

SOMMAIRE

- 1 L'esprit du défi
- 2 Les règles du jeu
- 3 Foire aux questions
- 4 Guidelines photos

DÉFI "ON PÂTISSE TOUT LE NUMÉRO"

« On pâtisse tout le numéro » est un défi collectif à destination des membres du Club Fou de Pâtisserie, lancé par Elsa, membre du Club et ancienne candidate du Meilleur Pâtissier.

L'objectif : recréer ensemble toutes les recettes d'un même numéro, chacun·e réalisant une recette différente.

Chaque membre reçoit une recette par tirage au sort.

À la fin du défi, le groupe a pâti l'intégralité du magazine.

Comment ça se passe ?

- Le défi se base sur le numéro en cours de Fou de Pâtisserie
- Toutes les recettes sont listées, puis attribuées par tirage au sort
- Un mois est laissé à chacun·e pour réaliser sa recette, à son rythme
- La réalisation se fait chez soi, dans le délai imparti

À la date de rendu, chaque membre partage :

- Des photos soignées de sa réalisation
- Un court retour d'expérience (apprentissages, difficultés, ajustements)

Le cœur du projet repose sur le collectif.

Un canal Discord dédié est ouvert pour :

- Poser des questions techniques,
- Partager des avancées et des doutes,
- Trouver des solutions ensemble (matériel, ingrédients, timing),
- Se soutenir tout au long du mois.

On ne pâtis pas seul·e dans son coin : on avance ensemble, même à distance.

Pour garantir un défi exigeant mais accessible :

- Une FAQ est fournie (niveau attendu, matériel, adaptations possibles),
- Des guidelines photo permettent d'harmoniser les visuels.

L'esprit du défi :

- Se challenger sans s'angoisser
- Jouer à fond le jeu du collectif, échanger avec le groupe
- Documenter honnêtement le processus
- Partager pour apprendre, pas pour se comparer
- S'amuser

LES RÈGLES DU JEU

SE CHALLENGER

- Respecter l'esprit de la recette
- S'impliquer dans le canal Discord pour aider celles et ceux qui en auraient besoin
- Prendre une photo qui respecte globalement les guidelines et l'envoyer à la date indiquée
- Discuter avec le groupe pour solutionner les problèmes (ingrédients impossibles à trouver, pas le bon moule, etc.)
- Prévenir rapidement le groupe si on est vraiment bloqué-e ou si on ne va pas pouvoir faire notre recette

S'AMUSER

Ce défi est avant tout fait pour qu'on s'amuse ! Ne vous mettez pas la pression et savourez le plaisir de la nouveauté et de l'apprentissage.

FOIRE AUX QUESTIONS

Les réponses à toutes vos questions sur le défi "On pâtisse tout le numéro".

1

Je n'ai pas le bon moule / le bon matériel. Je fais comment ?

L'objectif du défi est de s'approcher le plus fidèlement possible de la recette du magazine. Mais aucune pression : si tu n'as pas exactement le bon moule, tu peux utiliser une alternative de volume équivalent (cercle, cadre, moule en silicone standard).

L'important, c'est que tu respectes :

- Les textures,
- Les proportions,
- Et l'esprit de la création.

Le visuel peut différer, tant que la construction technique est là.

3

Je voudrais faire une version vegan / sans gluten / "pâtisserie raisonnée". C'est possible ?

Oui... mais essaie vraiment de garder l'esprit de la recette, c'est l'objectif du défi.

Si tu dois absolument adapter :

- Reste le plus proche possible des techniques (une mousse doit rester une mousse, un sablé doit rester un sablé...).
- Et indique dans ta fiche de retour ce que tu as dû adapter et pourquoi.

2

Je n'ai pas certains ingrédients. Je peux remplacer ?

L'idée est de rester fidèle à la recette originale et de te challenger à ce niveau là aussi, mais on s'entend que s'il faut un ingrédient absolument introuvable ou incompatible avec tes convictions (gélatine de porc par exemple), bien sûr que tu adaptes. Idéalement pas de changement de saveurs par contre (on va faire les numéros au fil de leur sortie, donc cela respecte la saisonnalité des produits). En cas de doute, poste sur le Discord, on t'aidera à trouver la substitution la plus pertinente techniquement.

4

Je débute complètement en pâtisserie. Est-ce que je peux participer quand même ?

Oui, totalement.

Il n'y a aucun niveau attendu, aucune exigence de performance.

Tu t'engages à :

- Lire la recette en entier avant de te lancer,
- Poser tes questions sur le Discord,
- Apprendre en faisant.

Personne ne sera jugé. Par contre c'est quand même un défi, donc attends toi à être challengé. Si vraiment ça bloque : direction Discord.

5

Je ne sais pas prendre de photo. Comment faire pour respecter les consignes ?

Tu peux suivre ces règles simples et te référer aux guidelines envoyées :

1. Lumière naturelle :

Place ton gâteau près d'une fenêtre (entre midi et 14h c'est le top généralement), sans lumière artificielle allumée (ça change tout)

2. Fond neutre :

Un carton blanc, un drap clair, un mur lisse, une table + un bout de papier blanc pour le fond... tout fonctionne.

3. Vertical :

Ton téléphone en format portrait.

4. Pas de retouches :

Juste une photo propre, nette, qui montre ton résultat.

On ne cherche pas du contenu Instagram :

On cherche une photo technique, comme si tu rendais un travail d'école.

Si tu hésites, tu peux envoyer un test sur le Discord avant la photo finale.

6

Comment rejoindre le Discord ?

En cliquant juste ici :



6

Et si je me rends compte que ma recette est trop difficile ?

Ça arrive.

Dans ce cas :

- Tu poses tes questions à la communauté sur le canal Discord,
- Tu fais au mieux,
- Et tu indiques dans ta fiche de retour d'expérience ce qui a été compliqué.

Le défi n'est pas une compétition : chacun avance selon son niveau.

7

Et si je n'arrive pas à terminer dans le délai ?

Le délai est là pour donner une dynamique au groupe.

Si tu te rends compte que tu ne vas pas pouvoir envoyer ta photo à tant, écris vite sur Discord pour voir si quelqu'un peut reprendre ton défi.

8

J'aimerais participer au défi, comment faire ?

Tout se passe sur le Discord : un tirage au sort est effectué parmi les membres du Club intéressés, quelques jours avant la réception du magazine. Nous partageons aussi l'information du lancement du défi dans la News Hebdo reçue chaque lundi à 18h. Une question ? club@foudepatisserie.fr

GUIDELINES PHOTOS

Pour garantir une cohérence visuelle et la meilleure mise en valeur des créations, voilà les consignes à respecter pour nos photos (rien de compliqué, pas de panique) :

Format et cadrage :

- Photos strictement verticales (c'est le plus important – ça et le fond uni)
- Cadrage centré sur votre réalisation : votre réalisation doit occuper au moins 70 % de l'image.
- Éviter les angles trop plongeants ou trop bas : viser un angle $\frac{3}{4}$ ou frontal selon ce qui met le mieux votre pièce en valeur.

Lumière

- Lumière naturelle uniquement. Chercher une fenêtre latérale ou légèrement arrière.
- Éteindre les lumières électriques (plafonnier, lampe de cuisine, LED sous les armoires) : elles provoquent des dominantes jaunes et des reflets.
- Éviter le soleil trop direct : privilégier une lumière diffuse (rideau fin, moment nuageux).
- Si la lumière est trop forte : placer un torchon blanc fin devant la fenêtre pour la diffuser.
- Ne jamais utiliser le flash.

Support de présentation

- Assiette simple, de couleur neutre (blanc, noir, gris) et non décorée.
- Taille adaptée à votre réalisation pour éviter un vide disproportionné.
- Essuyer soigneusement l'assiette (pas de traces d'eau ou de doigts).

**Photos à envoyer en haute résolution (pas de captures d'écran), pas de filtres ou de retouches trop agressives.
Format JPEG ou PNG.**

Fond et environnement

- Fond uni, non texturé ou très discret (blanc, beige, gris clair, noir selon la luminosité).
- Aucun élément parasite : pas de vaisselle utilisée, pas d'ustensiles, pas de plan de travail encombré.
- Éloigner tout objet qui pourrait attirer l'œil (pots, épices, torchons, électroménager, etc.).
- Si possible, placer votre réalisation à au moins 40 cm du fond pour éviter les ombres dures et obtenir un joli flou.

Nettoyage et finitions

- Aucune miette, goutte ou bavure sur ou autour du dessert,
- Aucune trace sur la table ou l'assiette,
- Aucun poil de pinceau à chocolat, morceau de film ou reflet indésirable.
- Si la réalisation comporte un glaçage, un miroir, une brillance : orienter légèrement pour éviter que le reflet de la fenêtre ne cache les détails.

Masterclass

- Tu peux aussi regarder la Masterclass animée par Thomas, membre du Club et photographe culinaire :

<https://www.club-foudepatisserie.fr/2026/03/06/photographie-culinaire/>



À VOS FOUETS
PRÊTS ?
PÂTISSEZ !