

Concours professionnel suisse de la pâtisserie, confiserie et chocolaterie

Swiss ethic pastry award

Concours organisé le samedi 8 novembre 2025 par PALEXPO SA en collaboration avec Edouard Morand et Patrick Bovon (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 professionnels** de la pâtisserie, chocolaterie et confiserie, c'est-à-dire tout professionnel de la filière pâtisserie, chocolaterie ou confiserie et titulaire d'un CFC ou équivalent. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 21 ans révolus et (i) être de nationalité suisse (peu importe le lieu de résidence), ou (ii) être résident suisse (peu importe la nationalité), ou (iii) travailler en Suisse (peu importe la nationalité). 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 à l'adresse e-mail swissethicpastryaward@gmail.com seront prises en compte.
Lors de l'inscription il sera demandé:
 - Un Book de photos de pièces et créations déjà réalisées auparavant avec un petit descriptif;
 - Curriculum vitae.
- c. Le délai d'inscription est le **15 septembre 2025 (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 30 septembre 2024.**
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 200.- 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 professionnelle, soit un pantalon noir (à fournir par le Participant) ainsi qu'une veste offerte par l'Organisateur.

2. Thème et contraintes

- a. Réalisation d'un parcours artistique en chocolat racontant une histoire (ci-après le "Parcours"), composé (i) d'une pièce artistique en chocolat (ci-après la "Pièce"), (ii) de 20 bouchées en chocolat (ci-après les "Bouchées"), (iii) de 15 petits gâteaux (ci-après les "Gâteaux") et (iv) 5 desserts à partager de type Mont-Blanc (ci-après les "Desserts").
- b. La Pièce intégrera les Bouchées et les Gâteaux. Les Desserts ne seront pas intégrés à la Pièce, mais seront présentés sur la table des jurys.
- c. Le thème du Concours est libre (par exemple l'art, la nature, le vivant, etc.). Le thème choisi par le Participant doit être libre de droit d'auteur.

Instructions

Pièce

- Possibilité d'inclure du sucre d'art, mais jusqu'à maximum 30% du Parcours;
- Les masses de sucre peuvent être cuites et amenées mais non satinées. Pastillage et nougatine non autorisés;
- La Pièce doit être horizontale et mesurer au maximum 60 cm de hauteur, 140 cm de longueur et 40 cm de largeur (socles compris);
- Au minimum 3 techniques différentes de travail du chocolat doivent être présentées (à réaliser sur place);
- Les socles en chocolat doivent mesurer au maximum 3 cm de hauteur. Chaque Participant pourra apporter ses socles mais il devra les finaliser sur place. Les socles doivent peser au total 7 kg maximum.

Bouchées

- Les Bouchées devront impérativement être préparées en amont du concours par le candidat, lequel sera tenu de les apporter le jour de l'épreuve afin de les intégrer au Parcours;
- Chaque Bouchée de chocolat noir ou chocolat au lait doit peser entre 20g et 40g;
- Toutes les Bouchées doivent être identiques mais la forme choisie par le Participant est libre;
- Les Bouchées doivent être composées de minimum deux textures, soit un croustillant et une/des autre/s texture/s libre/s;
- Sur les 20 Bouchées, 10 Bouchées doivent être intégrées dans la Pièces et 10 Bouchées doivent être réservées pour le jury dégustation et la presse /photos.

Gâteaux

- Les Gâteaux doivent être de type boutique et peser 120g maximum chacun;
- Les Gâteaux doivent contenir de la purée de fruit(s);
- Tous les biscuits, croquants et croustillants des Gâteaux doivent être réalisés sur place, sauf les nappage, glaçage et pulvérisation;
- Les pesées doivent être stockées dans des contenants recyclables sauf pour les liquides. Les moules sont autorisés mais ne doivent représenter que 30% maximum du Gâteau;
- Le décor doit être réalisé avec un pochage;
- Tous les types de chocolats et dérivés de chocolats sont autorisés;
- Sur les 15 Gâteaux, 6 Gâteaux doivent être intégrés dans la Pièces et 9 Gâteaux doivent être réservés pour le jury dégustation et la presse /photos.

Desserts

- Les Desserts doivent pouvoir être partagés facilement et rapidement pour 2 personnes. Ils peuvent être servi chaud, froid avec ou sans glace, mais doivent obligatoirement comporter de la meringue et du marron sous toutes les formes;
- La meringue peut être préparée à l'avance et amenée par le Participant;
- Les Desserts doivent peser entre 150g et 250g;
- Il est possible d'ajouter un satellite (type saucière ou autres support) pour accompagner les Desserts;
- Les Desserts doivent être servis et présentés par le Participant;
- La forme de l'assiette de présentation est imposée par l'Organisateur;
- Les Desserts ne sont pas intégrés dans la Pièces et devront être réservés pour le jury dégustation et la presse /photos.

Divers

- L'utilisation des couvertures de chocolat mises à disposition par les partenaires de l'Organisateur est obligatoire. Aucun autre fournisseur ne sera accepté;
- Les recettes devront être réalisées sans colorants, sans dioxyde de titane (E171) et sans poudre scintillante (E172);
- Toutes les préparations doivent être réalisées sur place (hors exceptions mentionnées dans le présent règlement);

Apprentis

Afin de pérenniser la transmission du métier, des apprentis CFC troisième année présents lors du Concours seront tirés au sort et mis à disposition des Participants pour les aider lors de l'épreuve (un apprenti par Participant).

La gestion de cet apprenti sera prise en compte dans la note finale du Participant.

Buffet de présentation

Chaque Participant a une table de 160 x 75 cm à disposition. Elle est placée devant le poste de travail du Participant. Une nappe blanche ainsi que des prises électriques sont fournies.

Tout autre élément de présentation et décoration devra être apporté par le Participant. Les éléments de décoration mesurant moins de 10 cm ne devront pas être comestibles. Ceux mesurant plus de 10 cm devront être comestibles.

Des finitions sur le buffet sont autorisées mais rien de ne doit dépasser de la table de présentation.

Le Participant peut organiser l'installation du buffet comme il le désire tout au long de la journée du Concours jusqu'à 16h30. Passé ce délai le Participant ne pourra plus rien modifier. À partir de 17h00 chaque Participant aura 5 minutes pour présenter son buffet aux membres du jury.

Fiches techniques

Avant le Concours, l'Organisateur enverra au Participant un dossier à remplir qui devra contenir l'explication du thème choisi et la manière dont il a voulu le transmettre dans son Parcours et sa dégustation ainsi qu'une photo ou un croquis de son Parcours et le procédé de réalisation. Ce dossier sera à renvoyer par courriel à l'Organisateur dûment complété jusqu'au jour du Concours, soit le 8 novembre 2025. Ce dossier sera transmis aux membres du jury lors de la dégustation.

Produits mis à disposition

- Tout le chocolat du Concours de la marque Felchlin est fourni par l'Organisateur;
- Les purées de fruits Les vergers Boiron sont fournies par l'Organisateur;

Le Participant recevra la liste des partenaires et le détail des marchandises mises à sa disposition une fois son dossier sélectionné pour le Concours.

Développement durable/éthique

La valorisation, la provenance, l'éthique ainsi que l'anti-gaspillage des matières premières fournies par le Participant seront prises en compte dans la note finale.

3. Déroulé du Concours

Le Participant devra présenter oralement, entre 5 et 10 minutes, son Parcours devant le jury. Cette présentation sera prise en compte dans la note finale.

Horaires

8h00 – 8h30: arrivée des candidats.

8h30 – 9h00: tirage au sort du plan de travail et de l'apprenti.

9h00 – 9h45: installation des plans de travail, vérification par le jury de la conformité des éléments apportés.

9h45 – 10h00: introduction du jury et présentation du Concours.

10h00: lancement du Concours.

11h00: dégustations des Bouchées.

15h00: dégustations des Gâteaux.

16h00: dégustations des Desserts.

17h00: fin de l'épreuve.

17h00 – 17h30: présentations orales du travail des Participants au jury.
notations des buffets et des pièces artistiques par le jury travail (7 minutes de présentation par le candidat).

18h00: délibération du jury.

18h30: remise des prix.

4. Jury

Le jury mixte est composé d'un jury de travail, d'un jury de dégustation et d'un jury artistique composé de professionnels reconnus, soit :

- 5 membres jury travail;
- 5 membres jury dégustation;
- 10 membres jury artistique (membres jurys travail + dégustation);
- 4 commissaires.

Le président des jurys est Monsieur David Pasquier – "David Chocolatier" à Sierre.

5. Critères de notation

Lors du calcul des points, la note la plus basse et la plus haute ne sont pas prises en compte.

Le président du jury appréciera le Parcours et notera les Participants mais ses notes et appréciations ne seront prises en compte qu'en cas de désaccord entre les membres du jury pour les départager.

Jury travail

Chaque membre du jury travail pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Hygiène;
- Maîtrise professionnelle;
- Pochage des Gâteaux;
- Respect du règlement;
- Présentation orale;
- Gestion de l'apprenti;
- Gestion et valorisation des matières premières;

Le détail des notations sera transmise au Participant lors de la validation de son dossier.

Jury dégustation

Chaque membre du jury travail pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Texture;
- Equilibre;
- Gestion et valorisation des matières premières;
- Ethique;
- Eco responsabilité.

Le détail des notations sera transmise au Participant lors de la validation de son dossier.

Jury artistique

Chaque membre du jury dégustation pourra remettre 100 points au maximum par Participant.

La note est établie de la manière suivante:

- Créativité, originalité, recherche du thème;
- Technique de travail;
- Netteté/propreté des collages;
- Respect du règlement.

Le détail des notations sera transmise au Participant lors de la validation de son dossier.

6. Récompense

Les Participants seront classés comme suit:

- 1^{er} award;
- 2^e award;
- 3^e award;
- Award du meilleur apprenti.

Le vainqueur aura, s'il le souhaite, la possibilité de concourir au trophée international de la pâtisserie française au Salon du chocolat de Paris 2026.

7. Matériel et vaisselle à disposition du Participant

La cabine de pulvérisation, le compresseur intégré, la tempéreuse cristalliseuse automatique sont mis à disposition par l'Organisateur.

La liste du matériel et de la vaisselle qui seront mis à disposition du Participant lui sera transmise lors de la validation de sa candidature.

Un inventaire du matériel mis à disposition pour chaque poste sera établi en présence du Participant. A la fin du Concours, un contrôle de l'inventaire sera effectué en présence du Participant. Tout matériel manquant sera facturé au Participant.

8. Matériel autorisé à être amené par le Participant

Le Participant peut apporter une échelle 60 x 40 cm et d'une hauteur maximale de 2 m pour l'entreposage de son matériel nécessaire à ses réalisations. Rien ne doit dépasser de cette échelle, ni en hauteur, ni en largeur.

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 abrégé 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, accompagnants et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

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

Accompagnants

Des invitations seront transmises à chaque Participant pour toute personne souhaitant assister au Concours.

Contact

Pour toutes questions et renseignements merci de contacter l'Organisateur par e-mail à l'adresse swissethicpastryaward@gmail.com.

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.