

Concours amateur de pâtisserie

COOK'N'★ 2026

sous la présidence d'Elodie Bichet

Concours organisé le samedi 14 novembre 2026
par PALEXPO SA et GUILLAUME BICHET, exploité par CHOCOVOR SA (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 pâtisserie. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 18 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 effectuées via le formulaire en ligne seront prises en compte.
- c. Lors de l'inscription il sera demandé:
 - Contact des candidats (nom, prénom, e-mail et téléphone);
 - Âge;
 - Le lien entre les membres du binôme (famille, amis, collègues, couple, etc.);
 - 3 photos à télécharger de précédentes réalisations dans le domaine de la pâtisserie.
- d. Le délai d'inscription est le **28 octobre 2026 (inclus)**.
- e. 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 30 octobre 2026.**
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.
- f. 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.
- g. L'inscription est payante, se monte à CHF 20.- et sera facturée au Participant uniquement si son 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 thème du Concours est **réaliser deux entremets pour 6 personnes chacun**.
- b. Les Participants disposeront de 3 heures pour réaliser leur recette et la présenter au jury.
- c. Le Concours se déroule en duos.
- d. Chaque Participant dispose de 1h25 de cuisine individuelle. Les 10 dernières minutes du Concours peuvent être utilisées pour réaliser un travail à quatre mains.
- e. Les Participants doivent obligatoirement utiliser les deux saveurs suivantes: le praliné et les agrumes.
- f. Toutes les préparations devront être réalisées sur place.

Dégustations

L'un des entremets sera servi aux membres du jury. Le second entremets sera servi à 6 personnes tirées au sort parmi le public au début du Concours.

Les Participants pourront présenter et expliquer rapidement leur réalisation aux membres du jury.

3. Déroulé du Concours

9h30: arrivée des Participants et installation des postes

10h00: début du Concours: le premier Participant du duo commence son travail

11h25: suite du Concours: le deuxième Participant du duo commence son travail

12h50: travail à quatre mains pour les deux Participants

13h00: fin du Concours

13h05: dégustation duo 1

13h10: dégustation duo 2

13h15: dégustation duo 3

13h20: dégustation duo 4

13h25: dégustation duo 5

13h30: dégustation duo 6

13h35: dégustation duo 7

13h40: dégustation duo 8

13h45: délibération du jury

14h00: remise des prix

4. Jury

Le jury est composé de professionnels reconnus dans leur domaine. Il est présidé par Madame Elodie Bichet.

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

Deux personnes seront tirées au sort au début du Concours pour rejoindre les membres du jury officiel. Elles évalueront les propositions selon les mêmes critères que les autres membres du jury, établiront une note commune et rempliront un seul carnet de notes. Celui-ci comptera pour une voix dans le résultat final.

5. Critères de notation

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

La note est établie de la manière suivante:

- Technique 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 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 des Participants.
- c) Economat
Les produits ci-dessous sont fournis par les partenaires de l'Organisateur et sont mis à disposition des Participants:
- 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.

8. 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.

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 abrégier 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 et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 2 – Événement 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.