



Règlement 2021 du « Concours du Goût » à Genève

Article 1 : Objectifs du Concours

- a. Stimuler et encourager les établissements participants à promouvoir le « bien manger » et à adopter une démarche de qualité.
- b. Récompenser les établissements qui démontrent l'engagement le plus élevé au regard de la charte pour laquelle ils s'engagent.

Article 2 : Organisation

Les organisateurs du Concours sont le Département des finances, de l'environnement et du logement de la Ville de Genève (service Agenda 21 – Ville durable), le Service cantonal du développement durable, Genève Terroir, l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût (AGPG), la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève (SCRHG) ainsi que le Groupement Professionnel des Restaurateurs et Hôtelières (GPRH).

Article 3 : Conditions de participation

- a. Peuvent participer au Concours tous les établissements proposant une restauration quotidienne, situés sur le territoire du canton de Genève, et qui acceptent de respecter la charte et le présent règlement.
- b. L'inscription via le formulaire ad-hoc implique l'engagement de l'établissement dans la charte qui y est définie et l'acceptation du précédent règlement sans recours possibles.
- c. La participation au Concours est gratuite.
- d. Les organisateurs du Concours se réservent le droit de ne pas prendre en compte la candidature d'un établissement ne respectant pas ces exigences.

Article 4 : Critères d'évaluation

L'évaluation du Jury porte sur la carte ou le menu de suggestions de saison proposé au moment de sa visite. La formule proposée (nombre et type de plats) est laissée à la libre appréciation et aux désirs de chaque restaurant.

Dans cette carte, les **critères suivants** sont soumis à évaluation :

- a. **Visibilité du Concours / du Mois du Goût** sur la carte et dans l'établissement; valorisation orale et visuelle de la participation à l'événement.
- b. **Traçabilité et indications des provenances** sur tous les produits utilisés, locaux ou non, clairement indiqués dans la carte, le menu ou d'autres supports adéquats (ardoises, etc.)
 - Pour les produits bruts : les informations concernant les producteur-trice-s sont précisément renseignées par écrit (nom du producteur-trice, lieu de production). Pour la viande et le poisson, cette traçabilité va au-delà des exigences légales actuelles qui demandent uniquement l'indication de provenance des pays.
 - Pour les produits transformés (boulangerie, fromagerie, confiserie), le commerce, l'artisan-e ou le distributeur est clairement indiqué par écrit
 - Pour les produits non régionaux ou exotiques, un maximum d'information est disponible (provenance géographique, modes de production ou d'élevage, éventuels labels,...)
- c. **Proposer un maximum de produits locaux, régionaux et artisanaux**, dans la carte ou le menu proposé. Réalisation de desserts artisanaux (faits maison) et composés de produits locaux. Valorisation des vins locaux / bières, boissons, jus, eaux locales et artisanales.
- d. **Saisonnalité, diversité et produits biologiques** : saisonnalité des produits frais (légumes et fruits) ; diversité de produits (notamment légumes, légumineuses, céréales, crudités, noix, graines) et diversité biologique (variétés anciennes, oubliées) ; utilisation de produits biologiques ou biodynamiques.
- e. **Valoriser les produits végétaux et innover en matière de suggestions végétariennes** : Les produits végétaux sont particulièrement valorisés dans l'ensemble de la carte ; des plats du jour ou menus végétariens sont proposés.
- f. **Originalité et créativité**
 - Les mets proposés démontrent de l'originalité (mélanges / fusions, recettes spécifiques, recettes créées pour l'occasion), de la créativité ;
 - Un effort manifeste est réalisé spécialement pour proposer des suggestions de saison / pour le Concours.
- g. **Permanence de l'engagement** : des labels ou des certifications (Fait Maison, GRTA, Ambassadeurs du terroir, Fourchette verte,...) attestent d'un engagement permanent en faveur du « bien manger ».
- h. **Appréciation globale** : accueil agréable, qualité des mets, convivialité.

Article 5 : Méthodes d'évaluations

- a. L'évaluation du jury est basée sur les critères définis à l'article 4.
- b. Des visites inopinées dans les établissements participants seront organisées afin d'effectuer une sélection des lauréat-e-s. Elles auront lieu entre le jeudi 16 septembre à midi et le dimanche 10 octobre à minuit, dans la limite des horaires en vigueur dans chaque établissement.
- c. La composition du jury est déterminée par les organisateurs. Il rassemble des personnalités issues du monde de la gastronomie, du terroir, du développement durable ou de l'alimentation. Les organisateurs peuvent librement inviter des personnes à siéger au Jury.
- d. Une grille d'évaluation systématique permet à chaque juré-e de noter chaque critère de façon objective.

- e. Si le goût, la qualité et la créativité des recettes ont leur importance et peuvent influencer les évaluations, il ne s'agit toutefois aucunement d'un concours qui récompense l'excellence culinaire.

Article 6 : Prix attribués

- 1^{er} Prix du Concours du Goût : **CHF 5'000.-**
- 2^{ème} Prix du Concours du Goût : **CHF 5'000.-**
- Prix spécial « Développement durable » : **CHF 5'000.-**
- Prix des Cafetiers : **CHF 2'000.-**
- Prix spécial de l'Encouragement : **CHF 2'000.-**

Article 7 : Remise des prix

La remise des prix sera effectuée lors du « Forum alimentation durable », le jeudi 14 octobre 2020. Les résultats ne seront divulgués au public qu'à cette occasion. Les lauréat-e-s seront averti-e-s en début de semaine afin de se libérer. Le lieu sera communiqué ultérieurement. Les lauréat-e-s ont l'obligation d'être présent-e-s ou de déléguer une personne pour pouvoir recevoir leur prix.

Article 8 : Recours

Aucune voie de recours n'est possible contre les décisions du jury.

Article 9: Responsabilité

- a. Les organisateurs se réservent le droit de proroger, de modifier ou d'annuler le Concours sans avoir à en justifier les raisons.
- b. Leur responsabilité ne peut en aucun cas être engagée. L'établissement participant ne peut en aucun cas prétendre à une compensation financière ou de toute autre nature.

Article 10: Règlement et litiges

- a. La participation au Concours implique l'acceptation du présent règlement;
- b. Les organisateurs se réservent le droit de modifier en tout temps et sans préavis le présent règlement;
- c. Toute contestation relative au présent règlement ou au Concours, quelle que soit sa nature, sera tranchée par les organisateurs et ne sera susceptible d'aucun recours.

Article 11: Droit et for

Le Concours et le présent règlement sont soumis au droit suisse, à l'exclusion de ses dispositions sur les conflits de lois. Tout litige relatif au Concours ainsi qu'au présent règlement ou son interprétation est soumis à la juridiction exclusive des tribunaux ordinaires du canton de Genève, sous réserve d'un éventuel appel au Tribunal Fédéral.