Concours professionnel pâtisserie et sucre
Coupe du Monde de la Pâtisserie – Sélection Suisse
(ci-après le "Concours")

Concours organisé **dimanche 16 et lundi 17 novembre 2025** par **LE CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE SUISSE** et qui aura lieu au **Salon Igeho 2025 à Bâle** (ci-après l'"Organisateur")

I. Modalités de participation

1. Modalités d'inscription et de participation

a. Le Concours est réservé aux professionnels de la gastronomie : pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie ou boulangerie-pâtisserie, titulaires d'un diplôme de pâtisserie.

Le participant (ci-après le "Participant") doit avoir 21 ans révolus et :

- (i) être de nationalité suisse, ou
- (ii) être résident suisse, ou
- (iii) travailler en Suisse.

Le Participant devra justifier d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle dans la gastronomie, dont 3 ans en Suisse.

En s'inscrivant, le Participant s'engage à suivre toutes les étapes décrites dans ce règlement et à être disponible les **16 et 17 novembre 2025**.

b. Inscriptions via le lien suivant :

<https://forms.gle/1rMa3x9c6y6niPsq9>

Documents requis à envoyer à cdmsuisse@gmail.com

- 2 photos de réalisations en pâtisserie ;
- 2 photos en chocolat (si candidature chocolat) ;
- 2 photos en sucre (si candidature sucre) ;
- CV et références professionnelles.

c. **Date limite d'inscription : 1er octobre 2025 (inclus).**

d. Confirmation de réception envoyée. Les sélections seront finalisées au **8 octobre 2025**.

e. L'Organisateur n'est pas responsable en cas d'adresse email erronée ou de problème technique empêchant la réception de l'accusé de réception.

f. Une fois accepté, le candidat devra autoriser la facturation de CHF 200.– en cas d'absence non justifiée au Concours.

II. Objet du Concours

1. Tenue du Participant

Tenue professionnelle obligatoire : pantalon noir (fourni par le Participant) et veste fournie par l'Organisateur.

2. Thème et contraintes

- a. Thème libre (exemples : l'art, la nature, le vivant). Le thème doit être libre de droits.
- b. Durée : 8 heures.

Candidat Chocolat

- **Dégustation** : dessert à l'assiette aux fruits (10 assiettes), dominance fruit, sans colorants E71 ni E172.
- **Pièce artistique en chocolat** : hauteur max 150 cm (socle max 10 cm fourni par le Participant), pièce comestible, réalisée sur place, avec un élément sculpté.

Candidat Sucre

- **Dégustation** : entremets chocolat pour 6 personnes (x2), dominance chocolat, sans colorants E71 ni E172.
- **Pièce artistique en sucre** : sucre uniquement, avec pastillage, sucre tiré, soufflé, coulé ; hauteur max 150 cm avec socle.

Buffet de présentation

- Table 160 x 75 cm + nappe blanche et prises électriques fournies.
- Décorations comestibles si >10 cm.
- Mise en place autorisée jusqu'à **16h30**.

Fiches techniques

- Dossier complet à envoyer **jusqu'au lundi 20 octobre 2025 (inclus)**.
- Contenu : explication du thème, photo ou croquis, méthode de réalisation.

Partenaires et ingrédients

- Liste transmise après sélection.

3. Déroulé des Concours

Concours Chocolat - Dimanche 16 novembre 2025

7h00 : arrivée des candidats

7h00 7h30 : Petit déjeuner d'accueil

7h30 - 8h15 : Installation des plans de travail, vérification de la conformité des éléments apportés

8h15-8h30 : Mot de bienvenue du président

8h30: Lancement du concours

9h00: Ouverture des portes au public

13h30 - 14h10 : Dégustations des desserts à l'assiette aux fruits des Participants chocolat (une dégustation toutes les 10 minutes) - Dégustation des entremets chocolat

16h30 : Fin de la mise en place des buffets de présentation.

16h35-17h05 : Notations des buffets & des pièces artistiques par le jury travail

17h05-17h50 : Deliberation des jurys

18h00 : Remise des prix

Concours Sucre - Lundi 17 novembre 2025

7h00 : arrivée des candidats

7h00 7h30 : Petit déjeuner d'accueil

7h30 - 8h15 : Installation des plans de travail, vérification de la conformité des éléments apportés

8h15-8h30 : Mot de bienvenue du président

8h30: Lancement du concours

9h00: Ouverture des portes au public

13h30 - 14h10 : Dégustations des desserts à l'assiette aux fruits des Participants Sucre (une dégustation toutes les 10 minutes) Dégustation des pièces sucre

16h30 : Fin de la mise en place des buffets de présentation.

16h35-17h05 : Notations des buffets & des pièces artistiques par le jury travail

17h05-17h50 : Deliberation des jurys

18h00 : Remise des prix

4. Jury

Composé de :

- 7 jurys dégustation
 - 7 jurys travail
 - 1 président de jury
 - 2 jurys presse
-

5. Système de notation

Travail (100 points)

- Hygiène, organisation, dextérité, matières premières, environnement (20 pts chacun)
- Malus : -1 point/minute de retard

Pièce artistique (100 points)

- Netteté, assemblage, élégance, techniques, thème (20 pts chacun)

Dégustation (100 points)

- Présentation & coupe (30 pts), goût (35 pts), créativité & thème (35 pts)
 - Malus : -5 points/minute de retard
 - La note la plus haute et la plus basse sont exclues.
 - Le président du concours **Christophe Renou** ne note pas. En cas de litige, le président du jury arbitre.
-

6. Récompense

Le duo gagnant (chocolat + sucre) représentera la Suisse à la **sélection européenne en janvier 2026** en vue de la **Coupe du Monde 2027**.

7. Matériel

Liste transmise après validation. Inventaire en début et fin du Concours.

8. Matériel personnel

Le Participant pourra apporter son matériel, une échelle 60 x 40 cm et ses ustensiles

9. Force majeure

L'Organisateur peut reporter, écourter, prolonger ou annuler le Concours sans compensation en cas de force majeure.

10. Droit à l'image et données personnelles

Les Participants acceptent d'être filmés/photographiés. Ces contenus peuvent être utilisés sans limite de durée ni compensation, sur tous supports liés au Concours.

11. Lieu du Concours, accompagnants et contacts

Lieu :

Messe Bâle

MCH Messe Schweiz SA
Halle – Espace Concours
Messeplatz 10
4058 Basel

Accompagnants :

Des invitations seront envoyées aux Participants pour leurs accompagnants.

Contact :

Pour toute question, merci de contacter l'Organisateur à : cdmsuisse@gmail.com

Droit applicable et for juridique

Le droit suisse s'applique. Tout litige relève de la compétence des tribunaux du **Canton de Bâle-Ville**.

Lieu:

Signature candidat: