

Les règles Gusto26

Mystery Soup

- 30 minutes avant ton départ pour la finale culinaire, tu recevras les consignes de la tâche à accomplir pour la soupe. Tu auras la possibilité d'en discuter par téléphone avec une personne externe.
- La soupe doit être servie séparément, de sorte qu'elle puisse être versée devant le jury.
- Pour la garniture de la soupe, les six finalistes recevront à la mi-décembre un panier contenant les ingrédients appropriés. Ceux-ci sont choisis pour que leur goût s'accorde avec celui de la soupe.
- L'insert/la garniture doit contenir au moins un composant croustillant cuit et doit être précisé jusqu'à la journée test, photo incluse.
- Les ingrédients pour la garniture doivent être apportés pesés. Les ingrédients pour la soupe seront mis à ta disposition le jour de la finale.
- Prévois déjà la garniture et le temps de préparation de la soupe dans ton plan de travail.
- Tu emportes toi-même les assiettes à soupe. Nous mettons à ta disposition le récipient pour la verser.

Informations générales

- La veille de la finale culinaire, tu auras 1 heure pour installer ton poste de travail préalablement tiré au sort.
- Tu as 3 heures de temps pour préparer tes deux plats. La soupe doit être envoyée après 2 h 30, et le plat principal 30 minutes plus tard.
- Tu présenteras la soupe et le plat principal chaque fois sur quatre assiettes (vaisselle de service) en porcelaine, ardoise, pierre, bois ou Corian. Les autres matériaux ne sont pas autorisés. Les assiettes sont adaptées au service et présentées avec une hygiène impeccable. Si plusieurs composants de vaisselle sont utilisés par plat, ils doivent être servis en une seule unité (exemple: grande assiette avec verre séparé sur un plateau en bois. Attention: la taille doit pouvoir être servie raisonnablement par personne). Toute la vaisselle de service est apportée par tes soins.
- La sauce du plat principal doit être servie (en plus) dans une saucière afin que le jury puisse la déguster de manière optimale (elle est versée par le service). Des saucières seront mises à ta disposition.
- Tous les ingrédients ou aliments nécessaires doivent être pesés et apportés par toi-même dans les quantités nécessaires.
- Les ingrédients apportés doivent être non transformés et crus.
- La viande peut être apportée désossée et parée, mais non portionnée.
- Les légumes Bourgeon Bio Suisse ainsi que les fruits peuvent être apportés épluchés mais pas coupés.
- Les légumes secs peuvent être apportés trempés dans l'eau, mais non traités.
- Tous les fonds peuvent être apportés, mais pas réduits ni assaisonnés.
- Toutes les pâtes qui nécessitent un temps de maturation/repos peuvent être emportées prêtes, mais pas façonnées, étalées ou coupées. Les pâtes convenance (pâte feuilletée, pâte filo, pâte à strudel et pâte pour rouleaux de printemps) peuvent être apportées non cuites et à l'état acheté.
- Les farces, les mélanges de beurre, les sauces, les appareils, les huiles et les éléments de garniture doivent être préparés sur place.

- Il est possible d'apporter des conserves faites maison (conserves, marinades ou fermentations), pour autant qu'elles ne soient pas utilisées comme composant principal. Sur place, ces produits doivent faire l'objet d'au moins une étape de transformation supplémentaire.
- Le plat principal ne doit plus être modifié et doit être préparé et dressé comme décrit dans le dossier de participation. Et ce, bien entendu, seul(e) et sans aide.
- L'épreuve culinaire se déroule selon les directives de la protection du travail et de l'hygiène en vigueur pour les établissements.
- Les participants à la finale sont indemnisés pour leurs dépenses (nourriture, frais, etc.) par un forfait unique de CHF 700.- (versé en janvier 2026).
- Tu nous envoies la recette des plats jusqu'à deux semaines avant la finale.

L'évaluation sera faite de la manière suivante

Le jury culinaire:

- Respect des consignes
- Mise en Place/Planification du travail
- Utilisation des produits/Surproduction/Économie
- Hygiène: hygiène personnelle / hygiène et sécurité au travail / hygiène alimentaire
- Pour les deux plats: processus de préparation et de cuisson & niveau de difficulté/compétences

Le jury de dégustation:

- Pour les deux plats: présentation / aspect (couleur, style, précision, proportions) conformes au dossier. Pour le plat principal, en plus: le storytelling.
- Pour les deux plats: texture / goût / harmonie.

Mesure du jury:

- Heure d'envoi (par minute entamée, retrait important de points: envoyer à temps, s'il vous plaît!)
- Température des plats (selon les consignes du concours)