créations doivent être présentées à une température adaptée à leur nature.

L'Organisation peut imposer une température ou une plage de température lorsqu'elle est nécessaire à la sécurité alimentaire ou à la qualité de dégustation.

Les préparations nécessitant une conservation réfrigérée doivent rester dans les conditions appropriées jusqu'à leur présentation.



Les règles générales d'hygiène alimentaire imposent notamment de maîtriser les conditions de conservation et, lorsque nécessaire, la chaîne du froid.

## 28. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE CHOCOLAT OU VANILLE OU CAFÉ

### 100 POINTS

| Critère              | Points     |
|----------------------|------------|
| Présentation         | 10         |
| Dégustation          | 50         |
| Pâte à choux         | 20         |
| Crèmes et garnitures | 20         |
| <b>TOTAL</b>         | <b>100</b> |

#### Présentation – 10 points

- Esthétique ;
- Régularité ;
- Propreté ;
- Créativité ;
- Respect de l'identité de la religieuse.

#### Dégustation – 50 points

- Équilibre ;
- Intensité aromatique ;
- Harmonie ;
- Textures ;
- Longueur en bouche ;
- Gourmandise.

#### Pâte à choux – 20 points

- Cuisson ;
- Développement ;
- Texture ;
- Régularité ;
- Maîtrise technique.

#### Crèmes – 20 points

- Texture ;
- Goût ;
- Équilibre ;



- Qualité d'exécution ;
- Complémentarité avec le thème choisi : chocolat, vanille ou café.

## 29. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE FRUIT

### 100 POINTS

| Critère              | Points     |
|----------------------|------------|
| Présentation         | 10         |
| Dégustation          | 50         |
| Pâte à choux         | 20         |
| Crèmes et garnitures | 20         |
| <b>TOTAL</b>         | <b>100</b> |

Le jury accordera une attention particulière à l'expression du fruit.

## 30. CRITÈRES DE NOTATION – ÉPREUVE VÉGANE & SANS GLUTEN

### 120 POINTS

| Critère                             | Points     |
|-------------------------------------|------------|
| Présentation et ressemblance        | 20         |
| Dégustation                         | 50         |
| Pâte à choux végétane & sans gluten | 30         |
| Crèmes et garnitures                | 20         |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>120</b> |

Le jury pourra également tenir compte de la maîtrise globale des contraintes dans l'appréciation des critères concernés.

## 31. PÉNALITÉS TECHNIQUES

Des pénalités peuvent être appliquées dans les situations suivantes :

| Manquement                            | Pénalité indicative |
|---------------------------------------|---------------------|
| Retard de remise                      | -5 points / 5 min   |
| Présentation irrégulière              | -1 à -5 points      |
| Nombre insuffisant de pièces          | -2 points / pièce   |
| Non-respect du format                 | -2 à -10 points     |
| Élément obligatoire absent            | -5 à -20 points     |
| Matière première non autorisée        | -10 à -30 points    |
| Produit partenaire obligatoire absent | -10 à -20 points    |
| Fiche technique incomplète            | -2 à -10 points     |
| Non-respect d'une consigne sanitaire  | -5 à -30 points     |
| Poste non nettoyé                     | -2 à -10 points     |

Ces pénalités sont indicatives et peuvent être précisées dans la grille officielle remise aux candidats.

## 32. NON-CONFORMITÉS MAJEURES

Sont considérées comme particulièrement graves :

- Utilisation d'un ingrédient interdit ;
- Utilisation d'un produit contenant du gluten dans l'épreuve sans gluten ;
- Utilisation d'un produit d'origine animale dans l'épreuve végétarienne ;
- Fraude ;
- Assistance extérieure ;
- Préparation réalisée avant l'épreuve sans autorisation ;
- Substitution de candidat ;
- Dissimulation d'un ingrédient ;
- Mise en danger d'une personne ;
- Contamination volontaire ou grave d'une préparation.

Une non-conformité majeure peut entraîner la note zéro sur l'épreuve ou la disqualification.

### 33. CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES

L'Organisation peut procéder à un contrôle :

- Avant l'épreuve ;
- Pendant l'épreuve ;
- Après l'épreuve.

Elle peut demander à examiner :

- Emballages ;
- Étiquettes ;
- Fiches techniques ;
- Certificats ;
- Compositions ;
- Numéros de lots.

Le candidat doit pouvoir justifier la conformité des produits qu'il utilise.

### 34. CONTRÔLE SPÉCIFIQUE DE L'ÉPREUVE SANS GLUTEN

L'Organisation pourra effectuer un contrôle renforcé des ingrédients et du matériel utilisés.

En cas de doute sérieux sur la conformité d'une matière première, l'Organisation peut interdire son utilisation.

Elle peut également conserver un échantillon ou les emballages pour vérification.

Lorsqu'une analyse est nécessaire, l'Organisation peut faire procéder à une analyse par un laboratoire compétent.

### 35. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Chaque candidat doit remettre, avant la dégustation :

**La liste complète et exacte des ingrédients utilisés.**

Cette liste doit permettre d'identifier les composants de la religieuse.

Aucune modification substantielle de la recette ne peut intervenir après remise de la fiche sans information de l'Organisation.

### 36. ÉCHANTILLON DE RÉSERVE

Une pièce de chaque production peut être conservée par l'Organisation à titre :

- D'échantillon ;
- De contrôle ;
- De photographie ;
- De référence en cas d'incident.

L'échantillon peut être détruit après expiration de la période nécessaire à l'organisation et à la sécurité alimentaire.

### **37. PHOTOGRAPHIE DES CRÉATIONS**

Les créations peuvent être photographiées et filmées dans le cadre de la compétition.

L'Organisation peut notamment réaliser :

- Photographies officielles ;
- Vidéos ;
- Plans de présentation ;
- Photographies du poste de travail ;
- Images de la remise des prix.

Les conditions d'utilisation de l'image du candidat sont définies dans l'autorisation correspondante.

### **38. IDENTIFICATION DES CRÉATIONS**

Chaque candidat reçoit un numéro de candidat.

Les productions destinées au jury peuvent être présentées sous numéro afin de limiter, autant que possible, l'influence de l'identité du candidat sur la dégustation.

Le nom du candidat ne doit pas apparaître sur les supports de dégustation lorsque l'Organisation impose une dégustation à l'aveugle.

### **39. ANONYMAT DE LA DÉGUSTATION**

Lorsque l'Organisation décide d'une dégustation anonymisée :

- Les productions sont identifiées par numéro ;
- Le jury ne connaît pas l'identité du candidat au moment de la dégustation ;
- Les fiches techniques sont séparées des productions ;
- Les résultats sont rapprochés des candidats après notation.

Cette procédure vise à renforcer l'impartialité du jugement.

### **40. COMMUNICATION AVEC LE JURY**

Pendant l'épreuve, le candidat ne doit pas chercher à influencer le jury.

Il peut répondre aux questions techniques posées par les membres autorisés de l'Organisation ou du jury.

Toute tentative de pression, argumentation commerciale ou présentation visant à influencer la notation est interdite.



## 41. NETTOYAGE ET FIN D'ÉPREUVE

À la fin du temps réglementaire :

**Le candidat doit immédiatement cesser toute production.**

Il peut uniquement :

- Sécuriser une préparation ;
- Mettre en sécurité le matériel ;
- Remettre les productions à l'Organisation.

Le nettoyage est réalisé selon les instructions communiquées.

Le poste doit être rendu :

- Propre ;
- Débarrassé ;
- Sécurisé ;
- Conforme aux consignes.

## 42. FIN DU CHRONOMÈTRE

À l'annonce officielle de la fin de l'épreuve :

- Toute manipulation de la création est interdite ;
- Toute décoration supplémentaire est interdite ;
- Tout montage supplémentaire est interdit ;
- Toute modification est interdite.

Une production non terminée au terme du temps imparti est évaluée dans son état final.

## 43. INCIDENT TECHNIQUE

En cas de panne d'un équipement fourni par l'Organisation, le candidat doit immédiatement prévenir le responsable de l'épreuve.

L'Organisation décide de la mesure appropriée :

- Remplacement du matériel ;
- Transfert vers un autre équipement ;
- Arrêt temporaire du chronomètre ;
- Compensation de temps ;
- Autre mesure adaptée.

Le candidat ne peut pas procéder seul au démontage ou à la réparation d'un équipement présentant un danger.

## **44. INCIDENT DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

En cas de doute concernant :

- Une contamination ;
- Une rupture de chaîne du froid ;
- Une erreur d'ingrédient ;
- Un produit douteux ;
- Un allergène non déclaré ;
- Une contamination croisée ;

Le candidat doit immédiatement prévenir l'Organisation.

La sécurité alimentaire prime sur la poursuite de la compétition.

## **45. ABSENCE DE CONFORMITÉ À LA CONTRAINTE ALIMENTAIRE**

Pour l'épreuve Végane & Sans Gluten :

La présence avérée d'un ingrédient d'origine animale ou d'un ingrédient contenant du gluten constitue une non-conformité majeure.

La création peut alors être déclarée :

### **NON CONFORME**

Et ne pas être retenue pour la notation de l'épreuve, selon la décision de l'Organisation et du jury.

## **46. CRÉATIVITÉ**

La créativité est encouragée.

Les candidats peuvent proposer :

- Nouvelles associations aromatiques ;
- Formes contemporaines ;
- Textures innovantes ;
- Décors modernes ;
- Techniques modernes ;
- Interprétations personnelles.

Cependant, la créativité ne doit pas empêcher l'identification immédiate de la religieuse.

## **47. IDENTITÉ DE LA RELIGIEUSE**

La création doit conserver les éléments fondamentaux permettant de l'identifier comme une religieuse.

Le jury pourra notamment apprécier :

- Présence des deux choux ;
- Hiérarchie des volumes ;



- Relation entre les deux choux ;
- Garniture ;
- Finition ;
- Équilibre général.

Une création totalement éloignée de la structure traditionnelle pourra être pénalisée au titre du respect du thème.

## 48. RÈGLES DE DÉPARTAGE

Chaque catégorie dispose d'un classement sur :

**320 points maximum.**

En cas d'égalité :

1. La note globale de dégustation est prioritaire ;
2. Si l'égalité subsiste, le jury applique les règles prévues dans le règlement officiel ;
3. La décision finale est arrêtée selon la procédure prévue par le règlement.

## 49. DROIT DE CONTRÔLE DE L'ORGANISATION

L'Organisation peut effectuer tous contrôles raisonnables nécessaires pour vérifier :

- Identité ;
- Conformité des ingrédients ;
- Respect du cahier des charges ;
- Hygiène ;
- Sécurité ;
- Matériel ;
- Respect du temps ;
- Conformité des productions.

Le candidat doit coopérer avec les responsables désignés.

## 50. ENGAGEMENT DU CANDIDAT

En participant à la finale, le candidat reconnaît :

- Avoir pris connaissance du présent cahier des charges ;
- Comprendre les contraintes des trois épreuves ;
- Disposer des compétences nécessaires ;
- S'engager à respecter les règles sanitaires ;
- S'engager à respecter les règles de sécurité ;
- S'engager à respecter les horaires ;
- S'engager à respecter les matières premières autorisées ;
- S'engager à respecter les contraintes véganes et sans gluten ;



- Accepter les contrôles ;
- Accepter les décisions du jury conformément au règlement.

## **51. DISPOSITION FINALE**

Le présent cahier des charges constitue un document technique complémentaire au règlement officiel.

Les candidats seront réputés en avoir pris connaissance avant leur participation à la finale.

Toute question technique doit être adressée à [contact@epikurium.fr](mailto:contact@epikurium.fr) avant la date limite communiquée dans la convocation.

Les réponses officielles apportées par l'Organisation peuvent être communiquées à l'ensemble des candidats lorsqu'elles concernent une règle susceptible d'affecter l'égalité de préparation.



## ANNEXE A – FICHE TECHNIQUE CANDIDAT

N° candidat :

Nom :

Prénom :

Catégorie :

Épreuve :

☐ Chocolat - ☐ Vanille - ☐ Café

☐ Fruit

☐ Végane & Sans Gluten

Nom de la création :

Composition

Pâte à choux :

Garniture principale :

Garniture secondaire :

Insert :

Décor :

Liste des ingrédients

Signature du candidat :



## ANNEXE B – DÉCLARATION VÉGANE

Je soussigné(e) :

Certifie que la création présentée dans le cadre de l'épreuve **Végane & Sans Gluten** ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

Je certifie notamment l'absence de :

- Œuf ;
- Lait ;
- Beurre laitier ;
- Crème lactière ;
- Gélatine animale ;
- Miel ;
- Graisse animale ;
- Tout autre ingrédient d'origine animale.

**Signature :**

## ANNEXE C – DÉCLARATION SANS GLUTEN

Je soussigné(e) :

Certifie avoir utilisé exclusivement des matières premières autorisées pour l'épreuve **Végane & Sans Gluten**.

Je certifie avoir mis en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir les contaminations croisées.

Je certifie avoir vérifié les informations disponibles sur les matières premières utilisées.

Je reconnais que la conformité réglementaire de la mention « sans gluten » repose notamment sur le seuil réglementaire applicable de **20 mg/kg de gluten**.

**Signature :**



## ANNEXE D – FICHE ALLERGÈNES

N° candidat :

Création :

### Allergènes présents

- ☐ Céréales contenant du gluten
- ☐ Crustacés
- ☐ Œufs
- ☐ Poissons
- ☐ Arachides
- ☐ Soja
- ☐ Lait
- ☐ Fruits à coque
- ☐ Céleri
- ☐ Moutarde
- ☐ Sésame
- ☐ Anhydride sulfureux / sulfites
- ☐ Lupin
- ☐ Mollusques

### Observations



## **ANNEXE E – LISTE INDICATIVE DU PETIT MATÉRIEL PERSONNEL**

Le candidat peut apporter, sous réserve de validation préalable :

- Couteaux ;
- Spatules ;
- Maryses ;
- Fouets ;
- Poches ;
- Douilles ;
- Emporte-pièces ;
- Pinceaux ;
- Thermomètre ;
- Balance personnelle ;
- Petit matériel de décoration ;
- Petit matériel de pâtisserie.

Tout matériel électrique personnel doit être déclaré et autorisé avant la compétition.



## ANNEXE F – CHECK-LIST DU CANDIDAT

### Avant le départ

- ☐ Convocation reçue
- ☐ Pièce d'identité
- ☐ Tenue professionnelle
- ☐ Petit matériel autorisé
- ☐ Fiches techniques
- ☐ Liste des ingrédients
- ☐ Informations allergènes
- ☐ Documents spécifiques demandés
- ☐ Autorisations nécessaires

### Avant chaque épreuve

- ☐ Poste contrôlé
- ☐ Matériel vérifié
- ☐ Matières premières vérifiées
- ☐ Températures vérifiées
- ☐ Chronomètre compris
- ☐ Quantité de pièces comprise
- ☐ Format compris
- ☐ Consignes du jury comprises

### Fin d'épreuve

- ☐ Nombre de pièces remis
- ☐ Pièce de réserve remise
- ☐ Fiche technique remise
- ☐ Allergènes déclarés
- ☐ Poste sécurisé
- ☐ Déchets évacués
- ☐ Matériel nettoyé
- ☐ Aucun élément supplémentaire ajouté après la fin du temps



## **ANNEXE G – RAPPEL DES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES**

Les candidats doivent notamment respecter les règles applicables relatives :

- À l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- Aux principes HACCP ;
- À l'information sur les allergènes ;
- À l'information loyale sur les denrées ;
- Aux conditions d'utilisation de la mention « sans gluten ».

Le règlement (CE) n° 852/2004 prévoit notamment les règles générales d'hygiène alimentaire et l'application de procédures fondées sur les principes HACCP.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 encadre l'information du consommateur et prévoit notamment l'information relative aux allergènes.

Le règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 prévoit notamment que la mention « sans gluten » ne peut être utilisée que pour une denrée contenant au maximum 20 mg/kg de gluten.

## **APPROBATION DU CAHIER DES CHARGES**

### **Organisateur :**

Nom :

Qualité :

Date :

Signature :

**Version du document : V1.1 - publiée le 26 octobre 2026**

**Document remis aux candidats finalistes du 1er Championnat du Monde de la Religieuse – EPIKURIUM 2027.**