

## **PRESENTATION COMPLETE DU CONCOURS DE PÂTISSERIE - KYUSHU 2026**

**ORGANISATEURS : Institut français du Kyushu et Pâtisserie Ichiryu**

**Sponsors : TV5 Monde**

### **Règlement, modalités de participation et calendrier**

#### **1. Présentation du concours**

Le présent concours de pâtisserie a pour objectif de valoriser la créativité des amateurs ainsi que les produits du territoire de Kyushu, en encourageant la rencontre entre savoir-faire pâtissier et inspiration locale.

Les participants sont invités à concevoir et réaliser une tarte sucrée originale, intégrant au moins un ingrédient issu de Kyushu.

#### **2. Conditions de participation**

Le concours est ouvert exclusivement aux amateurs.

Ne peuvent concourir :

- les professionnels de la pâtisserie
- toute personne tirant un revenu principal ou régulier d'une activité de pâtisserie
- les personnes ayant une formation professionnelle diplômante en pâtisserie
- les personnes qui ne disposent pas d'une résidence permanente dans le Kyushu

Nombre maximal de participants : 50

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

#### **3. Caractéristiques de la réalisation**

Chaque candidat devra proposer :

Une tarte sucrée

Un nom pour cette tarte

Pour 4 à 5 personnes

Diamètre : 12 cm

Hauteur maximale : 10 cm

Garniture libre (fruits, mousse, chocolat, praliné, etc.).

**Obligation** : intégrer au moins un ingrédient provenant de Kyushu

#### 4. Déroulement du concours

##### 4.1 Phase 1 – Candidature (25 avril – 31 août 2026)

Aucune candidature ne sera acceptée au-delà de 50 inscriptions.

Les candidats doivent :

1. Réaliser leur tarte à domicile

2. Remplir un formulaire en ligne unique, comprenant :

- Leurs coordonnées complètes
- La photographie de la tarte
- Sa recette détaillée
- Un texte de présentation (concept et intention)
- Un engagement sur l'honneur qu'ils sont les seuls auteurs de leur pâtisserie et qu'ils n'ont pas eu recours à l'aide d'un professionnel, quelle que soit la forme que pourrait prendre cette aide.

##### 4.2 Phase 2 – Présélection (1<sup>er</sup> septembre – 15 septembre 2026)

Le jury sélectionnera 15 finalistes au maximum sur la base :

- de la photographie
- de la recette
- du texte de présentation

##### 4.3 Finale : Samedi 17 octobre 2026, à partir de 14h00 \*pour 2 ou 3 heures

Lieu : Institut français du Kyushu

##### Déroulement générale de la finale :

Les candidats sélectionnés pour la finale recevront un courriel de la part de l'Institut. Ils devront alors confirmer en retour leur participation et leur capacité à venir présenter en personne leur pâtisserie à l'Institut français du Kyushu où se déroulera la finale.

Le jour J, devant le jury du concours, pendant 5 minutes au maximum, chaque candidat présentera en japonais sa pâtisserie. Il devra notamment en expliquer l'esprit ou le concept.

Pendant les délibérations du jury, les participants pourront goûter les différentes tartes.

##### Production demandée à réaliser chez soi en vue de la finale :

2 tartes identiques :

- 1 tarte entière (présentation)
- 1 tarte déjà découpée destinée à la dégustation du jury.

## 5. Jury

Le jury sera composé de :

- Daisuke Notomi, Président et directeur général de la division des ventes de la pâtisserie Ichiryu
- Seiichi Fujikawa, chef pâtissier de la maison Ichiryu
- Yuriko Hiraoka, auteure de livre de pâtisserie
- José-Marie Cortès, directeur de l'Institut français du Kyushu
- Une personnalité invitée (à confirmer)

## 6. Critères d'évaluation

Les réalisations seront jugées selon les critères suivants :

- Apparence visuelle
- Maîtrise des cuissons
- Équilibre des saveurs
- Tenue et consistance à la découpe
- Concept et originalité
- Qualité de la présentation orale et du récit associé

## 7. Prix

Lauréat

- Commercialisation de la tarte dans les boutiques Ichiryu **pendant 1 mois**.
- Bon d'achat de 50 000 yens dans les pâtisseries Ichiryu de Fukuoka.

2<sup>ème</sup> prix : Une session de cours de français gratuite, des tickets offerts pour 5 séminaires à l'Institut (non transférable), et des goodies de l'Institut.

3<sup>ème</sup> prix des finalistes : Un livre de recettes et des tickets offerts pour 5 séminaires de l'Institut.

À tous les finalistes : Assortiments de gâteaux offerts par Ichiryu.

## 8. Propriété intellectuelle

Le lauréat s'engage à céder, dans les conditions précisées en annexe :

- l'ensemble des droits liés à sa création
- à titre exclusif

- au bénéfice de la société exploitant les pâtisseries Ichiryu

Cette cession est une condition essentielle du concours.

### **9. Acceptation du règlement**

La participation au concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement ainsi que des annexes associées.