

Concours professionnel pâtisserie et chocolat

Swiss Pastry Cup 2023 by Christophe Renou

sous la présidence de Frank Michel, Meilleur Ouvrier de France 2004

Concours organisé le vendredi 10 novembre 2023
par PALEXPO SA et MR & MRS RENOUE SARL (ci-après 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 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/swisspastrycup2023>
Lors de l'inscription il sera demandé :
 - 1 photo d'une précédente réalisation dans le domaine du chocolat;
 - 1 photo d'une précédente réalisation dans le domaine de la pâtisserie;
 - Curriculum vitae.
- c. Le délai d'inscription est le **1^{er} 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 3 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 **les métiers d'art**.
- b. Le Participant disposera de 9 heures pour réaliser ses recettes et les présenter au jury.

Dégustations

Le Participant devra présenter trois dégustations. Toutes les préparations devront être réalisées sur place, soit :

- Une recette de gâteau de voyage avec deux textures et deux parfums distincts, forme libre
 - ✓ 1 pièce pour 6 personnes sera destinée à la dégustation du jury;
 - ✓ 1 pièce pour 6 personnes devra s'intégrer dans la pièce en chocolat.
- Une recette de dessert à l'assiette en chaud et froid avec une dominante chocolat
 - ✓ 10 assiettes seront destinées à la dégustation du jury;
 - ✓ Le dessert à l'assiette doit être reproduit de manière factice pour l'intégrer dans le buffet de présentation du Participant.
- Une recette de petit gâteau au chocolat, forme libre
 - ✓ 10 pièces seront destinées à la dégustation du jury;
 - ✓ 4 pièces seront réservées au buffet de présentation du Participant.

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.

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

Fiches techniques

Avant le Concours, l'Organisateur enverra au Participant un dossier à remplir qui devra contenir une photo ou un croquis de chaque dégustation ainsi que le procédé de réalisation. Ce dossier sera à renvoyer par courriel à l'Organisateur dûment complété jusqu'au vendredi 3 novembre 2023 (inclus). Ce dossier sera transmis aux membres du jury lors de chaque dégustation.

Pièce en chocolat

Le Participant devra réaliser, sur place, une pièce en chocolat sur le thème des métiers d'art. Les éléments principaux sont à apporter par le Participant. Tout collage et montage devront se faire sur place.

Trois techniques obligatoires sont à reproduire dans le temps imparti. Ces techniques faisant preuve de la maîtrise par le Participant de la technique utilisée dans l'exécution des éléments apportés.

Seuls les moules de formes géométriques sont autorisés (cubes, cylindres, pyramide, sphère, etc.). Les chablons sont autorisés jusqu'à 8 mm d'épaisseur.

Toutes autres techniques supplémentaires permettant de mettre en œuvre le chocolat sont autorisées.

Dimensions maximales autorisées :

- Socle non-alimentaire : hauteur 3 cm maximum;
- Base : 60 cm x 60 cm maximum;
- Hauteur de la pièce : 150 cm maximum.

Le chocolat destiné à la réalisation de la pièce sera fourni au Participant avant le Concours.

Le matériel spécifique ainsi que tout autre ingrédient nécessaires aux réalisations seront à apporter 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. Ces éléments ne devront pas excéder une hauteur de 15 cm.

Le Participant peut organiser l'installation du buffet comme il le désire tout au long de la journée du Concours jusqu'à 18h00. Passé ce délai le Participant ne pourra plus rien modifier.

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 de la conformité des éléments apportés par le jury travail.

8h45 – 8h55: mot de bienvenue et briefing par le président du jury, Monsieur Franck Michel.

9h00: lancement du Concours.

13h00 – 14h10: dégustations des gâteaux de voyage (une dégustation toutes les 10 minutes).

14h30 – 15h40: dégustations des desserts à l'assiette (une dégustation toutes les 10 minutes).

16h00 – 17h10: dégustations des petits gâteaux au chocolat (une dégustation toutes les 10 minutes).

18h00: fin de la mise en place des buffets de présentation.

18h00 – 18h45: notations des buffets par le jury travail.

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 reconnus dans leur domaine. Il est présidé par Monsieur Christophe Renou, président du Concours et Monsieur Franck Michel, président du jury, Meilleurs Ouvriers de France.

Le jury de professionnels est divisé en deux groupes distincts, soit un jury travail et un jury dégustation. Un jury presse est également constitué et fait partie intégrante du jury dégustation.

5. Critères de notation

Jury dégustation

Chaque membre du jury peut remettre 200 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Dégustation 100 points;
- Technicité 50 points;
- Aspect visuel 50 points.

Jury travail

Chaque membre du jury pourra remettre 150 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Capacité d'organisation du plan de travail 50 points;
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité 50 points;
- Travail artistique et présentation du buffet final 50 points.

Une pénalité de 5 points 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.

Christophe Renou ne goûtera pas les pâtisseries et ne notera pas les Participants. Franck Michel 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 de la Swiss Pastry Cup aura l'opportunité de représenter la Suisse au Trophée International de la Pâtisserie Française 2024, au Salon du Chocolat de Paris.

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 – Événement Cook'n'Show

Accompagnants

Chaque Participant a le droit d'être accompagné d'un parrain sur la zone du Concours. Ce parrain peut l'encourager mais en aucun cas participer à l'élaboration des préparations.

Les noms et profession du parrain doivent être transmis à l'Organisateur avant le Concours afin que les accès nécessaires puissent lui être fournis.

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

Contact

Pour toutes questions et renseignements merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse swisspastrycup@automnales.ch.

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.