

RÈGLEMENT

LE CUISINIER D'OR 2027 CAMP DE DEMI-FINALE



Article 1 : Le concours

Le camp de demi-finale du concours « Le Cuisinier d'Or 2027 » verra s'affronter les candidates et candidats sélectionnés parmi l'ensemble des participantes et participants sur la base de leur menu. Le **camp de demi-finale** se déroulera **les 12 et 13 octobre 2026 à Berne**, sur les sites d'événement Gurten et Welle7. Le **rendez-vous** pour tout le monde **est fixé au dimanche après-midi 11 octobre 2026**.

La finale aura ensuite lieu le **lundi 22 février 2027**, dans le cadre d'un grand événement au Kursaal de Berne.

Organisation :

Le Cuisinier d'Or
Le Concours national d'art culinaire
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal
Téléphone : 062 916 05 00
info@goldenerkoch.ch, www.cuisinierdor.ch

Article 2 : Les candidates et candidats

Peuvent participer au concours **l'ensemble des cuisinières et cuisiniers professionnels travaillant dans la restauration, l'hôtellerie et la restauration collective qui, après avoir terminé leur apprentissage, disposent d'au moins cinq ans d'expérience professionnelle. Au moins trois de ces années doivent avoir été effectuées en Suisse.** (La nationalité suisse n'est pas obligatoire).

Les candidates et candidats doivent obligatoirement travailler et résider en Suisse pendant toute la durée du concours, c'est-à-dire à partir de la date du briefing des candidates et candidats (15 juin 2026) jusqu'à une éventuelle finale.

Tout retrait du concours après la sélection du dossier et jusqu'à une éventuelle finale oblige la candidate ou le candidat à s'acquitter d'une pénalité conventionnelle d'un montant de CHF 10 000.

Commis :

La candidate ou le candidat participe seul(e) au **camp de demi-finale, sans commise ou commis**.

Les cinq cuisinières et cuisiniers qualifiés pour la **finale** seront assistés par **une commise ou un commis né en 2006 ou plus jeune**.

La lauréate ou le lauréat s'engage à consacrer le temps nécessaire aux rendez-vous avec les médias, coordonnés par KADI SA, et à la préparation optimale de la réalisation du projet « Soirée Culinaire ».

Article 3 : Les épreuves du camp de demi-finale

Les demi-finalistes devront accomplir deux épreuves de concours pendant la demi-finale :

1. Épreuve du jour 1 : concours de garniture

Une seule garniture du plat de viande, conformément à l'énoncé de l'article 4, sera au centre de l'épreuve. La garniture sélectionnée par le jury de nomination doit être présentée au jury et aux autres participantes et participants du camp le premier jour (préparation de 12 portions).

Une heure est accordée pour la préparation de la garniture. La garniture peut être remise plus tôt, mais pas plus tard. Toute remise tardive sera sanctionnée par des points de pénalité conformément à l'article 7.

Le jury de nomination décide de la garniture à préparer. Cette information sera communiquée lors du briefing des candidates et candidats le 15 juin 2026.

Les candidates et candidats sont libres de préparer et de finaliser à leur convenance les différents ingrédients nécessaires à la préparation de la garniture. Les étapes préparatoires doivent toutefois être expliquées sur place au jury et aux autres candidates et candidats au cours de cette heure.

Les assiettes pour le dressage de la garniture seront fournies.

Aucune sauce ne doit être transmise avec la garniture.

2. Épreuve du jour 2 : concours plat secret

Un plat pour 6 personnes doit être créé à partir d'un panier contenant différents ingrédients obligatoires.

Les candidates et candidats disposeront de 20 minutes pour sélectionner les ingrédients. Ils disposeront ensuite d'une heure et demie pour préparer et dresser le plat.

De plus amples informations sur l'épreuve du plat secret seront communiquées lors du briefing des candidates et candidats le 15 juin 2026.

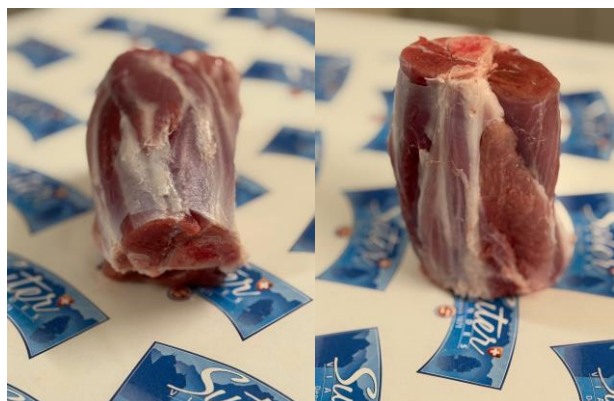
Article 4 : La participation

Pour participer au Cuisinier d'Or, il est nécessaire de soumettre au jury de nomination un plat à base de viande qui répond aux exigences suivantes.

- Carré de porc suisse entier avec 6 os et couenne, poids total 3,2 kg (poids sans couenne env. 2,5 kg)



- Jarret de porc suisse frais (non salé), sans cuenne, 3 morceaux de 450 g chacun (le surplus peut être restitué)



- Trois garnitures distinctes
- Une seule sauce
- Des noisettes et des pamplemousses doivent être incorporés – sous la forme et dans les composants de ton choix.

Ce plat est également celui qui sera présenté en cas de participation éventuelle à la finale. **Afin de tenir compte des commentaires reçus lors du camp de demi-finale, le plat proposé peut être retravaillé dans le cadre de l'épreuve mentionnée ci-dessus pour la finale.**

Lors de la finale, le plat sera présenté sur un plateau. Lors du camp de demi-finale, une seule garniture sera pertinente. Pour celle-ci, l'assiette sera fournie par l'organisation.

Le plat doit être préparé pour 12 portions.

Article 5 : Le dossier

Un dossier complet comportant les éléments suivants doit être soumis au jury de nomination :

- Formulaire d'inscription officiel avec les informations personnelles et une description du menu du plat à base de viande mentionné à l'article 4 (aucune recette n'est requise, mais des photos doivent impérativement être fournies).
- Photo portrait récente
- Description du parcours professionnel (CV)

Les dossiers doivent être envoyés avant le dimanche 31 mai 2026 au plus tard (le cachet de la poste faisant foi, uniquement par courrier A).

Par courrier postal à l'adresse suivante :

Le Cuisinier d'Or
KADI SA
Thunstettenstrasse 27
CH-4900 Langenthal

Par courriel à l'adresse info@goldenerkoch.ch

Le jury de nomination se réunira début juin 2026. Les candidates et candidats nominés seront informés personnellement **par téléphone d'ici au mardi 9 juin 2026.**

Les candidates et candidats nominés seront **conviés à un briefing qui aura lieu le lundi 15 juin. Le briefing est un rendez-vous obligatoire** et toutes les personnes nominées doivent y participer. À cette

occasion, entre autres, des photos portraits seront prises et des entretiens seront réalisés.

Après avoir été sélectionné(e) comme demi-finaliste, la candidate ou le candidat aura la possibilité d'apporter de légères modifications sur la garniture choisie. **La garniture finale devra être remis au plus tard le 31 juin 2026.** Aucune modification ne sera autorisée après cette date.

Article 6 : Le jury

Le jury est composé de grands chefs renommés. Il n'y a pas de distinction entre le jury de cuisine et le jury de dégustation. Les cinq membres du jury évaluent tous les points énumérés à l'article 7.

Article 7 : La notation

Les cinq membres du jury notent les critères suivants. En cas d'égalité des points, le président du jury décide d'une éventuelle participation à la finale.

Garniture

- Évaluation dégustation :
 - 40 points goût
 - 20 points créativité (formes, textures et combinaison des ingrédients)
 - 10 points précision
- Évaluation cuisine :
 - 20 points travail en cuisine, y compris explication des étapes de préparation effectuées au préalable
- Total 90 points

Plat secret

- Évaluation dégustation :
 - 20 points goût
 - 10 points présentation dans l'assiette (visuelle)
 - Évaluation cuisine :
 - 10 points hygiène
 - 10 points organisation du travail
 - 10 points gaspillage alimentaire (tous les ingrédients sélectionnés doivent être utilisés. Les ingrédients qui sont laissés crus ou non utilisés peuvent être restitués.
- Total 60 points

Le total des points est donc de 150. La garniture représente 60 % des points et le plat secret 40 %. En

cas de dépassement du temps imparti, les règles suivantes s'appliquent aux deux épreuves du concours :

- 1 minute de retard = 5 points de pénalité
- Chaque minute supplémentaire de retard = 5 points de pénalité supplémentaires
- À partir de 5 minutes de retard = 25 points de pénalité et le président du jury décide de la nouvelle heure de remise des assiettes.

Article 8 : Déroulement du camp de demi-finale

Les candidates et candidats doivent réserver la période du 11 octobre 2026 à partir de midi jusqu'au 13 octobre 2026 au soir pour le camp de demi-finale. Les horaires de présence exacts et le déroulement détaillé du camp de demi-finale seront communiqués lors du briefing des candidates et candidats.

Dimanche 11 octobre 2026

- Arrivée
- Transport du matériel au Gurten
- Visite des cuisines
- Tirage au sort des numéros de départ
- Dîner commun au Gurten

Lundi 12 octobre 2026

- Concours de garniture
- Séances d'input
- Dîner avec les jurés

Mardi 13 octobre 2026

- Concours plat secret
- Séance d'input
- Apéritif et repas final
- Proclamation des noms des finalistes

Le camp de demi-finale se déroulera à huis clos. Les partenaires, sponsors et médias seront invités à partir de mardi midi pour un bref aperçu du camp, suivi d'un apéritif et d'un dîner.

Le camp prendra fin officiellement vers 21 h 00. L'ensemble des candidates et candidats doivent être présents jusqu'à cette heure.

Article 9 : Le matériel

Concours de garniture

Les candidates et candidats auront **à leur disposition deux postes de travail identiques**. Chaque poste de travail a la même structure et comprend :

- Deux fois deux plaques de cuisson (4 plaques à induction, bobines rondes de 5 kW chacune)
- Un combi-steamer de norme GN 2/3
- Une armoire réfrigérée à 3 portes battantes GN 1/1
- Un bain-marie sous vide (9 l – GN 1/2)
- Un hold-o-mat 4 x 1/1 y compris sonde de température centrale
- Un double évier
- Chaque poste de travail dispose de prises de courant supplémentaires de 10 ampères maximum.

Les appareils suivants sont à la disposition des finalistes pour une utilisation commune :

- 1x scelleuse sous vide
La scelleuse sous vide comporte quelques sachets, par mesure de sécurité, les candidats sont invités à apporter leurs sachets préférés.
- 1x trancheuse
- 1x chauffe-assiettes

Les ponts thermiques, lampes chauffantes et plaques chauffantes ne sont pas autorisés.

Les **candidates et candidats** apportent leurs **propres ustensiles et matériels pour le dressage** ainsi que le **petit matériel de cuisine habituel**.

Un plan détaillé de la cuisine sera présenté aux candidates et candidats lors du briefing d'information.

Concours plat secret

Le concours plat secret se déroulera dans des cuisines identiques de la Welle7. Ces cuisines sont fixes et seront équipées d'appareils Hugentobler.

Le briefing des candidates et candidats aura lieu le 15 juin 2026 à la Welle7 afin que les cuisines puissent être visitées. De plus amples informations sur les cuisines et leur équipement seront donc fournies lors de la réunion d'information des candidates et candidats.

Il est d'ores et déjà défini que les candidates et candidats peuvent apporter une « caisse Ifco 1/1, profonde » contenant leurs propres appareils et ustensiles. La caisse ne doit pas être remplie au-delà du bord. De plus, les appareils doivent être conformes aux prises domestiques (V230).

Les ponts thermiques, lampes chauffantes et plaques chauffantes ne sont pas autorisés.

Le poste de travail et les appareils doivent être restitués propres. Ce n'est qu'à l'issue du contrôle par le président du jury que le poste de travail pourra être quitté.

Article 10 : La rémunération

Les candidates et candidats seront rémunérés, pour le concours, selon les modalités suivantes :

Les participantes et participants à la demi-finale recevront une indemnité de CHF 1000 pour couvrir les achats de marchandises et les frais de déplacement, ainsi qu'un certificat de participation.

Les cinq candidates et/ou candidats ayant obtenu le plus de points se qualifient pour la finale du « Cuisinier d'Or 2027 » à Berne.

La lauréate ou le lauréat du Cuisinier d'Or 2027 recevra un prix de CHF 10 000 après la finale en février 2027.

Article 11 : Modifications du règlement

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou de compléter le règlement du concours en tout temps, ou d'annuler le concours en raison de circonstances exceptionnelles.

Le présent règlement n'est valable que pour le camp de demi-finale.

Pour la finale du « Cuisinier d'Or 2027 », un nouveau règlement distinct sera établi et remis aux finalistes le 20 octobre 2026 au plus tard.

Article 12 : Les relations publiques

Pendant toute la durée du concours, l'ensemble des candidates et candidats et membres du jury doivent se tenir à la disposition du comité d'organisation. Ils sont notamment tenus de se présenter aux rendez-vous auxquels ils sont invités.

Les demi-finalistes nominés sont en outre tenus par contrat de participer à des manifestations de relations publiques organisées par KADI SA dans le cadre du « Cuisinier d'Or 2027 ».

Ceci correspond à un investissement de deux à trois jours pour les participantes et participants à la demi-finale du « Cuisinier d'Or » et de quatre à cinq jours pour les finalistes qualifiés.

Si le concept de communication exige, par exemple, de courtes vidéos tournées par les candidates et candidats eux-mêmes sur leur téléphone portable, ces derniers sont tenus de les réaliser et de les remettre jusqu'à la date exigée. Cette occasion peut être mise à profit pour présenter l'établissement et se présenter soi-même. La lauréate ou le lauréat accepte de participer au projet de communication RP « Soirée Culinaire ». Cet événement représente 5 à 6 jours de travail et peut avoir lieu dans toute la Suisse. Les missions sont réparties sur les 7 mois suivant la finale. La lauréate ou le lauréat reçoit une rémunération ainsi qu'un remboursement de ses frais.

La participation au Cuisinier d'Or 2027 promet non seulement la gloire et l'honneur dans le monde de la gastronomie, mais aussi auprès du grand public. Grâce à la communication numérique supplémentaire par les réseaux sociaux, tu toucheras non seulement le secteur, mais aussi de nombreuses autres personnes qui découvriront ton établissement.

La lauréate ou le lauréat et son établissement bénéficient d'une longue campagne de communication et de relations publiques qui le ou la met sur le devant de la scène pendant plus d'un an.

La lauréate ou le lauréat a le droit d'utiliser le titre « Le Cuisinier d'Or 2027 » et le logo afférent. Toutes les demandes (demandes des médias, présences d'ordre publicitaire/lors d'événements, missions de

travail, etc.) en rapport avec ce titre ou pour lesquelles le titre ou le logo du « Cuisinier d'Or » sont utilisés à des fins publicitaires doivent être adressées à l'organisation du « Cuisinier d'Or » et donner lieu à un accord. Ceci est valable pour la période active jusqu'à la nomination de la lauréate suivante ou du lauréat suivant, au maximum deux ans à compter de la date de la finale.

Dans l'optique d'une communication professionnelle et moderne, l'organisation est tributaire du fait que les candidates et candidats et leurs établissements prennent le temps nécessaire pour les rendez-vous avec les médias et les séquences d'interview. Les rendez-vous nécessaires à cet effet sont annoncés et convenus à l'avance. Les organisateurs s'efforcent de limiter au minimum le temps consacré à ces activités.

La candidate ou le candidat s'engage à participer à la production d'enregistrements photo et vidéo pendant toute la durée du projet Cuisinier d'Or 2027 et cède les droits de tout enregistrement à des fins de communication publique.

Article 13 : Couverture d'assurance

Chaque candidate et chaque candidat doit justifier d'une assurance qui s'appliquera en cas d'accident survenu dans le cadre du concours.

Article 14 : Contestations

Tout litige doit être adressé par écrit au président du jury au plus tard 15 minutes après l'annonce des résultats.

En cas de litiges graves, de contestations, portant sur une adaptation du règlement ou de problèmes généraux non mentionnés dans les directives, le comité d'organisation du Cuisinier d'Or en informe les candidates et candidats.

Tout recours judiciaire est exclu.

Langenthal, janvier 2026