

Trophée international de la Chocolatine et de la Viennoiserie moderne

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Par souci de simplification et de fluidité du texte, le présent document est rédigé de manière à retenir la forme du masculin lorsqu'il est fait référence à toute personne (indépendamment de son genre).

ART. 1 – ORGANISATEUR DU CONCOURS

Le concours est organisé par l'Association Les Olympiades de la Gastronomie.

Il a pour but de mettre en valeur le travail artisanal de la viennoiserie.

L'intégralité du concours se déroulera à huis clos et sous la surveillance du président du jury.

ART. 2 – LIEU DU CONCOURS, DATES ET CONTACT

Le concours se déroulera le 7 novembre 2026 dans le cadre du Cook'n'show 2026 :

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 2 – Événement Cook'n'show

Contact

LES OLYMPIADES DE LA GASTRONOMIE
4 Impasse René Cabau
Villa N° 10
31200 Toulouse
France

Association déclarée le 19/09/2025 - RNA : W313041223 – Siren : 993007293

Tel : +41 78 313 88 60

E-mail : chefedouardmorand@gmail.com

ART. 3 – MODALITES D'INSCRIPTION ET DE PARTICIPATION

La catégorie «Juniors» de moins de 25 ans et la catégorie «Professionnels» sont ouverts aux professionnels de l'artisanat de la boulangerie/pâtisserie, aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

En s'inscrivant au concours, le candidat s'engage, (i) à respecter le présent règlement, (ii) à respecter chaque étape du concours détaillée dans le présent règlement, et (iii) à se rendre disponible à la date du concours.

Le candidat devra verser une caution qui sera encaissée par l'organisateur en cas de no-show.

Chaque candidat devra transmettre avec son inscription, une photo, en haute définition, en portrait, en tenue professionnelle (neutre, aucune marque publicitaire ne doit être visible).

Le candidat doit être titulaire d'une police d'assurance, garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou les éventuelles détériorations de locaux, matériels, etc., et plus généralement de tout dommage causé de son fait au titre de sa participation au concours.

ART. 4 – REALISATIONS

Les candidats devront réaliser :

- 12 chocolatines ou pain au chocolat classiques (le nombre de barres de chocolat est laissé à l'appréciation des candidats). Chaque chocolatine devra peser entre 70 et 80 gr (poids incluant la décoration).
- 12 viennoiseries modernes. Chaque viennoiserie devra peser entre 85 et 95 gr (poids incluant la décoration)

Toutes les viennoiseries devront être entièrement fabriquées sur place et le tourage doit être réalisé manuellement à l'aide d'un rouleau uniquement.

ART. 5 – MATIÈRES PREMIÈRES MISES À DISPOSITION PAR L'ORGANISATEUR

Les candidats doivent apporter leur détrempe ainsi que tous les produits nécessaires à la fabrication de la viennoiserie moderne.

Le tourage sera réalisé avec du beurre fourni par le partenaire de l'organisateur, la société Transgourmet SA.

Les barres de chocolat seront fournies par la société Max Felchlin AG.

Les candidats devront calculer le poids de leurs pâtons au plus juste afin d'éviter les pénalités.

ART. 6 – MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISÉES

Les produits spécifiques de la viennoiserie moderne devront être apportés par les candidats.

Sont formellement interdits dans la composition de la chocolatine classique ainsi que dans la viennoiserie moderne les produits suivants :

- Tous les additifs de panification (tous les produits d'origine chimique reconnaissables par un E suivi d'un chiffre).
- Tous les levains industriels.

Sont autorisés pour la viennoiserie moderne :

- Les colorants naturels
- Les couleurs issues des légumineuses et plantes
- Tous parfums naturels
- Le cacao poudre

ART. 7 – FINITIONS AUTORISEES

Les finitions autorisées sont :

- Finition 1 : Dorure
- Finition 2 : Glaçage
- Finition 3 : Garnissage après cuisson

Uniquement des produits pouvant être dégustés sont autorisés pour la décoration après cuisson.

Non autorisé pour la décoration : une gousse de vanille, un bâton de cannelle, des fleurs non comestibles, etc.

VIENNOISERIE MODERNE

La garniture devra être créative et pourra avoir différentes textures.

L'aspect extérieur peut être créatif et libre de forme. Les moules sont autorisés pour la création.

Le candidat devra fournir une étiquette comportant le nom de la viennoiserie ainsi qu'une description du produit présenté.

Chaque candidat devra préparer un texte de 5 lignes maximum contenant le nom et l'histoire de sa viennoiserie moderne.

LE PRÉSENTOIR

2 chocolatines/pains au chocolat classiques ainsi que 2 viennoiseries modernes doivent être présentés sur un présentoir 100 % comestible sur le thème « **SUISSE terre d'excellence** » mettant en avant le patrimoine de la Suisse.

Le présentoir doit tenir dans un carré de 80cm de côtés sans limite de hauteur.

Les différents éléments de ce présentoir peuvent être réalisés avant le concours mais doivent être assemblés et collés pendant le concours (Isomalt autorisé).

ART. 8 – MATERIELS AUTORISES

Chaque candidat doit venir avec sa mallette de petit matériel ainsi que tout le matériel nécessaire au concours comme les moules pour la viennoiserie moderne, réglettes pour le laminage, cale de rouleau, toile style flexipan, grilles, plaques de cuisson, balance etc.

ART. 9 – DEROULEMENT DU CONCOURS

Pendant la durée de l'épreuve, les seules personnes habilitées à accéder à l'espace concours sont les membres du jury technique et les membres du comité d'organisation.

Le jury dégustation arrivera à 11h00 et interviendra à l'issue de la phase 3.

Déroulé du concours pour les juniors de moins de 25 ans et les professionnels:

05h50: arrivée des candidats.

06h15 – 06h30: mise en place des postes de travail.

06h30: lancement du concours.

06h30 – 8h20: phase 1: tourage et façonnage.

08h20 – 10h05: phase 2: montage du présentoir.

10h05 – 11h15: phase 3: cuisson, finition et présentation.

11h30 – 12h00: dégustations.

12h00 – 12h30: délibération du jury.

12h30 – 13h00: remise des prix.

ART. 10 – NOTES ET PENALITES

NOTES TECHNIQUES

Chaque membre du jury pourra remettre 70 points maximum par candidat.

- **Classique**
 - Tourage 10 points
 - Façonnage 10 points
 - Régularité, feuilletage et volume des produits classiques 10 points
- **Revisité**
 - Tourage 10 points
 - Technique créative 10 points
 - Régularité, feuilletage et créativité des produits revisités 10 points
- **Présentoir**
 - Mise en valeur des produits finis, équilibre et finesse de la pièce 10 points

NOTES DE DÉGUSTATION

Chaque membre du jury pourra remettre 70 points maximum par candidat.

- **Chocolatine classique**
 - Cuisson 10 points
 - Feuilleté 10 points
 - Goût et texture 10 points
- **Viennoiserie moderne**
 - Cuisson 10 points
 - Goût et alliance des saveurs 20 points
 - Originalité 20 points

NOTES HYGIENE ET ORGANISATION

Chaque membre du jury pourra remettre 50 points maximum par candidat.

- **Organisation et propreté du poste de travail** 10 points
- **Bonne pratique hygiène des crèmes et préparation des garnitures** 10 points

- **Organisation de l'espace attribué dans l'armoire positive** 10 points
- **Organisation de la vaisselle personnelle à la plonge manuelle** 10 points
- **Hygiène personnelle du candidat** 10 points
(lavage des mains/désinfection, tenue professionnelle, attitude générale)

PENALITES

Le président du jury assurera la vérification des différents critères de pénalité.

- **Chocolatine classique**
Poids des chocolatines 10 points
Produits manquants 25 points
- **Viennoiserie moderne**
Poids des chocolatines 10 points
Produits manquants 25 points
- **Dépassement du temps imparti** 20 points
- **Critères antigaspillage** 10 points

ART. 11 – RESULTATS

La proclamation des résultats interviendra à l'issue du comptage par le président du jury des notes données par les membres du jury (technique + dégustation). En cas de parfaits résultats ex aequo entre des candidats, c'est le président de jury qui les départagera. Sa décision est sans appel.

ART. 12 – REMISE DES PRIX

La remise des prix se tiendra à 12h30 et se terminera à 13h00.

Le premier de chaque catégorie sera sacré **Champion des olympiades de la Chocolatine et de la viennoiserie moderne pour la Suisse.**

Il sera sélectionné pour représenter son pays pour la finale mondiale des olympiades 2027.

Si un candidat ne respecte pas le présent règlement, et si un esprit volontaire de tricherie est révélé, il sera exclu immédiatement du concours sans aucune autre concession.

ART. 13 – 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 candidat ne puisse se désister ni prétendre à un dédommagement.

ART. 14 – DROIT A L'IMAGE ET DONNEES PERSONNELLES

Chaque candidat accepte d'être filmé et photographié dans le cadre du concours.

Ces vidéos, prises de sons et photographies seront utilisées par l'organisateur du concours ainsi que par Palexpo SA, organisatrice du Cook'n'show, 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 du concours et Palexpo SA pourront conserver, et faire conserver, toute vidéo, prise de son et photographie concernant les candidats 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 candidat 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.

ART. 15 – 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.