

Concours amateur de cuisine

COOK'N'SALT 2023

sous la présidence de Claude Legras, Meilleur Ouvrier de France 2023

Concours organisé le samedi 18 novembre 2023
par PALEXPO SA et MR & MRS RENOU 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 amateurs, c'est-à-dire toute personne n'exerçant pas, et n'ayant jamais exercé, un métier en relation avec le domaine de la gastronomie. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 21 ans révolus.
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://billetterie.automnales.ch/fr/registration/647f21c510a9012039cb892b>
Lors de l'inscription il sera demandé 3 photos de précédentes réalisations dans le domaine de la gastronomie.
- c. Le délai d'inscription est le **4 novembre 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 novembre 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 50.- 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 adéquate, c'est-à-dire chaussures fermées et cheveux attachés.

2. Thème et contraintes

- a. Le thème du Concours est **l'élaboration de 5 amuses-bouches apéritives pour 6 personnes.**
- b. Le Participant disposera de 2 heures pour réaliser ses recettes et la présenter au jury.

Dégustations

Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Le Participant devra présenter ses recettes sous forme d'amuses-bouches apéritives et devra donc adapter la forme et la taille de ses présentations.

Le Participant devra apporter sa propre vaisselle afin de mettre en avant ses réalisations.

Les ingrédients pesés (aliments bruts) et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le Participant.

6 assiettes seront à présenter aux membres du jury.

Les amuses-bouches devront être déclinés comme suit:

- Une interprétation du Malakoff, réalisée avec du Gruyère AOP;
- Une préparation d'un velouté de chou-fleur servi avec un craquelin composé d'un sablé à base de Gruyère AOP;
- Une préparation de noix de Saint-Jacques chaude ou froide;
- Une bouchée végétarienne;
- Un tartare de dorade servi en forme de quenelle.

La quantité de Gruyère AOP nécessaire aux recettes sera fourni aux Participant par l'Organisateur.

Le Participant pourra présenter et expliquer rapidement ses préparations aux membres du jury.

3. Déroulé du Concours

10h00: arrivée des candidats et installation des postes

10h30: démonstration du chef David Alessandria, Meilleur Ouvrier de France cuisine 2022

11h15: début du Concours

13h15: fin du Concours

13h20: dégustation candidat 1

13h25: dégustation candidat 2

13h30: dégustation candidat 3

13h35: dégustation candidat 4

13h40: dégustation candidat 5

13h45: dégustation candidat 6

13h50: dégustation candidat 7

13h55: dégustation candidat 8

14h00: délibération du jury

14h20: remise des prix

4. Jury

Le jury est composé de professionnels reconnus dans leur domaine. Il est présidé par Monsieur Claude Legras, Meilleur Ouvrier de France.

Une personne représentera le domaine de la presse dans le jury (journaliste, blogueur, personnalité publique, etc.).

Deux personnes seront également sélectionnées dans le public pour juger les recettes des Participants.

5. Critères de notation

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

Les notes est établie de la manière suivante:

- Technicité 70 points;
- Goût et équilibre des saveurs 70 points;
- Aspect visuel 60 points.

6. Récompense

Un lot sera remis au gagnant du Concours.

7. Matériel * et emplacement à disposition des Participants

- Surface au sol: 1,60 m x 2 m;
- 2 prises électriques suisses;
- Un plan de travail d'environ 1,50 m x 80 cm;
- 2 feux à induction;
- 1 batteur mélangeur multifonction, capacité 5 litres;
- 1 mixeur plongeant 9000 tr/min, longueur du bras 270 mm, longueur totale 570 mm, puissance 250 W.

Tout autre matériel, moule, ustensile, nécessaire à la réalisation des recettes du Participant devra être apporté par ses soins.

Le matériel suivant est à partager entre deux Participants :

- Four;
- Armoire réfrigérée positive;
- Armoire réfrigérée négative;
- Cellule de refroidissement rapide;
- Micro-onde;
- Evier pour la plonge.

Le matériel suivant est à partager entre tous les Participants:

- Balances;
- Casseroles avec couvercles 18 cm;
- Casseroles avec couvercles 20 cm;
- Casseroles avec couvercles 24 cm;
- Poêles alu 24 cm;
- Poêles alu 28 cm;
- Rouleaux à pâtisserie 50 cm;
- Ciseaux;
- Couteaux 25 cm;
- Couteaux 15 cm;
- Couteaux office 10 cm;
- Demi-bassines inox diamètre 35 cm;
- Demi-bassines inox diamètre 20 cm;
- Toiles cuisson Silpat 520 x 315;
- Louches inox 12 cm;
- Spatules Exoglass 35 cm;
- Spatules coudées inox L19;
- Pots gradués 3 litres;
- Pinceaux soie naturelle.

* Sous réserve de modification par l'Organisateur.

8. Matériel autorisé à être amené par le Participant

Le Participant pourra apporter tout le matériel et les ingrédients nécessaires à la réalisation de ses recettes.

9. Vaisselle

Toute vaisselle nécessaire à la présentation des recettes doit être apportée par le Participant.

10. 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 abrégéer ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le Participant ne puissent se désister ni prétendre à un dédommagement.

11. 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.

12. Lieu du Concours et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

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

Contact

Pour toute question et tout renseignement merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse cooknshow@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.