

# Concours amateur de pâtisserie

## COOK'N'MEUH 2026

sous la présidence de Frédéric Graf

Concours organisé le dimanche 15 novembre 2026  
par PALEXPO SA et la meringuerie Graf (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 amateurs, c'est-à-dire toute personne n'exerçant pas et n'ayant jamais exercé dans le domaine de la pâtisserie. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 18 ans révolus.

Les Participants s'inscrivent au Concours en duo.

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 disponibles à la date du Concours.

- b. Seules les inscriptions effectuées via le formulaire en ligne seront prises en compte. Lors de l'inscription, il sera demandé:
- Contact des candidats (nom, prénom, e-mail et téléphone);
  - Âge;
  - 3 photos de précédentes réalisations dans le domaine de la pâtisserie;
- c. Le délai d'inscription est le **mercredi 28 octobre 2026 (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. 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. **Le processus de sélection des dossiers se terminera le vendredi 30 octobre 2026.**
- 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. L'inscription est payante, se monte à CHF 20.- par duo et sera facturée uniquement si l'inscription est retenue.

### 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 Concours se déroule en **duos**;
- b. Le Concours se compose de **deux étapes distinctes**:

##### **Epreuve 1 – Préparation des meringues (60 minutes)**

Chaque duo devra préparer 10 meringues identiques parmi les trois types proposés: française, suisse ou italienne. Les ingrédients de base seront fournis par l'Organisateur. Les Participants devront fournir eux-mêmes tous les ingrédients destinés à l'aromatisation ou à la personnalisation de leur meringue.

Cette étape sera évaluée **principalement sur le goût et la technicité**.

## **Epreuve 2 – Construction et décoration (pendant le séchage des meringues)**

Les Participants devront réaliser une **construction ou sculpture à base de meringue**, selon le **thème global de la Suisse** (paysages, géographie, symboles, etc.). Il est précisé qu'il s'agit du thème et non de la réalisation d'une "meringue suisse" au sens de la recette.

L'interprétation est libre, chaque duo pourra exprimer sa créativité et son originalité.

Cette étape sera évaluée **sur l'aspect visuel, la créativité et l'originalité**.

Les éléments de meringue composant la structure devront être préparés et séchés à l'avance par les Participants et apportés sur le lieu du Concours.

Durant le Concours, les Participants devront procéder au montage de la structure, à l'assemblage des pièces et à la décoration finale.

Pour l'assemblage des pièces de meringue, il est autorisé d'utiliser de la meringue, du chocolat et du caramel afin de permettre le collage et la stabilisation des éléments.

### **3. Dégustation et présentation**

Toutes les préparations doivent être réalisées sur place.

Pour l'étape 1, chaque duo présentera **10 portions individuelles** pour la dégustation du jury.

Pour l'étape 2, chaque duo pourra présenter brièvement sa construction et expliquer son inspiration aux membres du jury.

### **4. Déroulé du Concours**

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>08h30:</b>         | arrivée des candidats et installation des postes                                                |
| <b>09h00:</b>         | début de l'épreuve 1 du Concours                                                                |
| <b>10h00:</b>         | fin de l'étape 1 et début de l'étape 2                                                          |
| <b>12h00:</b>         | dégustation duo 1 (un des Participants présente pendant que l'autre continue la pièce créative) |
| <b>12h05:</b>         | dégustation duo 2                                                                               |
| <b>12h10:</b>         | dégustation duo 3                                                                               |
| <b>12h15:</b>         | dégustation duo 4                                                                               |
| <b>12h20:</b>         | dégustation duo 5                                                                               |
| <b>12h25:</b>         | dégustation duo 6                                                                               |
| <b>12h30:</b>         | dégustation duo 7                                                                               |
| <b>12h35:</b>         | dégustation duo 8                                                                               |
| <b>13h00:</b>         | fin de l'épreuve 2 du Concours                                                                  |
| <b>13h00:</b>         | début étape 2 duo 1                                                                             |
| <b>13h05:</b>         | début étape 2 duo 2                                                                             |
| <b>13h10:</b>         | début étape 2 duo 3                                                                             |
| <b>13h15:</b>         | début étape 2 duo 4                                                                             |
| <b>13h20:</b>         | début étape 2 duo 5                                                                             |
| <b>13h25:</b>         | début étape 2 duo 6                                                                             |
| <b>13h30:</b>         | début étape 2 duo 7                                                                             |
| <b>13h35:</b>         | début étape 2 duo 8                                                                             |
| <b>13h35 – 14h05:</b> | délibération du jury                                                                            |
| <b>14h10:</b>         | remise des prix                                                                                 |

### **5. Jury**

Le jury est composé de professionnels reconnus dans leur domaine. Il est présidé par Monsieur Frédéric Graf. Une personne représentera le domaine de la presse dans le jury (journaliste, blogueur, personnalité publique, etc.).

### **6. Critères de notation**

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

La note est établie de la manière suivante:

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

## **7. Récompense**

Un lot sera remis au duo gagnant du Concours.

## **8. Matériel \* et économat**

### **a) Matériel**

- 2 prises électriques suisses;
- 2 feux à induction;
- Matériel de base (casserole, poêle, couteaux, planche à découper, cul de poule);
- 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 de la recette du Participant devra être apporté par ses soins.

### **b) Vaisselle**

De la vaisselle de présentation, dont des assiettes à dessert plates blanches, sera à disposition du Participant.

### **c) Economat**

Les produits ci-dessous sont fournis par les partenaires de l'Organisateur et sont mis à disposition du Participant:

- Lait, crème et beurre;
- Couverture de chocolat (noir, lait et blanc);
- Economat de base, soit farine, sucre, sucre glace et fécule.

Tout autre ingrédient devra être apporté et pesé le jour du Concours par le Participant.

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

Le Participant pourra apporter tout autre matériel (moule, ustensiles, vaisselle, etc.) ou ingrédients nécessaires à la réalisation de sa recette.

## **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 abrégé ou d'en prolonger la durée ou de l'annuler, sans que le Participant ne puisse 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 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 2 – 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](mailto: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.