

EP!KURIUM

Salon EPIKURIUM 2027



1er Championnat du Monde
de la Religieuse

Règlement officiel

Finale · 27 et 28 février 2027

Candidatures du 30 octobre au 15 décembre 2026

Professionnels et amateurs

contact@epikurium.fr

Sélection, déroulement des épreuves et classement dans chaque catégorie.



Sommaire cliquable

Art. 1 – Objet, public concerné et lieu	3
Art. 2 – Inscription, sélection sur dossier et pré-sélections	3
Art. 3 – Calendrier officiel prévisionnel	5
Art. 4 – Déroulement des pré-sélections	6
Art. 5 – Déroulement de la finale	6
Art. 6 – Épreuve 1 : Religieuse Thème Chocolat ou Vanille ou Café	7
Art. 7 – Épreuve 2 : Religieuse Thème Fruit	7
Art. 8 – Épreuve 3 : Religieuse Végane & Sans Gluten	8
Art. 9 – Jury	9
Art. 10 – Critères de notation finale	9
Art. 11 – Partenaires officiels des épreuves	11
Art. 12 – Remise des prix	11
Art. 13 – Respect du règlement	11
Art. 14 – Conditions générales des compétitions	12
CALENDRIER OFFICIEL PRÉVISIONNEL	13



Art. 1 – Objet, public concerné et lieu

Le 1er Championnat du Monde de la Religieuse est une compétition dédiée à la valorisation, à la transmission et à la réinterprétation de la religieuse, grand classique de la pâtisserie française.

Le concours est ouvert à deux catégories de candidats :

Professionnels : pâtissiers, boulangers et chocolatiers professionnels.

Amateurs : passionnés de pâtisserie ne relevant pas de la catégorie professionnelle.

La compétition se déroulera en plusieurs étapes, comprenant une **sélection sur dossier**, des phases de **pré-sélection**, puis une **finale** organisée dans le cadre du Salon EPIKURIUM 2027.

La finale du championnat se déroulera sur deux journées :

Samedi 27 et dimanche 28 février 2027

Les finalistes devront réaliser trois religieuses : une au choix chocolat, vanille ou café, une au fruit et une végétarienne et sans gluten, selon les thèmes suivants :

- **Religieuse Thème Chocolat**, avec **Valrhona**, partenaire officiel ;
- **Religieuse Thème Vanille**, avec **Valrhona**, partenaire officiel ;
- **Religieuse Thème Café**, avec **Valrhona**, partenaire officiel ;
- **Religieuse Thème Fruit**, avec **Andros Chef**, partenaire officiel ;
- **Religieuse Végétarienne & Sans Gluten**, épreuve consacrée à l'innovation et à l'adaptation de la pâtisserie aux nouvelles contraintes alimentaires.

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

Art. 2 – Inscription, sélection sur dossier et pré-sélections

Afin de garantir un niveau d'excellence et une sélection équitable des candidats, le championnat se déroulera en **trois étapes successives** :

1. **Dépôt du dossier de candidature** ;
2. **Sélection sur dossier par un premier jury** ;
3. **Pré-sélection pratique**, permettant d'accéder à la finale.

2.1 – Dépôt des candidatures

Les inscriptions seront ouvertes aux candidats professionnels et amateurs à compter du :

Vendredi 30 octobre 2026

Les candidats devront déposer leur dossier de candidature complet au plus tard le :

Mardi 15 décembre 2026

Le dossier et les pièces demandées sont à envoyer par e-mail à contact@epikurium.fr.

Le dossier devra notamment permettre au jury d'apprécier le parcours, la motivation, l'expérience, l'univers pâtissier et la capacité du candidat à participer au 1er Championnat du Monde de la Religieuse.

Les pièces constitutives du dossier d'inscription seront précisées dans le formulaire officiel de candidature.



Tout dossier incomplet ou transmis après la date limite pourra être écarté de la sélection.

2.2 – Premier jury : sélection sur dossier

À l'issue de la période de dépôt des candidatures, un **premier jury de sélection examinera l'ensemble des dossiers reçus.**

Cette première sélection sera effectuée **exclusivement sur dossier**, avant toute participation aux épreuves pratiques de pré-sélection.

Le jury étudiera notamment :

- La qualité et la pertinence du parcours du candidat ;
- Son expérience et ses compétences ;
- Sa motivation ;
- Sa créativité et son univers pâtissier ;
- Sa capacité à répondre aux exigences du championnat ;
- La cohérence de sa candidature avec l'esprit du 1er Championnat du Monde de la Religieuse.

Seuls les candidats retenus à l'issue de cette sélection sur dossier seront autorisés à participer à la phase de pré-sélection.

La sélection sur dossier ne constitue donc pas une qualification directe pour la finale.

Les candidats retenus seront informés individuellement par l'organisation et recevront les informations nécessaires concernant leur pré-sélection.

2.3 – Pré-sélection des professionnels

Lieu de la pré-sélection des professionnels retenus à l'issue du premier jury :

Lieu en cours de confirmation

Date prévisionnelle : samedi 16 janvier 2027

Cette pré-sélection sera ouverte uniquement aux professionnels ayant été retenus lors de la sélection sur dossier et répondant aux conditions d'inscription.

À l'issue de cette épreuve, les candidats les mieux classés seront retenus pour participer à la finale du 1er Championnat du Monde de la Religieuse.

2.4 – Pré-sélection des amateurs

La pré-sélection des candidats amateurs retenus à l'issue du premier jury sera organisée au :

CFA des 13 Vents

51 Boulevard de la LUNADE

19000 Tulle

Date prévisionnelle : samedi 23 janvier 2027

Cette pré-sélection sera ouverte uniquement aux candidats amateurs ayant été retenus lors de la sélection sur dossier et répondant aux conditions d'inscription.



À l'issue de cette épreuve, les candidats les mieux classés seront retenus pour participer à la finale du 1er Championnat du Monde de la Religieuse.

2.5 – Principe de qualification

Le processus de sélection est donc organisé de la manière suivante :

Dépôt du dossier de candidature → Premier jury / sélection sur dossier → Pré-sélection pratique → Qualification pour la finale.

La participation à la pré-sélection est conditionnée à la réussite de la sélection sur dossier.

La participation à la finale est ensuite conditionnée aux résultats obtenus lors de la pré-sélection.

Art. 3 – Calendrier officiel prévisionnel

Le calendrier prévisionnel du championnat est le suivant :

Vendredi 30 octobre 2026 : ouverture officielle des inscriptions et lancement du dépôt des dossiers de candidature, pour les professionnels et les amateurs.

Mardi 15 décembre 2026 : clôture du dépôt des candidatures et date limite de réception des dossiers d'inscription.

Du 16 décembre 2026 au mercredi 6 janvier 2027 : examen des dossiers de candidature par le premier jury et sélection sur dossier.

Jeudi 7 janvier 2027 : communication des résultats de la sélection sur dossier et convocation des candidats retenus aux phases de pré-sélection.

Samedi 16 janvier 2027 : pré-sélection des professionnels ; **lieu en cours de confirmation.**

Samedi 23 janvier 2027 : pré-sélection des amateurs au **CFA des 13 Vents à Tulle.**

Vendredi 29 janvier 2027 : annonce officielle des finalistes.

Du 15 au 19 février 2027 : briefing et préparation des finalistes, selon des modalités qui seront précisées ultérieurement.

Samedi 27 février 2027 : première journée de la finale au **Salon EPIKURIUM 2027.**

Dimanche 28 février 2027 : deuxième journée de la finale au **Salon EPIKURIUM 2027** et remise officielle des prix.

Les dates relatives à l'examen des dossiers et à la communication des résultats de la sélection sur dossier sont données à titre prévisionnel et pourront être adaptées par l'organisation.

Important : l'ensemble des dates indiquées comme « prévisionnelles » est susceptible d'être modifié par l'organisation. Toute modification sera communiquée officiellement aux candidats concernés.



Art. 4 – Déroulement des pré-sélections

Les modalités précises des pré-sélections seront communiquées aux candidats retenus à l'issue de la sélection sur dossier, avant chaque épreuve.

Elles pourront notamment préciser :

- Le nombre de candidats admis ;
- Les horaires et la durée des épreuves ;
- Les productions demandées ;
- Les quantités à réaliser ;
- Les matières premières autorisées ;
- Le matériel mis à disposition ;
- Les modalités de présentation ;
- Les critères de notation ;
- Le nombre de candidats qualifiés pour la finale.

Les candidats sélectionnés à l'issue des pré-sélections seront informés individuellement de leur qualification pour la finale.

L'organisation pourra limiter le nombre de finalistes afin de garantir des conditions optimales de compétition et de jugement.

Art. 5 – Déroulement de la finale

La finale du 1er Championnat du Monde de la Religieuse se déroulera les :

SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 FÉVRIER 2027

Dans le cadre du :

SALON EPIKURIUM 2027

Chaque finaliste devra participer aux trois épreuves officielles du championnat :

Épreuve 1 – Religieuse Thème Chocolat ou Vanille ou Café

Thème au choix : chocolat, vanille ou café. Épreuve réalisée avec l'accompagnement de :

VALRHONA – Partenaire officiel

Le candidat devra proposer une interprétation personnelle de la religieuse mettant en valeur le chocolat ou la vanille ou le café, tout en respectant l'esprit et l'identité de cette pâtisserie emblématique.

Épreuve 2 – Religieuse Thème Fruit

Cette épreuve sera consacrée au fruit et sera réalisée avec l'accompagnement de :

ANDROS CHEF – Partenaire officiel Fruit

Le candidat devra proposer une religieuse mettant en valeur le fruit et son expression aromatique, tout en conservant l'identité de la religieuse.

Épreuve 3 – Religieuse Végane & Sans Gluten

Cette troisième épreuve sera consacrée à la réalisation d'une religieuse entièrement végétarienne et sans gluten.

L'objectif sera de démontrer la capacité du candidat à adapter les techniques traditionnelles de la pâtisserie à ces deux contraintes, sans compromettre l'esthétique, la texture, la gourmandise, l'équilibre des saveurs, la qualité technique et l'identité de la religieuse.

Les trois épreuves seront réalisées selon les cahiers des charges techniques communiqués aux candidats finalistes.

Les horaires précis, les temps de réalisation, les quantités et le déroulement détaillé des deux journées seront communiqués ultérieurement.

Tenue professionnelle

Les candidats devront impérativement se présenter en tenue professionnelle correcte, propre et irréprochable.

Cette obligation s'applique pendant toute la durée de la compétition ainsi que lors de la remise des prix.

Le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de comportement professionnel est obligatoire pendant toute la durée du concours.

Art. 6 – Épreuve 1 : Religieuse Thème Chocolat ou Vanille ou Café

Chaque candidat choisit librement son thème : chocolat, vanille ou café.

La création devra :

- Respecter l'esprit et l'identité de la religieuse ;
- Intégrer le chocolat ou la vanille ou le café comme élément principal de la création ;
- Démontrer une parfaite maîtrise de la pâte à choux ;
- Présenter un équilibre harmonieux entre les différents composants ;
- Faire preuve de créativité et de personnalité.

Les candidats devront utiliser les couvertures et produits Valrhona définis par l'organisation dans le cadre de l'épreuve.

Les produits utilisés, les formats, le nombre de pièces, les quantités ainsi que les éventuels éléments obligatoires seront précisés dans le cahier des charges technique remis aux finalistes.

Une attention particulière sera portée à la qualité du chocolat ou de la vanille ou du café, à son expression aromatique et à son intégration dans la composition.

Art. 7 – Épreuve 2 : Religieuse Thème Fruit

Chaque candidat devra réaliser une création de religieuse sur le thème du fruit.

Le fruit devra être identifiable et occuper une place essentielle dans la dégustation.

Le candidat pourra notamment travailler le fruit sous différentes formes autorisées : purée, compotée, confit, gel, insert, crémeux, mousse ou toute autre préparation autorisée par le cahier des charges.

Les candidats devront utiliser les produits Andros Chef définis par l'organisation.

Cette épreuve aura notamment pour objectif d'évaluer la capacité du candidat à :

- Valoriser les qualités aromatiques du fruit ;
- Construire un équilibre entre acidité, sucre et textures ;
- Associer harmonieusement le fruit à la pâte à choux et aux crèmes ;
- Conserver l'identité de la religieuse ;
- Proposer une création contemporaine et originale.

Les fruits et produits autorisés, les formats, les quantités et les éléments obligatoires seront précisés dans le cahier des charges technique.

Art. 8 – Épreuve 3 : Religieuse Végane & Sans Gluten

Cette troisième épreuve constitue une catégorie à part entière du championnat.

Chaque candidat devra réaliser une religieuse entièrement végétane et sans gluten.

La création devra respecter simultanément les deux contraintes :

100 % végétane

100 % sans gluten

Aucun ingrédient d'origine animale ne pourra être utilisé.

Aucun ingrédient contenant du gluten ne pourra être utilisé.

La religieuse devra conserver autant que possible les caractéristiques fondamentales de la pâtisserie traditionnelle : forme identifiable, pâte à choux, garniture, équilibre des textures, équilibre des saveurs, finition et présentation.

L'objectif de cette épreuve est de démontrer qu'une religieuse végétane et sans gluten peut atteindre un niveau d'excellence comparable à une réalisation traditionnelle.

Le candidat devra notamment démontrer sa maîtrise des alternatives aux œufs, des alternatives aux produits laitiers, des farines et amidons sans gluten, des techniques de pâte à choux adaptées, des crèmes et garnitures végétales ainsi que des techniques de cuisson et de conservation.

Une attention particulière sera portée à la ressemblance visuelle, à la qualité gustative et à la capacité du candidat à obtenir une religieuse équilibrée, élégante et gourmande malgré les contraintes imposées.

Les matières premières autorisées et les éventuelles restrictions complémentaires seront précisées dans le cahier des charges technique.



Art. 9 – Jury

Le championnat comportera **deux niveaux de jury**.

9.1 – Premier jury : sélection sur dossier

Un premier jury sera chargé d'examiner les dossiers de candidature reçus pendant la période d'inscription.

Ce jury aura pour mission d'effectuer la première sélection des candidats et de déterminer ceux qui seront autorisés à participer aux pré-sélections professionnelles ou amateurs.

La sélection sur dossier constitue une étape obligatoire du processus de candidature.

9.2 – Jury des pré-sélections et de la finale

Les candidats participant aux épreuves pratiques seront évalués par un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) et exclusivement de professionnels reconnus dans les domaines de la pâtisserie, de la boulangerie, de la chocolaterie et des métiers de bouche.

Le jury évaluera les réalisations conformément aux critères définis dans le présent règlement et dans les cahiers des charges techniques.

Les principaux critères d'appréciation pourront notamment porter sur :

- La présentation ;
- La précision et la qualité des finitions ;
- La maîtrise technique ;
- La pâte à choux ;
- Les crèmes et garnitures ;
- Les textures ;
- L'équilibre des saveurs ;
- La créativité ;
- L'originalité ;
- Le respect du thème ;
- La valorisation des produits partenaires ;
- La qualité globale de la dégustation.

Le jury est souverain dans ses décisions.

Les décisions restent soumises aux articles 25 et 26 des Conditions Générales.

Art. 10 – Critères de notation finale

Les trois épreuves sont prises en compte dans deux classements distincts :
un classement Professionnels et un classement Amateurs.



10.1 – Religieuse Thème Chocolat – Vanille ou Café

100 points

10 Pts pour la présentation

50 Pts pour la dégustation

20 Pts pour la pâte à choux

20 Pts pour les crèmes

La notation portera sur la présentation, la dégustation, la maîtrise de la pâte à choux, les crèmes et garnitures, ainsi que la créativité et le respect du thème.

10.2 – Religieuse Thème Fruit

100 points

10 Pts pour la présentation

50 Pts pour la dégustation

20 Pts pour la pâte à choux

20 Pts pour les crèmes

La notation portera sur la présentation, la dégustation, la maîtrise de la pâte à choux, les crèmes et garnitures, ainsi que la créativité et le respect du thème.

10.3 – Religieuse Végane & Sans Gluten

120 points

20 Pts pour la présentation et ressemblance

50 Pts pour la dégustation

30 Pts pour la pâte à choux

20 Pts pour les crèmes

La notation portera sur la présentation et la ressemblance, la dégustation, la maîtrise de la pâte à choux végétane et sans gluten, les crèmes et garnitures, ainsi que la maîtrise des contraintes et l'innovation.

10.4 – Classement final

Deux classements : Professionnels et Amateurs, par cumul des notes des trois épreuves.

Le total maximal pouvant être obtenu par un candidat est donc de :

320 POINTS

- 100 points – Chocolat – vanille ou Café ;
- 100 points – Fruit ;
- 120 points – Végane & Sans Gluten.

En cas d'ex æquo, les candidats seront départagés en priorité par leur note globale de dégustation.

Si l'égalité devait subsister, le jury souverain déterminera le classement final.



Art. 11 – Partenaires officiels des épreuves

Le championnat est organisé autour de trois axes de création complémentaires.

VALRHONA

Partenaire officiel de l'épreuve Chocolat ou Vanille ou Café

Valrhona accompagnera les candidats dans l'épreuve dédiée au chocolat, à la vanille ou au café et contribuera à mettre en valeur l'excellence, la créativité et la diversité des produits.

ANDROS CHEF

Partenaire officiel de l'épreuve Fruit

Andros Chef accompagnera les candidats dans l'épreuve dédiée au fruit, permettant de valoriser la richesse aromatique et la diversité des produits fruitiers destinés aux professionnels.

VÉGANE & SANS GLUTEN

Épreuve officielle Innovation

La troisième épreuve sera dédiée à l'innovation et à la capacité des candidats à répondre aux nouvelles attentes de la pâtisserie contemporaine à travers une religieuse entièrement végétarienne et sans gluten.

Les conditions d'utilisation des produits des partenaires et les références autorisées seront précisées dans les cahiers des charges techniques.

Art. 12 – Remise des prix

La remise des prix aura lieu le :

DIMANCHE 28 FÉVRIER 2027

Dans le cadre du Salon EPIKURIUM 2027.

Dans chaque catégorie, le candidat arrivé en première position à l'issue des trois épreuves est désigné Champion du Monde de la Religieuse dans sa catégorie :

CHAMPION DU MONDE DE LA RELIGIEUSE

EPIKURIUM 2027 - PROFESSIONNELS / AMATEURS

Le lauréat de chaque catégorie recevra :

- Un trophée officiel ;
- Un diplôme officiel attestant son titre de Champion du Monde de la Religieuse.

Les modalités précises de la remise des prix seront communiquées aux finalistes.

Art. 13 – Respect du règlement

Le fait de s'inscrire et de participer au 1er Championnat du Monde de la Religieuse implique pour chaque candidat l'acceptation pleine, entière et sans réserve du présent règlement.



Le candidat s'engage à respecter :

- Les conditions d'inscription ;
- Les modalités de sélection sur dossier ;
- Les modalités des pré-sélections ;
- Les consignes de l'organisation ;
- Les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Les exigences techniques du concours ;
- Les horaires imposés ;
- Les décisions des jurys ;
- Les cahiers des charges des trois épreuves ;
- Les conditions d'utilisation des produits des partenaires.

Tout manquement au présent règlement pourra entraîner une pénalité, une disqualification de l'épreuve ou une exclusion du concours, selon la gravité du manquement et la décision de l'organisation et/ou du jury.

Art. 14 – Conditions générales des compétitions

Le présent règlement est complété par les conditions générales des compétitions du Salon EPIKURIUM.

Les candidats sont invités à prendre connaissance de ces conditions générales avant toute inscription.

L'inscription au concours vaut acceptation du présent règlement ainsi que des conditions générales des compétitions.



CALENDRIER OFFICIEL PRÉVISIONNEL

Vendredi 30 octobre 2026 : ouverture des inscriptions et début du dépôt des dossiers de candidature pour les professionnels et les amateurs, par e-mail à contact@epikurium.fr.

Mardi 15 décembre 2026 : clôture des inscriptions et date limite de dépôt des dossiers de candidature par e-mail à contact@epikurium.fr.

Du 16 décembre 2026 au mercredi 6 janvier 2027 : étude des candidatures par le premier jury et sélection sur dossier.

Jeudi 7 janvier 2027 : annonce des candidats retenus pour participer aux pré-sélections.

Samedi 16 janvier 2027 : pré-sélection professionnelle ; lieu en cours de confirmation.

Samedi 23 janvier 2027 : pré-sélection amateur au CFA des 13 Vents à Tulle.

Vendredi 29 janvier 2027 : annonce officielle des finalistes.

Du 15 au 19 février 2027 : briefing et préparation des finalistes, selon des modalités à confirmer.

Samedi 27 février 2027 : première journée de la finale – épreuves Chocolat - Vanille ou Café, Fruit et Végane & Sans Gluten – Salon EPIKURIUM 2027.

Dimanche 28 février 2027 : deuxième journée de la finale – épreuves Chocolat - Vanille ou Café, Fruit et Végane & Sans Gluten – Salon EPIKURIUM 2027.

Dimanche 28 février 2027 : remise des prix aux lauréats des deux catégories - EPIKURIUM 2027.

Calendrier prévisionnel

Les dates mentionnées dans le présent règlement sont prévisionnelles et pourront être modifiées par l'organisation du Salon EPIKURIUM 2027.

Toute modification sera communiquée officiellement aux candidats concernés.