

Concours cocktails COOK'N'MIX 2026

Concours organisé le dimanche 8 novembre 2026
par PALEXPO 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 à tous les barmen travaillant en Suisse ou en France et officiant derrière un bar. 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. Lors de l'inscription il sera demandé au Participant son nom, prénom, lieu de résidence, nom et adresse de l'établissement où il travaille.
- c. Le délai d'inscription est le **4 novembre 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. L'Organisateur pourra sélectionner 24 participants maximum.
- 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.

II. Objet du Concours

1. Thème et contraintes

Le thème du Concours est **l'élaboration d'un cocktail signature** suivi d'une finale **"Blackbox Challenge"**. Chaque Participant devra réaliser 4 exemplaires de leur cocktail pour chaque épreuve.

Cocktail signature

- Quantité entre 6 cl et 39 cl;
- Utilisation d'un minimum de 4cl d'un spiritueux du Portefolio **Lateltin** ou du Portefolio **Nolow Drinks** pour les spiritueux sans alcool;
- Utilisation d'un minimum de 6cl d'un produit de la gamme **Three Cents**;
- Utilisation d'au minimum une purée de fruits de la gamme **Vergers Boiron**;
- La recette du cocktail doit être une recette originale, nouvelle et non connue;
- Les préparations devront être réalisées sur place;
- Les ingrédients utilisés par le Participant doivent être disponibles sur le territoire suisse. L'utilisation d'ingrédients "faits maison" est autorisée à condition qu'une recette détaillée soit fournie lors de l'envoi de la recette du cocktail;
- Le cocktail devra être présenté en 4 exemplaires identiques.

2. Déroulé du Concours

Préparation du cocktail

Chaque Participant disposera de 10 minutes pour la préparation de son cocktail. Ce temps comprend :

- La préparation de la verrerie;
- La confection des décorations (aucune décoration ne peut être préparée à l'avance);
- La mise en place;
- Le dressage et la finition.

Présentation au jury

A l'issue de la préparation, le Participant disposera de 1 minute pour la présentation orale de son cocktail aux membres du jury (inspiration, ingrédients, techniques, etc.).

L'ordre de passage devant le jury se fera sur la base d'un tirage au sort qui aura lieu lors du briefing.

Nettoyage

Le Participant devra nettoyer et remettre en ordre sa table de travail immédiatement après son passage devant le jury.

Blackbox Challenge

À l'issue de la première phase du concours, le jury sélectionnera les 3 Participants finalistes qui s'affronteront lors de l'épreuve finale, soit le Blackbox Challenge.

Il s'agit d'une épreuve mixologique où chaque Participant devra créer un cocktail original à partir d'ingrédients imposés, révélés uniquement au moment de l'épreuve.

Le Participant disposera de 20 minutes de réflexion pour concevoir sa recette et préparer sa stratégie.

Il disposera ensuite, face au jury, de:

- 6 minutes pour réaliser 5 exemplaires identiques de son cocktail Blackbox Challenge, et
- 1 minute pour présenter oralement sa création aux membres du jury (inspiration, techniques, mise en valeur des ingrédients).

Horaires :

15h30: accueil des Participants dans le Lounge, briefing et tirage au sort de l'ordre de passage

16h15: présentation de l'espace du Concours et installation du matériel des Participants

16h30: début du Concours

16h30 – 16h40: préparation cocktails Participants 1 à 4

16h40 – 16h45: présentation et dégustation des 4 cocktails

16h50 – 17h00: préparation cocktails Participants 5 à 8

17h00 – 17h05: présentation et dégustation des 4 cocktails

17h10 – 17h20: préparation cocktails Participants 9 à 12

17h20 – 17h25: présentation et dégustation des 4 cocktails

17h30 – 17h40: préparation cocktails Participants 13 à 16

17h40 – 17h45: présentation et dégustation des 4 cocktails

17h45: délibération du jury et annonce des 3 finalistes

18h15: finale Blackbox Challenge (3 finalistes)

18h45: délibération du jury

19h00: remise des prix

3. Jury

Le jury est composé de professionnels reconnus dans leur domaine.

4. Critères de notation

Chaque membre du jury attribuera des points pour le nom du cocktail, la présentation orale ainsi que pour la technique, le goût et l'apparence du cocktail.

5. Récompense

- 1^{er} : CHF 1'000.-;
- 2^e : CHF 500.-;
- 3^e : CHF 200.-.

Les 3 gagnants recevront également des lots supplémentaires des autres partenaires du Concours.

6. Matériel

Le Participant doit amener son matériel de travail, la verrerie et les ingrédients (excepté le Portfolio Bacardi et Three Cents).

7. 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.

8. 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.

9. 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.

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.