



# Du samedi 14 au mardi 17 Mars 2026

Lors du salon EGA+ST  
Parc des Expositions de Strasbourg

## CONCOURS INTERNATIONAL D'EXCELLENCE EN BINÔMES

### 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION

Pains et viennoiseries  
durant 2 jours avec fabrication sur place  
Jury d'exception présidé par **Thomas Marie**  
Parrain de la première édition **Eric Kayser**

*Durée 12 heures sur 2 jours, entre 2 et 6 heures le jour A  
et entre 10 et 6 heures le jours B (au choix des équipes)*

#### PAINS

- Pain forme créative personnelle
- Pain à haute qualité gustative
  - Pain aux ingrédients
  - Pain variété ancienne
- Pains formes et pains régionaux

#### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- Pâte levée feuilletée garnie avant cuisson, de création personnelle
- Pâte levée feuilletée garnie libre, de création personnelle
- Pâte levée feuilletée non garnie aromatisé avec un agrume de création personnelle
- Pâte levée feuilletée non garnie à haute qualité gustative

#### PÂTE LEVÉE SUCRÉE

- Pâte levée sucrée garnie avant cuisson de création personnelle
- Pâte levée sucrée garnie libre, de création personnelle
- Pâte levée sucrée au chocolat (libre), de création personnelle
- Pâte levée sucrée non garnie à haute qualité gustative et de format familial

#### GOURMANDISES BOULANGÈRES

- Biscuit cannelle (biscuit sec)
- Biscuit libre de création personnelle (biscuit sec)
  - Flan créatif
- Flan traditionnel à la vanille (pâte libre)

#### Inscription ouverte à tous

- Sélection sur dossier
- 9 équipes sélectionnées
- 4 équipes suppléantes

*Dossier d'inscription à télécharger  
sur [tropheethomasmarie.fr](http://tropheethomasmarie.fr)*

*Dossier de candidature, complet, à envoyer sur l'adresse  
suivante [inscriptions@tropheethomasmarie.fr](mailto:inscriptions@tropheethomasmarie.fr)*

*Clôture des inscriptions : 15 octobre 2025*

*Après la sélection des équipes,*

*les frais d'inscription sont fixés à 300 € TTC.*

*Pour plus d'information : [contact@tropheethomasmarie.fr](mailto:contact@tropheethomasmarie.fr)*



# EG/+ST