

PRESENTENT

LE 1^{ER}
CONCOURS
PÂTISSIER AMATEUR
DU PAYS BASQUE

A VOS FOUETS

FINALE LE 21/03/2026

INSCRIPTION

GRATUITE



JUSQU'AU 20/02/2026



VOTRE CARNET DE BORD



MAINTENANT C'EST VOUS LE CHEF

"Installez-vous confortablement, prenez un café ou un thé, lancez votre musique préférée et laissez-vous guider par la lecture de ce carnet."



FLORIAN ARTIGOLE
L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE

Félicitations pour votre inscription à cet événement inédit.

Ce carnet de bord a été conçu pour vous accompagner dans votre démarche créative et technique. Plus qu'une simple série de documents, il s'agit de votre outil de travail professionnel pour franchir les étapes de sélection :

L'organisation : Retrouvez les dates clés pour ne manquer aucune échéance.

La technique : Préparez votre fiche technique avec la précision d'un artisan.

La rigueur : Adoptez les réflexes d'hygiène indispensables en cuisine.

Thème de votre première escale : LES GÂTEAUX DE VOYAGE

CARNET DE BORD ●

Nous avons le plaisir de confirmer votre inscription à cet événement inédit.

EVENEMENT

1er Concours du meilleur pâtissier amateur du Pays Basque

INFORMATION

DATE : **DU 20/02/26 AU 05/03/26**

LIEU : CHEZ VOUS

INFO : PRÉ-SELECTION

THÈME: LES GÂTEAUX DE VOYAGE

L'Atelier de la Moustache Dorée et Le Bercail s'associent pour lancer le 1er Concours du meilleur pâtissier amateur du Pays Basque.

Cet événement vise à mettre en lumière les talents amateurs locaux à travers plusieurs épreuves sélectives, alliant créativité et technique.

DATE CLÉS DU CONCOURS

Inscription : du 08/02/2026 au 20/02/2026

Pré-Selection : 20/02/2026 au 05/03/2026

L'épreuve : 05/03/2026 au 20/03/2026

Finale : Samedi 21 Mars 2026

LIEU

Inscription : Plateforme d'inscription en ligne

Pré Selection : à domicile

L'épreuve : à domicile

Finale : Dégustation sur place au BERCAIL à Bayonne

CONTACTS



Artigole Florian : 06.76.03.54.19



Gorosurreta Maryse : 06.50.88.31.14

CARNET DE BORD ●

✧ INITIATIVE

Florian Artigole fondateur de l'atelier de la moustache dorée

✧ PARTENAIRE PRINCIPAL ORGANISATION & DEVELOPPEMENT

Le Bercail Bayonne - Maryse Gorosurreta

✧ PARTENAIRE ORGANISATION

Mokofin Pâtisserie Bayonne - Maïtena Erguy
Fédération de Boulangerie Pâtisserie - Arnaud Fernandez

✧ EVENEMENT & OBJECTIF

"Le Pays Basque à la recherche de sa future pépite sucrée"

Pour la toute première fois, la pâtisserie artisanale rencontre la ferveur des amateurs locaux. Le chef Florian Artigole, **fondateur de L'atelier de la moustache dorée, pâtisserie en ligne en click and collect**, s'associe au **lieu de vie Le Bercail** dirigé et fondé par Mme Gorosurreta Maryse pour lancer le 1er Concours du meilleur pâtissier amateur du Pays Basque.

Cet événement inédit a pour vocation de révéler les talents cachés du territoire, de valoriser le savoir-faire artisanal et de créer un pont entre professionnels et passionnés. Plus qu'une compétition, c'est une célébration de la gourmandise qui se clôturera par une grande finale au cœur du Bercail, **lieu emblématique et médaillé du label National : "le choix des familles"**.



MARYSE GOROSURRETA



FLORIAN ARTIGOLE

CARNET DE BORD ●

A VOUS DE JOUER !

1 ✨ INSCRIPTION DES PARTICIPANTS ✓

Félicitation vous venez de vous inscrire , voici la suite du déroulement

2

✨ PRE-SELECTION A domicile

Pour la présélection, vous allez devoir réaliser un **gâteau de voyage** et envoyer deux vidéos d'une minute chacune : une vidéo pour présenter le gâteau et une autre pour vous présenter. Les deux vidéos devront être déposées ensuite sur le formulaire suivant

20/02/2026 AU 05/03/2026



Une question ? concours.patissier.amateur@gmail.com ou 0676035419

3 ✨ L'EPREUVE A domicile

Pour l'épreuve principale, chaque participant doit réaliser un entremet composé de 3 textures max + une décoration , les modalités de la réalisation vous seront envoyées une fois la 1ère épreuve effectuée.

4 ✨ LA FINALE Au Bercaïl à Bayonne

Pour la finale, les gagnants de la pré sélection devront venir avec leurs Gâteaux au Bercaïl afin de présenter leurs créations à un jury de professionnel des métiers de bouche .

DATE CLÉS DU CONCOURS

Inscriptions : du 08/02/2026 au 20/02/2026

Pré-sélection : 20/02/2026 au 05/03/2026

L'épreuve: 06/03/2026 au 20/03/2026

Finale : Samedi 21 Mars 2026

VOTRE FICHE PARTICIPANT

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Mail :

Téléphone :

EXEMPLE POUR VOTRE ORGANISATION

1 Lecture des documents :

- Vérification de vos données
- Déroulé du concours
- Hygiène HACCP
- Règlement intérieur
- Droit à l'image

2 Entraînement

- Recherche : qu'est-ce qu'un gâteau de voyage ?
- Choix de la recette
- Exécution de la recette

3 Tournage Vidéos

- Vidéo du gâteau
- Vidéo de vous
- Dépôts des vidéos **avant le 05/03/2026**



CARNET DE BORD ●

FICHE À REMPLIR

FICHE TECHNIQUE PRÉ-SELECTION Ecriture lisible et soignée sont un plus

Schéma du Gâteau

Il ne s'agit pas d'un constat auto ni des beaux-arts

Explications

Il ne s'agit pas d'une dissert' de philo

Liste des ingrédients



Présence allergènes



Gluten

☐


Poisson

☐


Crustacés

☐


oeufs

☐


Arrachides

☐


Moutarde

☐


Mollusques

☐


Soja

☐


Sulfites

☐


Sésame

☐


Céleri

☐


Lupins

☐


Lait

☐


Fruits à coque

☐

CARNET DE BORD ●

FICHE D'AIDE

☀️ AIDE RECAP' DES DOCUMENTS À RENDRE

Obligatoire pour valider la participation

	OUI	NON
Lecture des règles d'hygiène de base HACCP	☐	☐
Vidéo du gâteau max 1 min	☐	☐
Vidéo de présentation de vous 1min	☐	☐
Liste des ingrédients et allergènes	☐	☐
Fiche technique du gâteau	☐	☐
Signature du droit à l'image	☐	☐
Signature du règlement intérieur	☐	☐
Autorisation parentale	☐	☐
Avez vous des questions ?	☐	☐

Votre question :

☀️ DEPOTS DES VIDEOS ET DOCUMENTS EN LIGNE

MAXIMUM LE 05/03/2026



VIDEOS

Pour le Gâteau et pour vous
Durée = 1min/vidéo
Format = Avi/Mp4/Mov

A respecter :
on doit voir l'intérieur du gâteau et
ressentir une émotion : mise en
scène primordiale



DOCUMENTS

Ecrire lisiblement sur les documents et prendre une
photo puis les déposer en ligne. PDF Acceptés

En cas de problème pour déposer votre dossier

RÈGLEMENT

CONCOURS DU MEILLEUR PÂTISSIER AMATEUR DU PAYS BASQUE

ARTICLE 1 : ORGANISATION La société Florian Artigole alias "l'atelier de la moustache dorée", ci-après désignée "l'Organisateur", immatriculée sous le numéro SIRET 75177842400026, organise un concours de pâtisserie amateur gratuit et sans obligation d'achat intitulé "1^{er} concours pâtissier amateur du pays basque".

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure résidant au Pays Basque, à l'exclusion :

Des professionnels des métiers de bouche (boulangers, pâtissiers, cuisiniers).

Des titulaires d'un diplôme en pâtisserie (CAP, BTM, Mention Complémentaire) ou équivalent.

L'Organisateur se réserve le droit de demander un justificatif d'honneur confirmant le statut d'amateur.

Une autorisation sera demandée pour les mineurs

ARTICLE 3 : THÈME ET MODALITÉS Le concours porte sur la réalisation de gâteaux sur le thème :

Pré-sélection : réalisation d'un gâteau de voyage et d'1 vidéo du gâteau et d'1 vidéo de vous même.

Epreuve : Gâteaux pour 8 personnes.

Lieu de fabrication : Le candidat réalise le gâteau à son domicile et l'apporte fini sur le lieu du concours.

Finitions : Explication lors de la phase de finale.

ARTICLE 4 : INSCRIPTION Les inscriptions sont ouvertes du 08/02/26 au 20/02/26. Le dossier doit comprendre :

Le bulletin d'inscription rempli.

La fiche technique de la recette (liste précise des ingrédients et allergènes). Tout dossier incomplet sera rejeté. Le nombre de places est limité à 10 candidats pour la finale.

ARTICLE 5 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ (OBLIGATOIRE) Le respect de la chaîne du froid est impératif.

Les gâteaux nécessitant une réfrigération doivent être transportés dans une glacière ou un caisson isotherme avec plaques eutectiques.

À l'arrivée, l'Organisateur effectuera un relevé de température à cœur (ou surface). Tout produit au-dessus de 4°C (pour les crèmes) sera immédiatement disqualifié et détruit pour raisons sanitaires.

L'utilisation d'œufs crus non cuits est interdite.

ARTICLE 6 : LE JURY ET CRITÈRES DE NOTATION Le jury est composé de professionnels et de partenaires. La notation sur 100 points MOUSTACHE se décompose ainsi pour la finale :

Goût et équilibre des saveurs : 40 points

Texture et cuisson : 30 points

Esthétique et visuel (finition) : 20 points

Respect du thème et originalité : 10 points En cas d'égalité, la note "Goût" est prépondérante. Les décisions du jury sont souveraines et sans appel.

ARTICLE 7 : DOTATIONS Les prix ne peuvent être ni échangés, ni convertis en espèces. Les prix seront annoncés le jour de la finale.

ARTICLE 8 : DROIT À L'IMAGE ET PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE Par sa participation, le candidat autorise l'Organisateur à utiliser son nom, son image et les photos de sa réalisation sur tout support de communication (réseaux sociaux, presse, site web) pour une durée de x années, sans que cela ne lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que la remise du prix.

ARTICLE 9 : ALLERGÈNES ET RESPONSABILITÉ Le candidat certifie l'exactitude de la liste des ingrédients fournie. L'Organisateur décline toute responsabilité en cas de réaction allergique d'un membre du jury si un allergène n'a pas été déclaré.

Fait à _____,
le _____ en deux exemplaires.

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »

HYGIENE HACCP

Obligatoire pour valider la participation

1. Hygiène

Le cuisinier est la première source de contamination.

Lavage des mains : Obligatoire avant de manipuler des aliments, après avoir touché des produits bruts (œufs, terre), des déchets, ou après une pause. Utiliser un savon bactéricide.

Tenue : Tablier propre, cheveux attachés (ou toque/filet), pas de bijoux (bagues, montres) qui sont des nids à bactéries.

Santé : Interdiction stricte de cuisiner en cas de symptômes de gastro-entérite ou de plaies infectées aux mains (sauf si protégées par un gant).

2. Maîtrise des Températures (La Chaîne du Froid/Chaud)

La zone de danger se situe entre +10°C et +63°C, là où les bactéries se multiplient le plus vite.

Réception/Stockage : Les produits frais doivent être rangés immédiatement. Température du réfrigérateur : 0°C à +4°C.

Refroidissement rapide : Une préparation chaude (crème pâtissière, par exemple) ne doit pas rester à température ambiante. Elle doit être refroidie à cœur de +63°C à +10°C en moins de 2 heures avant d'aller au froid.

Décongélation : Jamais à température ambiante. Toujours au réfrigérateur ou au micro-ondes (si cuisson immédiate).

3. Prévention des Contaminations Croisées

Marche en avant : Ne jamais faire croiser des produits "sales" (légumes terreux, œufs bruts) avec des produits "propres" (pâtisserie finie, crème montée).

Séparation des supports : Utiliser des planches à découper et des couteaux différents pour le cru et le cuit.

Animaux : Interdiction totale des animaux domestiques dans la cuisine pendant la préparation du concours.

4. Nettoyage et Désinfection

Plan de travail : Nettoyé et désinfecté avant et après chaque étape de fabrication.

Ustensiles : Privilégier le lavage à haute température (lave-vaisselle à +60°C).

Déchets : Poubelle munie d'un couvercle, idéalement actionnée par une pédale pour éviter le contact manuel.

OUI

NON

Avez vous compris et intégré ?

☐☐

En cas de question merci d'écrire à
concours.patissier.amateur@gmail.com



 AUTORISATION PARENTALE

Obligatoire pour valider la participation pour les mineurs

Objet : Autorisation de participation au concours [Nom du Concours]

Je soussigné(e), Madame / Monsieur
demeurant au
(père, mère ou tuteur) de :

(Nom et Prénom du responsable légal),
agissant en qualité de représentant légal

L'enfant :

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

1. Autorisation de participation

Autorise expressément l'enfant cité ci-dessus à participer au concours intitulé 1er concours pâtissier du pays basque qui se déroulera du 20/02/26 au 21/03/26 inclu, jour de la finale.

2. Droit à l'image

J'autorise / Je n'autorise pas (rayer la mention inutile) les organisateurs à fixer, reproduire et communiquer les photographies ou vidéos prises dans le cadre du concours pour une exploitation non commerciale (site web, réseaux sociaux, presse) liée à la promotion de l'événement.

3. Responsabilité et Urgence

Je déclare que l'enfant est couvert par une assurance responsabilité civile. En cas d'urgence médicale, j'autorise les responsables de l'organisation à prendre toutes les mesures nécessaires (hospitalisation, intervention chirurgicale).

Fait à _____, le _____.

Signature du responsable légal :

CRITERES DE PRÉ-SELECTION

NOTATION SUR UN TOTAL DE 100 POINTS MOUSTACHE 

Critères	Points
Originalité du gâteau	25 pts
Sujet respecté	20 pts
Présentation du gâteau	15 pts
Votre présentation	15 pts
2 Vidéos de moins d'1 min	10 pts
Documents lus et remplis	10 pts
Écriture lisible et soignée	5 pts



Les résultats sont exprimés uniquement par 'Admis' ou 'Non Admis'.
Aucun détail de notation ne sera communiqué." Merci pour votre compréhension.

★ FIN



MAINTENANT C'EST VOUS LE **CHEF**

*Pour l'amour de la gastronomie , dans l'attente de vos videos ,
nous vous remercions pour votre participation et nous vous
souhaitons de prendre du plaisir dans ce concours,*

Culinairement,

MARYSE GOROSURRETA

FLORIAN ARTIGOLE

