

CONCOURS DU PRALINÉ À L'EAU-DE-VIE – EDITION GIN

Conditions de participation & détails

Rétrospective et perspectives

Le concours a été lancé en janvier 2022 avec le praliné au distillat de fruits sauvages.

En 2024, c'est le praliné à la poire Williams qui était à l'honneur.

Une nouvelle édition consacrée au gin est prévue pour 2026.

Dates importantes

- **Date limite d'inscription : 1er décembre 2025**
- **Date limite d'envoi des dossiers complets : 9 janvier 2026**
- Remise des pralinés : du 26 au 28 janvier 2026
- Évaluation du jury : 30 janvier 2026
- Remise des prix : 21 février 2026

Qui peut participer ?

Tous les confiseurs et confiseuses, chocolatiers et chocolatières, boulangers et boulangères, membres de la BCS ou travaillant dans une entreprise membre de cette dernière, ainsi que les apprentis et apprenties, sont les bienvenus. Tu te distingues par ta curiosité et ta créativité, et tu as envie de nouveauté? Alors tu es au bon endroit!

Remarque importante :

Tu souhaites participer au concours en tant que professionnel ou professionnelle, mais tu n'es pas membre de la BCS et/ou tu ne travailles pas dans une entreprise membre de cette dernière? Envoie un bref courrier électronique à claudia.vernocchi@swissbaker.ch pour faire part de ta motivation. Les organisateurs du concours examineront volontiers ta demande avec attention.

Participation gratuite

La participation étant gratuite, ce concours t'offre non seulement la chance de remporter de superbes prix, mais aussi de recevoir de précieux commentaires sur ton praliné et ton histoire.

Ta mission

Crée un praliné au gin dans les règles de l'art de la confiserie et de la chocolaterie. Utilise pour cela du gin provenant d'une distillerie suisse, avec ou sans alcool. Tu es libre de choisir la forme, les ingrédients et la présentation, l'important étant que tu soumettes une histoire qui va avec (mot-clé: storytelling).

Échantillons de couverture pour les participants et participantes

Max Felchlin AG met à la disposition de tous les participants et participantes 2 kilos de couverture de leur choix, à titre d'échantillon, pour la préparation du concours. L'utilisation de la couverture n'est pas une condition de participation. Les personnes intéressées doivent indiquer sur leur inscription si elles souhaitent profiter de cette offre gratuite.

La couverture peut être obtenue auprès du bureau de vente de Max Felchlin AG, en mentionnant «Concours» par courriel à verkauf@felchlin.com ou par téléphone au 041 819 65 00.

Organisateurs



SCHWEIZER BRENNER
DISTILLATEURS SUISSES
DISTILLATORI SVIZZERI

Partenaires



L'utilisation de l'IA est vivement encouragée !

Que ce soit pour ta recette ou pour trouver l'histoire parfaite, l'IA peut t'aider à trouver de nouvelles idées et à rendre ta création encore plus créative. Utilise des outils comme ChatGPT pour faire passer ton chef-d'œuvre au niveau supérieur!

Comment ça marche – Les règles les plus importantes

- Une seule participation par personne est autorisée. Plusieurs équipes d'une même entreprise peuvent participer, mais chacune avec un seul praliné.
- **Gin suisse** : le gin doit provenir de Suisse, qu'il soit alcoolisé ou non.
- **Créativité** : la forme, la taille et le type de praliné au gin sont libres.
- **Ancrage régional souhaité** : les pralinés doivent avoir un lien avec la région et utiliser un gin local.
- **Adapté à la vente** : les pralinés doivent convenir aussi à la commercialisation

Comment convaincre le jury ?

1. Évaluation sensorielle

Un jury professionnel évalue la qualité sensorielle et artisanale des pralinés.

2. Storytelling et nom

Le jury distinct évalue l'histoire sous-jacente à ton praliné ainsi que son nom.

La créativité de l'histoire et le lien avec la région sont particulièrement pris en compte.

Conseil supplémentaire : l'utilisation de l'IA est expressément autorisée! Laisse l'inspiration numérique rencontrer ton savoir-faire artisanal!

Inscription

Formulaire d'inscription > [swissbaker.ch/pralines](https://www.swissbaker.ch/pralines)

Apporte quarante exemplaires de ton praliné entre **le lundi 26 et le mercredi 28 janvier 2026** (pas avant!) au Centre de compétences Richemont ou envoie-les par la poste à :

Centre de compétences Richemont
Urs Meichtry
Seeburgstrasse 5
6006 Lucerne

Emballage gratuit et boîte d'expédition

L'entreprise PAWI Packaging Schweiz AG met à la disposition de tous les participants et participantes un emballage pour 40 pralinés, ainsi qu'une boîte d'expédition adaptée.

Ces éléments seront envoyés gratuitement avant la date limite d'envoi, afin de garantir un transport en toute sécurité.

Journée du jury

Le 30 janvier 2026, le jury se réunira à l'École professionnelle Richemont de Lucerne pour évaluer ton praliné. Bonne chance!

Critères d'évaluation du jury

Sous la direction du célèbre analyste sensoriel Patrick Zbinden, un jury professionnel composé de représentants et de représentantes des secteurs de la boulangerie, de la confiserie et des spiritueux ainsi que de journalistes gastronomiques évaluera ton praliné selon les critères suivants :

Critère	Max. points	Min. points
Aspect	10	4
Goût / arôme	40	16
Finition	10	4
Innovation / créativité	20	8
Ancrage régional	10	44

Un deuxième jury, composé de professionnels de la communication, attribuera des points pour :

le storytelling (max. 5 points, min. 2 points)

le nom du praliné (max. 5 points, min. 2 points)

Remise des prix

La cérémonie de remise des prix aura lieu chez notre partenaire principal, Max Felchlin AG à Ibach (SZ). Les dix premiers et premières seront invités.

Prix

Les prix attractifs suivants seront décernés par catégorie (pralinés avec alcool et pralinés sans alcool) :

1er prix : cours de distillation d'une journée pour cinq personnes (valeur CHF 600.– chacun) et trophée spécial de la société Max Felchlin AG

2e prix : bon pour un atelier de parfumerie avec Bigi Bigler pour deux personnes (valeur CHF 500.– chacun)

3e prix : cours Felchlin pour une personne (valeur CHF 396.–)

4e prix : abonnement annuel Richemont Plus Premium (CHF 390.–)

5e prix : abonnement annuel Richemont Plus Basic (CHF 275.–)

6e–10e prix : abonnement annuel au magazine Panissimo (CHF 99.– chacun)

Prix spécial de PAWI Packaging AG

Les gagnants des deux catégories recevront en outre un prix spécial exclusif :

- un bon pour la création d'un emballage unique pour le praliné gagnant auprès de l'agence Gleis 1 (partenaire de PAWI)
- un bon pour la conception et la production de cet emballage chez PAWI

Publication des finalistes

Les finalistes et leurs créations seront présentés dans la publication spécialisée Panissimo, dans la newsletter, sur swissbaker.ch et sur les réseaux sociaux.

Le concours fait partie intégrante de la communication du secteur de la boulangerie-confiserie suisse et contribue à promouvoir l'excellence artisanale.

Pourquoi participer ?

Ose le frisson de la nouveauté! Montre ce que signifie l'excellence artisanale. Tu pourras non seulement gagner des prix, mais aussi de l'inspiration, de la fierté et de nouveaux contacts.

Des questions ?

Nous sommes là pour toi!

Distilleries et gin : Augustin Mettler – info@schweizer-brenner.ch

Concours en général : Claudia Vernocchi – claudia.vernocchi@swissbaker.ch