

# Concours professionnel pâtisserie et sucre

## Coupe du Monde de la Pâtisserie – Sélection Suisse

Concours organisé le samedi 11 novembre 2023  
par PALEXPO SA et le CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SUISSE (ci-après ensemble  
l'"Organisateur")  
dans le cadre du Cook'n'Show à Palexpo (ci-après le "Concours")

### I. Modalités de participation

#### 1. Modalités d'inscription et de participation

- a. Le Concours est **réservé aux professionnels de la gastronomie**, c'est-à-dire tout professionnel de la filière pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie ou boulangerie-pâtisserie et titulaire d'un diplôme de pâtisserie. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 21 ans révolus et (i) être de nationalité suisse (peu importe le lieu de résidence), ou (ii) être résident suisse (peu importe la nationalité), ou (iii) travailler en Suisse (peu importe la nationalité). En outre, il doit avoir au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la gastronomie dont 3 ans en Suisse.  
En s'inscrivant au Concours, le Participant s'engage d'une part à respecter chaque étape du Concours détaillée dans le présent règlement et d'autre part à se rendre disponible à la date du Concours.
- b. Seules les inscriptions transmises via le lien ci-dessous seront prises en compte :  
<https://automnales.ch/cooknshow/selectionsuissecoupedumonde2023>  
Lors de l'inscription il sera demandé:
  - 2 photos de précédentes réalisations dans le domaine de la pâtisserie;
  - 2 photos de précédentes réalisations dans le domaine du chocolat si le Participant souhaite candidater pour la partie chocolat du Concours;
  - 2 photos de précédentes réalisations dans le domaine du sucre si le Participant souhaite candidater pour la partie sucre du Concours;
  - Curriculum vitae, ainsi que des références professionnelles.
- c. Le délai d'inscription est le **1<sup>er</sup> juillet 2023 (inclus)**.
- d. Un accusé de réception de l'inscription sera envoyé au candidat. Ceci ne constituant en aucune manière un droit automatique de participer au Concours. **Le processus de sélection des dossiers se terminera le 8 juillet 2023.**  
Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides ne sera pas pris en considération. L'Organisateur décide seul et en dernier ressort de l'acceptation des candidats au Concours.
- e. L'Organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse courriel erronée ou invalide du candidat ou si, pour des raisons techniques, ce dernier ne recevait pas de confirmation d'inscription.
- f. Lorsque l'inscription du candidat est acceptée, ce dernier devra remplir un formulaire donnant son accord à l'Organisateur de lui facturer un montant de CHF 200.- dans le cas où le Participant ne se présente pas au Concours.

### II. Objet du Concours

#### 1. Tenue du Participant

- a. Lors du Concours, le Participant doit porter une tenue professionnelle, soit un pantalon noir (à fournir par le Participant) ainsi qu'une veste offerte par l'Organisateur.

#### 2. Thème et contraintes

- a. Le thème du Concours est libre (par exemple l'art, la nature, le vivant, etc.). Le thème choisi par le candidat doit être libre de droit d'auteur.

- b. Le Participant disposera de 8 heures pour réaliser sa recette et sa pièce artistique et les présenter au jury.

### **Concours partie Chocolat**

#### **Dégustations**

Le Participant devra présenter un dessert à l'assiette aux fruits. Dix assiettes devront être réalisées pour la dégustation des membres du jury. Les assiettes devront mesurer 24 cm de diamètre.

Une pièce factice du dessert à l'assiette aux fruits devra être intégrée dans la pièce artistique en chocolat présentée par la Participant (voir rubrique "Pièce artistique en chocolat"). Ce dessert factice sera à apporter par le candidat et ne devra pas être réalisé sur place.

La recette devra avoir obligatoirement une dominance fruit. L'utilisation des purées de fruits et des fruits frais mis à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire. Aucun autre fournisseur ne sera accepté.

Les recettes devront être réalisées sans colorants, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudres scintillantes (E172).

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Les ingrédients pesés et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le Participant.

Certains ingrédients seront fournis par les partenaires de l'Organisateur. La liste sera transmise au Participant.

#### **Pièce artistique en chocolat**

La pièce artistique en chocolat sera réalisée uniquement à base de chocolat. Les éléments utilisés pour la composition de la pièce artistique en chocolat seront comestibles et réalisés entièrement sur place.

La pièce artistique pourra comporter du chocolat travaillé sous toutes ses formes (modelé, découpé, sculpté, etc.).

La pièce artistique devra obligatoirement contenir un élément sculpté et elle devra accueillir le dessert à l'assiette sous forme factice. Elle ne devra pas comporter plus de 30% d'éléments moulés.

La pièce artistique en chocolat devra mesurer maximum 150 cm socle compris. Ce socle non comestible d'une hauteur maximale de 10 cm doit être apporté par le Participant.

Le chocolat nécessaire à la réalisation de la pièce artistique sera fourni par le partenaire de l'Organisateur.

### **Concours partie Sucre**

#### **Dégustations**

Le Participant devra présenter un entremets au chocolat pour six personnes. Deux entremets devront être réalisés pour la dégustation des membres du jury.

L'entremets devra peser entre 600 et 800 grammes.

Une pièce factice de l'entremets devra être intégrée dans la pièce artistique en sucre présentée par la Participant (voir rubrique "Pièce artistique en sucre"). Cet entremets factice sera à apporter par le candidat et ne devra pas être réalisé sur place.

La recette devra avoir obligatoirement une dominance chocolat. L'utilisation des couvertures de chocolats mises à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire. Aucun autre fournisseur ne sera accepté.

Les recettes devront être réalisées sans colorants, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudres scintillantes (E172).

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Les ingrédients pesés et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le Participant.

Certains ingrédients seront fournis par les partenaires de l'Organisateur. La liste sera transmise au Participant.

### **Pièce artistique en sucre**

La pièce artistique en sucre sera réalisée uniquement à base de sucre. Les éléments utilisés pour la composition de la pièce artistique en sucre seront comestibles et réalisés entièrement sur place.

Les sucres cuits non satinés ainsi que les transferts pourront être amenés par le Participant. L'isomalt est également autorisé.

La pièce en sucre devra intégrer du pastillage, du sucre tiré, du sucre soufflé ainsi que du sucre coulé dans la masse et elle devra accueillir l'entremets sous forme factice.

La pièce artistique en sucre devra mesurer maximum 150 cm socle compris. Ce socle non comestible d'une hauteur maximale de 10 cm doit être apporté par le Participant.

### **Buffet de présentation**

Chaque Participant a une table de 160 x 75 cm à disposition. Elle est placée devant le poste de travail du Participant. Une nappe blanche ainsi que des prises électriques sont fournies.

Tout autre élément de présentation et décoration devra être apporté par le Participant. Les éléments de décoration mesurant moins de 10 cm ne devront pas être comestibles. Ceux mesurant plus de 10 cm devront être comestibles.

Des finitions sur le buffet sont autorisées mais rien de ne doit dépasser de la table de présentation.

Le Participant peut organiser l'installation du buffet comme il le désire tout au long de la journée du Concours jusqu'à 17h00. Passé ce délai le Participant ne pourra plus rien modifier. À partir de 17h05 chaque Participant aura 7 minutes pour présenter son buffet aux membres du jury.

### **Fiches techniques**

Avant le Concours, l'Organisateur enverra au Participant un dossier à remplir qui devra contenir l'explication du thème choisi et la manière dont il a voulu le transmettre dans sa pièce artistique et sa dégustation ainsi qu'une photo ou un croquis de sa dégustation et le procédé de réalisation. Ce dossier sera à renvoyer par courriel à l'Organisateur dûment complété jusqu'au lundi 23 octobre 2023 (inclus). Ce dossier sera transmis aux membres du jury lors de la dégustation.

## **Partenaires de l'Organisateur et produits mis à disposition**

Le Participant recevra la liste des partenaires et des marchandises mises à sa disposition une fois son dossier sélectionné pour le Concours.

### **3. Déroulé du Concours**

**7h30:** arrivée des candidats.

**7h30 – 8h00:** petit déjeuner d'accueil.

**8h00 – 8h45:** installation des plans de travail, vérification par le jury de la conformité des éléments apportés.

**8h45 – 8h55:** mot de bienvenue et briefing par le président du jury.

**9h00:** lancement du Concours.

**13h00 – 13h40:** dégustations des desserts à l'assiette aux fruits des Participants du Concours chocolat (une dégustation toutes les 10 minutes).

**14h00 – 15h40:** dégustations des entremets au chocolat des Participants du Concours sucre (une dégustation toutes les 10 minutes).

**17h00:** fin de la mise en place des buffets de présentation.

**17h05 – 18h30:** notations des buffets et des pièces artistiques par le jury travail (7 minutes de présentation + 5 minutes de notations).

**19h15:** remise des prix.

Les ordres de passage seront transmis au Participant avec la confirmation de participation.

### **4. Jury**

Le jury est composé de professionnels de la gastronomie reconnus dans leur domaine, soit :

- 7 membres jury dégustations;
- 7 membres jury travail;
- 2 membres jury presse;
- 1 président de jury.

### **5. Critères de notation**

#### **Jury travail**

Chaque membre du jury travail pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Hygiène 20 points;
- Organisation de l'espace de travail 20 points;
- Dextérité 20 points;
- Respect de l'utilisation des matières premières 20 points;
- Gaspillage et respect de l'environnement 20 points.

#### **Jury travail – pièce artistique**

Chaque membre du jury travail pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Netteté 20 points;
- Assemblage 20 points;
- Élégance artistique 20 points;
- Respect des figures et techniques imposées 20 points;
- Respect du thème annoncé par le Participant 20 points.

## **Jury dégustation**

Chaque membre du jury dégustation pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Présentation de l'ensemble et coupe 30 points;
- Equilibre gustatif 35 points;
- Créativité et respect du thème 35 points.

Une pénalité de 5 point par minute de retard est prise en compte lors de la fixation de la note finale.

Lors du calcul des points, la note la plus basse et la plus haute ne sont pas prises en compte.

Le président du Concours, Christophe Renou, ne goûtera pas les pâtisseries et ne notera pas les Participants. Le président du jury goûtera les pâtisseries et notera les Participants mais ses notes et appréciations ne seront prises en compte qu'en cas de désaccord entre les membres du jury pour les départager.

## **6. Récompense**

Le vainqueur du Concours partie chocolat et le vainqueur du Concours partie sucre formeront le duo qui représentera la Suisse à la sélection européenne 2024 pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025.

## **7. Matériel et vaisselle à disposition du Participant**

La liste du matériel et de la vaisselle qui seront mis à disposition du Participant lui sera transmise lors de la validation de sa candidature.

Un inventaire du matériel mis à disposition pour chaque poste sera établi en présence du Participant. A la fin du Concours, un contrôle de l'inventaire sera effectué en présence du Participant. Tout matériel manquant sera facturé au Participant.

## **8. Matériel autorisé à être amené par le Participant**

Le Participant peut apporter une échelle 60 x 40 cm pour l'entreposage de son matériel nécessaire à ses réalisations. Rien ne doit dépasser de cette échelle, ni en hauteur, ni en largeur.

## **9. Force majeure**

En cas de survenance de raisons impérieuses ou en cas de force majeure (selon sa définition généralement reconnue en droit suisse), l'Organisateur est en droit de différer la tenue du Concours, d'en abrégé ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le Participant ne puisse se désister ni prétendre à un dédommagement.

## **10. Droit à l'image et données personnelles**

Chaque Participant accepte d'être filmé(e) et photographié(e) dans le cadre du Concours.

Ces vidéos, prises de sons et photographies seront utilisées par l'Organisateur, directement ou indirectement, sur les différents supports de communication liés au Concours, respectivement au Cook'n'Show (site internet, réseaux sociaux, tout support de communication (papier et/ou digital), etc.). L'utilisation pourra intervenir en tout temps, sans limite de temps après la survenance du Concours. Par conséquent, l'Organisateur pourra conserver, et faire conserver, toute vidéo, prise de son et photographie concernant les Participants pour une durée illimitée et utiliser l'un ou l'autre de ces éléments, sans limite de temps, en rapport avec la promotion du Concours et/ou du Cook'n'Show.

Chaque Participant s'engage à n'apporter aucune restriction ultérieure à la validité de la présente autorisation, notamment du fait de son droit à l'image, sans aucune contreprestation en échange.

Dans le cadre de son inscription, le Participant accepte que les données personnelles communiquées à l'Organisateur soient traitées par l'Organisateur et Palexpo SA pour la mise en œuvre du Concours et en rapport avec la promotion du Cook'n'Show selon ce qui précède.

## **11. Lieu du Concours, accompagnants et contacts**

### **Lieu du Concours/de la manifestation**

PALEXPO  
Route François-Peyrot 30  
1218 Le Grand-Saconnex  
Halle 1 – Evénement Cook'n'Show

### **Accompagnants**

Des invitations seront transmises à chaque Participant pour toute personne souhaitant assister au Concours.

### **Contact**

Pour toutes questions et renseignements merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse [clubcdmsuisse@gmail.com](mailto:clubcdmsuisse@gmail.com).

### **Droit applicable et for**

L'ensemble des relations sont soumises au droit suisse. En cas de litige, les tribunaux ordinaires du Canton de Genève sont seuls compétents.