

Concours professionnel

Championnat suisse des Ecaillers/ères 2026

Sous la présidence de Monsieur Jacks Kohler

Concours organisé le vendredi 6 novembre 2026 par PALEXPO SA et l'Association Suisse des Ecaillers (ères) (ci-après l'"Organisateur") dans le cadre du Cook'n'show 2026 à Palexpo (ci-après le "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).

I. Modalités de participation

1. Modalités d'inscription et de participation

- a. Le Concours est exclusivement ouvert aux professionnels (écailler, cuisinier, employé et autres professionnels du domaine) exerçant une activité en lien avec les produits de la mer dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant ou toute autre activité dans le secteur concerné.
Le participant au Concours (ci-après le "Participant") doit être âgé de 18 ans révolus.
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 candidatures effectuées via le formulaire d'inscription en ligne, mis à disposition par l'Organisateur, accessible à l'adresse :
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd8tIO3u2HZy-7GcVyM9s91_1wle30mrkLHHb46uz341dExYg/viewform?usp=header, seront prises en compte.
- c. Le délai d'inscription est le **6 octobre 2026 23h59**.
- 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 13 octobre 2026.**
Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides ne sera pas pris en considération.
- e. L'Organisateur décide seul et en dernier ressort de l'acceptation des candidats au Concours. Il pourra sélectionner 8 Participants maximum.
- 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 sélectionnés seront informés par e-mail de leur sélection au Concours.

II. Objet du Concours

1. Tenue du Participant

Lors du Concours, le Participant doit porter sa tenue professionnelle personnelle avec la veste offerte par l'Organisateur.

2. Thème et contraintes

- a. Le Concours est constitué de 2 épreuves:
 - Epreuve de rapidité. Cette épreuve consiste à ouvrir, détacher et dresser 36 pièces d'huîtres (27 creuses et 9 plates) le plus rapidement possible. Les huîtres ainsi ouvertes seront offertes à la dégustation au public présent;
 - Réalisation d'un plateau de fruits de mer, coquillages crus, mollusques et crustacés cuits (ci-après le "Plateau").

- b. Temps imparti:
- Epreuve de rapidité: 30 minutes;
 - Réalisation du Plateau: 1 heure.

Les produits doivent être travaillés de manière à être facilement dégustés et accessibles au jury.

3. Déroulé du Concours

14h00 : Arrivées du jury et des candidats avec dépôt de leurs affaires dans le back office du Cook'n'show et tour rapide de la zone.
15h00 – 15h15 : Présentation des Participants, membres du jury et de l'Organisateur dans le Lounge.
15h15 – 15h30 : Installation des Participants sur leur îlot.
15h30 – 16h00 : Epreuve de rapidité.
16h00 – 16h30 : Dégustation par le public des huîtres ouvertes lors de l'épreuve de rapidité.
16h30 – 17h00 : Réalisation du Plateau de fruits de mer.
17h00 – 18h00 : Délibérations du jury.
18h00 : Remise des prix.

Les Participants doivent se présenter le vendredi 6 novembre 2026 à 14h00 précises sur la zone concours du Cook'n'show avec sa confirmation d'inscription et une pièce d'identité.

4. Jury

Le jury est composé de 9 membres dont 1 Président du jury et 8 membres professionnels.

5. Critères de notation

Epreuve de rapidité:

Cette épreuve a pour objectif d'évaluer la rapidité d'exécution du Participant dans l'ouverture des huîtres et la présentation du plateau.

Pour être pris en compte dans le classement, le Participant doit respecter les critères suivants :

- Qualité de l'ouverture des huîtres;
- Section correcte du muscle adducteur et présentation des huîtres prêtes à la dégustation;
- Dressage soigné sur le plateau.

Tout Participant ne respectant pas l'un de ces critères ne pourra pas être classé, indépendamment du temps réalisé.

Parmi les Participants ayant satisfait à l'ensemble de ces critères, le classement est établi en fonction du temps d'exécution.

Les points suivants sont attribués :

- 1^{er}: 15 points;
- 2^e: 10 points
- 3^e: 5 points.

Seuls les trois premiers Participants classés obtiennent des points.

Les points acquis lors de cette épreuve sont ajoutés au total des points du Concours.

Réalisation du Plateau de fruits mer:

Points attribués selon le tableau suivant :

Critères	Barème des points	Points donnés
Tenue vestimentaire (5 pts max.) Préparation poste de travail et maintien propreté (5 pts max.)	1 à 10	
Méthode (5 pts max.) Organisation (5 pts max.) Comportement (5 pts max.)	1 à 15	
Respect de l'hygiène (10 pts max.) Respect d'implantation entre le cru et le cuit (10 pts max.)	1 à 20	
Maîtrise professionnelle (15 pts max.) Technique ouverture (20 pts max.)	1 à 35	Sur l'ensemble des coquillages ouverts
Esthétique (10 pts max.) Équilibre de la présentation (15 pts max.) Impression d'ensemble (10 pts max.)	1 à 35	
Adaptation à la dégustation	1 à 5	
TOTAL	120	

Maîtrise professionnelle – Technique d'ouverture

Points liés à l'ouverture et la présentation des produits selon tableau suivant:

Intitulés	Nombre de pièces	Points à attribuer	Objet	
Huîtres Marennes N°3	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres Bretagne N°2	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres Ancelin N°2	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Huîtres plates	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Praires	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Palourdes grosses	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Clams	6	1 à 6	Voile et coquilles	
Crevette cuites 30/40	12	1 à 12	Tête ne tenant plus au corps	
Crevette cuites 10/20	6	1 à 6		
Langoustines 10/15	6	1 à 6	Pattes détachées. Tête ne tenant plus au corps	
Gros bulots cuits	12	1 à 4	Présentation	
Crevettes grises	1 poignée	1 à 4	Présentation	
Bigorneaux cuits	1 poignée	1 à 4	Présentation	
Tourteaux 4/600 gr	1	1 à 10	Préparation et présentation	
Homards 4/600 gr	2	1 à 10	Préparation et présentation	
Oursins	4	2 à 8	Ouverture et nettoyage	
Produit surprise	3	4 à 12	Présentation	
TOTAL				

6. Récompense

Le Participant ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur du Championnat suisse des Écaillers/ères 2026.

Si deux Participants ont la même note, la meilleure note technique désignera le vainqueur.

Si le vainqueur est de nationalité suisse, il pourra représenter son pays au Championnat du monde des Écaillers en 2027 (déplacements et hébergement non pris en charge par l'Organisateur).

Les Participants vainqueurs seront récompensés comme suit :

Classement	Trophée	Prime	Diplôme
Premier	Plateau 50 cm Ø gravé	CHF 800.- + (si de nationalité CH) une place au Championnat du monde des écaillers 2027	1 diplôme
Deuxième	Plateau 40 cm Ø gravé	CHF 500.-	1 diplôme
Troisième	Plateau 30 cm Ø gravé	CHF 300.-	1 diplôme
Quatrième au huitième			1 diplôme

7. Matériel et vaisselle mis à disposition des participants

Épreuve de rapidité

Chaque participant disposera de :

- 9 huîtres Marennes-Oléron n°3 ;
- 9 huîtres spéciales n°2 ;
- 9 huîtres de Bretagne n°2 ;
- 9 huîtres plates.

Épreuve du plateau

Les éléments suivants seront fournis par l'organisateur et devront obligatoirement être utilisés :

- 6 huîtres Marennes-Oléron n°3 ;
- 6 huîtres spéciales n°2 ;
- 6 huîtres de Bretagne n°2 ;
- 6 huîtres mini-huitres ;
- 6 praires ;
- 6 clams ;
- 6 palourdes ;
- 12 bulots cuits ;
- 1 poignée de bigorneaux cuits ;
- 4 oursins.
- 12 crevettes cuites 30/40 ;
- 6 crevettes cuites 10/20 ;
- 1 poignée de crevettes grises cuites ;
- 6 langoustines cuites 10/15 ;
- 1 tourteau cuit (400 à 600 g) ;
- 2 homards européens cuits (400 à 600 g).
- 1 produit surprise ;
- Glace écaillée, algues et coquilles Saint-Jacques propres ;
- Citrons et vinaigrette.

Les pièces défectueuses (cassées, etc.) seront remplacées par l'expert produit.

L'Organisateur se réserve le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.

8. Matériel à amener par le Participant

Le Participant doit apporter le matériel nécessaire à l'ouverture d'huîtres et à la réalisation du Plateau de fruits de mer, soit couteaux et couteaux à huîtres.

Le Participant doit également apporter 3 plateaux en inox (30, 40 et 50 cm Ø) et 3 trépieds qui devront obligatoirement être utilisés pour le Plateau (pour les trépieds, un au minimum).

Le Participant est autorisé à apporter tout autre ustensile ainsi que des éléments décoratifs alimentaires ou non alimentaires en rapport avec la profession et respectant les règles d'hygiène en vigueur.

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 abrégier 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 et contacts

Lieu du Concours/de la manifestation

PALEXPO
Route François-Peyrot 30
1218 Le Grand-Saconnex
Halle 2 – Événement 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.