

Concours professionnel

2ème édition du Championnat de Suisse du Dessert à l'assiette

Concours organisé le lundi 9 novembre 2026 par PALEXPO SA en partenariat avec Christophe Loeffel (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. Cette compétition nationale a pour but de valoriser la pratique du dessert à l'assiette en restauration. Elle s'adresse **aux professionnels pâtisseries et cuisiniers**. Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 18 ans révolus et être de nationalité suisse (peu importe le lieu de résidence), ou 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. Les candidats souhaitant participer au Concours doivent envoyer leur inscription par mail, en français, allemand ou anglais, à l'adresse info@christopheloeffel.com. Chaque candidat doit transmettre avec son inscription les documents et informations suivants :
 - Curriculum vitae avec photo en couleur (nom, prénom, date de naissance, nationalité, adresse personnelle, coordonnées complètes de l'employeur, téléphone portable, email personnel, comptes réseaux sociaux (Facebook, Instagram, etc.), parcours scolaire et expériences professionnelles);
 - Le nom du dessert (composé de 8 mots maximum – articles compris);
 - Une photo couleur (en format horizontal) présentant une vue générale du dessert dans l'assiette et de l'éventuel contenant complémentaire;
 - Une présentation du dessert avec son histoire, les associations de saveurs, le choix des ingrédients et les conseils de dégustation pour le jury;
 - La liste des ingrédients et leur quantité par recette (le nom commercial des produits utilisés doit être indiqué sur la liste des ingrédients);
 - La recette étape par étape;
 - Le dressage détaillé du dessert;
 - Le poids net du dessert (hors poids de l'assiette) inférieur ou égal à 120g.
- c. Le délai d'inscription est le **30 septembre 2026 23h59**. Une preuve de dépôt (certificat électronique) devra être conservée.
- 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 7 octobre 2026.** Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides ne sera pas pris en considération.
- e. Un jury est en charge de la sélection des candidats. L'Organisateur décide seul et en dernier ressort de l'acceptation des candidats au Concours et du nombre de Participants.
- 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. Les candidats sont informés par e-mail de leur sélection ou non au Concours.
- h. 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;
 - Aucun changement dans les ingrédients, les recettes, les contenants et la présentation ne doit être effectué avant les finales régionales sous peine de malus conformité.

II. Objet du Concours

1. Tenue du Participant

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. Le thème du Concours est un dessert à l'assiette original pour 10 personnes.

Le dessert doit être une création personnelle et inédite réalisable en restauration. Il ne doit pas être la reproduction totale ou partielle d'un dessert qui a déjà été à la carte d'un restaurant et ne doit pas avoir fait l'objet d'une communication (presse, réseaux sociaux, concours, etc.) sous peine de disqualification à tout moment du Concours.

- b. Le Participant disposera de 3 heures et 30 minutes pour réaliser son dessert et le présenter au jury.

3. Concours

Critères de sélection du dessert

Le dessert doit respecter la saisonnalité, soit novembre, et doit :

- Être présenté sur une assiette. Il peut être accompagné d'un complémentaire individuel (type saucière, petit contenant side);
- Contenir du chocolat;
- Ne pas contenir d'ingrédients concurrents à ceux des partenaires et des fournisseurs, sous peine de malus du Président (sauf exceptions à valider par l'Organisateur);
- Doit contenir au minimum 7 recettes faites sur place. Aucune recette ne peut être faite à l'avance;
- Ne pas contenir de produits transformés, excepté:
 - ✓ Les fruits ou légumes macérés, fermentés, confits, etc. ou sous forme de purée ou de jus;
 - ✓ Les ovoproduits et la masse gélatine;
- Ne pas contenir d'arômes ou de colorants, d'or ou d'argent (ou tout autre métal alimentaire) quelle que soit sa forme (poudre, feuille, etc.).

Epreuve finale

- Les Participants sélectionnés doivent exécuter, en 3 heures et 30 minutes, leur dessert en 10 exemplaires;
- Les contenants non siglés et tous les ingrédients (y compris ceux des partenaires) sont apportés par le Participant le jour de l'épreuve;
- Le jour de la finale, le jury contrôle que toutes les préparations sont faites sur place et que les ingrédients sont conformes au dossier de candidature. Ces ingrédients doivent être apportés bruts non travaillés, les ingrédients secs peuvent être pesés et mélangés. S'ils sont utilisés entiers, les fruits et légumes ne doivent être ni taillés, ni épluchés, ni zestés à l'avance;
- Le gros matériel (four, froid positif et négatif) est fourni par l'Organisateur. Le matériel à apporter par les Participants doit tenir sur l'équivalent d'une échelle et demie (40 cm x 60 cm) maximum. Les Participants sont autorisés à contacter l'Organisateur avant la finale pour connaître les lieux et le matériel disponible;
- Le gagnant est le Participant qui totalise le maximum de points. En cas d'égalité, le lauréat est le Participant qui obtiendra la meilleure note en dégustation.

Partenaires de l'Organisateur et produits mis à disposition

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

4. Déroulé du Concours

8h00 : arrivée des candidats.

08h30 – 09h00 : installation des plans de travail, vérification par le jury de la conformité des éléments apportés.

09h00 – 09h30 : mot de bienvenue et briefing par le président du jury.

09h30 : lancement du Concours.

13h00 – 14h00 : dégustations des desserts à l'assiette (une dégustation toutes les 8 minutes).

14h00 – 14h30 : délibération du jury.

14h30 – 15h00 : remise des prix.

Les ordres de passage seront transmis au Participant avec la confirmation de participation.

5. Jury

Le jury est sélectionné par l'Organisateur. Il peut comprendre des personnalités de la restauration et des métiers de bouche ainsi que des journalistes. Il est composé d'un jury travail et d'un jury dégustation. Les décisions du jury sont sans appel.

6. Critères de notation

Jury travail

Chaque membre du jury travail peut remettre un maximum de 60 points par Participant, soit :

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| ▪ Organisation | 10 points |
| ▪ Réalisation et techniques | 20 points |
| ▪ Travail en public | 10 points |
| ▪ Dressage et envoi | 10 points |
| ▪ Hygiène et sécurité | 10 points |

Jury dégustation

Chaque membre du jury dégustation peut remettre un maximum de 60 points par Participant, soit :

- | | |
|---|-----------|
| ▪ Esthétique et présentation
(effet Wouah) | 10 points |
| ▪ Emotion et gourmandise | 20 points |
| ▪ Goûts et textures | 30 points |

Les bonus/malus sont des points accordés en plus ou en moins par le président du jury. Il dispose de 15 points maximum (par tranche de 5 points) en plus ou en moins, afin de récompenser ou pénaliser les Participants pour leur réalisation (prise de risque, créativité, non-respect du dossier de candidature, comportement, etc.).

Malus Temps

Les Participants disposent de 3 heures et 30 minutes pour envoyer leur dessert. Tout retard à l'envoi entraîne les pénalités suivantes:

- | | |
|--|--|
| ▪ Envoi avec 2 minutes de retard | 10 points |
| ▪ Si pas terminé après 2 minutes de retard | 30 points et l'obligation d'envoyer son dessert en l'état. |

Malus Conformité Assiette

Les Participants doivent réaliser 10 desserts identiques. Un malus de 10 points par assiette différente ou manquante est appliqué.

Malus Conformité dossier

Les Participants doivent reproduire à l'identique le dessert de leur dossier de candidature. Un malus de 10 points par élément différent (photo, ingrédients, etc.) est appliqué.

Malus Poids

Chaque dessert doit être inférieur ou égal à 120g. Un malus de 30 points est appliqué si le poids net du dessert est supérieur à 120g.

7. Récompense

Le Participant qui terminera à la première place du classement des points sera officiellement sacré Champion Suisse du Dessert à l'Assiette. Un podium récompensera les trois premiers du classement général, qui recevront de nombreux lots offerts par les partenaires de l'Organisateur.

8. Matériel et vaisselle à disposition du Participant

La liste du matériel et de la vaisselle qui sera 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.

9. Matériel autorisé à être amené par le Participant

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

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 et Palexpo SA 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.

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.