

# LE PARIS-BREST

## LE DÉFI DE FÉVRIER

*Ouvert du 1er février au 1er mars 2026*

### Les fondamentaux à respecter

Ta création doit impérativement inclure :

- Une pâte à choux (forme libre ou contrainte)
- Une référence claire aux fruits secs (praliné, noisette, amande, cacahuète, sésame, etc.)
- Une structure identifiable comme une pâtisserie montée (pas un entremets lisse type mousse / glaçage)

Même transformé, le dessert doit rester lisible comme une revisite de Paris-Brest.

### Ce qu'on peut faire

#### Revisiter la forme

- Couronne déconstruite
- Choux individuels ou composition plurielle
- Ligne, spirale, volume vertical, forme symbolique
- Paris-Brest « éclaté » ou fragmenté

#### Revisiter les textures

- Crème mousseline, diplomate, légère, pralinée ou non
- Insert croustillant, fondant, coulant, givré
- Jeu de contrastes : croustillant / crémeux / aérien / croquant

#### Revisiter les saveurs

- Fruits secs non traditionnels (pistache, noix, pécan, sésame, cajou...)
- Accords inattendus (agrumes, café, épices, chocolat, fruits, infusion...)
- Version peu sucrée, torréfiée, amère, fumée, lactée, florale...

#### Revisiter le concept

- Paris-Brest revisité par une culture, un souvenir, un lieu
- Interprétation artistique, graphique ou narrative
- Lecture minimaliste ou au contraire très expressive

#### Ce qui est déconseillé

- Reproduire un Paris-Brest classique avec un simple twist décoratif
- Se contenter d'un changement de parfum sans réflexion globale
- Masquer complètement la pâte à choux au point qu'elle devienne secondaire



# LE PARIS-BREST

## LE DÉFI DE FÉVRIER

*Ouvert du 1er février au 1er mars 2026*

### Rétroplanning du défi

**Dimanche 1er février 2026** : lancement du défi.

**Dimanche 1er mars 2026** : clôture des inscriptions.

**Mercredi 4 mars 2026** : ouverture des votes sur Instagram auprès de la communauté Fou de Pâtisserie.

**Dimanche 9 mars 2026** : clôture des votes

**Lundi 10 mars 2026** : annonce des 3 gagnants.

### Lot pour les 3 gagnants

Un cadeau de la part de notre partenaire GOBEL sera décerné à nos 3 gagnants qui auront remporté le plus de votes du public Instagram et les 3 visuels seront publiés dans le magazine n°76 !

### Pour valider ta participation

1. Une photo principale du dessert fini + une photo de coupe
2. Une courte description du concept (5 à 10 lignes) expliquant ta revisite
3. La composition de ta création.

[JE DÉPOSE MA PARTICIPATION](#)

