

# Conditions de participation au Concours pour la désignation du chocolat officiel de la Ville

Le concours est ouvert à toutes et tous les artisans-chocolatiers de la Ville, à l'exception du lauréat de la précédente édition. Les participantes et participants au concours proposeront une confection originale déclinée en deux formats.

Lors du 1<sup>er</sup> tour de sélection, un exemplaire du petit format, un exemplaire du grand format et 10 exemplaires de la création originale seront présentés au jury, qui sélectionnera 3 finalistes. La Municipalité désignera dans un second tour de sélection le chocolat officiel de la Ville de Lausanne pour les années 2027-2031, parmi les 3 finalistes, qui devront fournir 10 exemplaires de leur proposition (petit format) pour cette occasion.

Le chocolat officiel est offert lors des visites officielles par les représentants et représentantes de la Ville (petite création). La grande création est offerte lors de visites d'État en Suisse et à l'étranger ainsi qu'aux nonagénaires de la ville. La lauréate ou le lauréat peut également vendre le chocolat officiel dans ses points de vente.

## Conditions de participation

1. **Création originale** : les participantes et participants au concours doivent proposer une création originale, ne faisant pas partie de leur assortiment.
2. **Format** : le chocolat officiel peut prendre différentes formes : plaque, pièces, etc. Il doit être présenté dans un petit et un grand format.
3. **Petit format** : Le poids ou le nombre de pièces du petit format est déterminé par l'artisan-chocolatier. Dans le cas d'une boîte, la création originale peut être accompagnée de pièces de l'assortiment existant. Pour le concours, l'artisan peut utiliser un format de boîte anonyme de son assortiment. L'artisan indiquera sur un feuillet à part la composition, la durée de conservation, les éventuelles contraintes de conservation, le poids de la boîte (chocolat uniquement) ainsi que le **nom de la création originale et une courte description des caractéristiques de sa proposition**. Le prix de vente unitaire du petit format est fixé à CHF 22 TTC (livraison incluse).
4. **Grand format** : Le poids ou le nombre de pièces du grand format est déterminé par l'artisan-chocolatier. Dans le cas d'une boîte, la création originale peut être accompagnée de pièces de l'assortiment existant. Pour le concours, l'artisan peut utiliser un format de boîte anonyme de son assortiment. L'artisan indiquera sur un feuillet à part la composition, la durée de conservation, les éventuelles contraintes de conservation, le poids de la boîte (chocolat uniquement) ainsi que le **nom de la création originale et une courte description des caractéristiques de sa proposition**. Le prix de vente unitaire du grand format est fixé à CHF 50.- TTC (livraison incluse).

5. Le graphisme de l'emballage du chocolat officiel (qui comprendra notamment le logo de la Ville et de la chocolaterie, la composition, feuillets, traduction des descriptifs du produit en anglais et allemand etc.) sera finalisé avec la ou le lauréat après le concours. L'artisan prend en charge les emballages et les impressions, qui sont compris dans le prix indiqué sous les points 3 et 4. Il se charge de l'emballage et de la préparation des formats (y compris l'éventuelle fourniture d'un ruban rouge). Le délai de réalisation de l'emballage est fixé à fin novembre 2026, les premières commandes débiteront dans le courant du mois de janvier 2027.
6. La ou le lauréat s'engage à utiliser des matériaux recyclables ou biodégradables pour la confection de l'emballage de sa création, y compris à l'intérieur (pas d'alvéoles en plastique). L'emballage est solide et supporte le transport (ne se renverse pas).
7. Une allusion visuelle ou gustative à la Ville sera valorisée dans le cadre de la création originale (attention toutefois aux symboles protégés tels les anneaux olympiques).
8. Les artisans s'engagent à employer des matières premières équitables et traçables. Les chocolats ne contiendront ni alcool, ni produits hautement allergènes (comme les cacahouètes).
9. La durée de conservation des chocolats est de 2 mois au minimum.
10. La Ville assure un minimum de commandes annuelles, de l'ordre de 200 petits formats et 300 grands formats. Elle s'efforce au maximum de regrouper les commandes. Elle dispose d'un rabais de 15% par rapport aux prix indiqués aux points 3 et 4.
11. La ou le lauréat disposera d'un délai de sept jours pour honorer les commandes et les livrer à l'Hôtel de Ville (place de la Palud).
12. A la fin de la période du concours, la ou le lauréat pourra continuer à proposer le chocolat officiel dans son assortiment, à la condition qu'elle ou il précise les années de représentation du prix : « Chocolat de la Ville 2027-2031 ». En revanche, l'identité visuelle élaborée par la Ville reste propriété de cette dernière. La ou le lauréat ne sera pas autorisé à utiliser ce graphisme une fois le mandat terminé.
13. Les artisans acceptent de participer à la communication et d'apparaître sur les plateformes numériques et dans le journal communal de la Ville.

## **Jury**

La ou le lauréat sera sélectionné en 2 tours.

- 1<sup>er</sup> tour : les propositions seront soumises à un jury et feront l'objet d'une évaluation, sur la base d'une grille (en annexe). Le jury sera chargé d'identifier les 3 meilleures propositions. La composition du jury comprend des professionnels de la profession, ainsi que le gagnant de la précédente édition et des journalistes gastronomie.

- 2<sup>e</sup> tour : dans un second temps, les trois finalistes seront présentés à la Municipalité pour le choix final de la sélection, sans grille d'analyse.

## **Communication**

La Ville souhaite faire bénéficier les participants du concours d'une large couverture médiatique, elle prévoit notamment :

- la mise à jour de la page web dédiée au projet sur le site [www.lausanne.ch](http://www.lausanne.ch) au moment où la liste des participantes et participants est connue, avec relais sur les plateformes numériques de la Ville ;
- un communiqué de presse et un article dans le Journal communal au moment de la désignation de la ou du lauréat (invitation des médias à une dégustation du chocolat officiel le 3 septembre en début d'après-midi, en présence de la ou du lauréat) ;
- le relais de la communication sur les différents canaux de Lausanne Tourisme.

## **Pour participer**

- 1) Confirmez votre participation d'ici au **8 juillet 2026** à [amelie.cujean@lausanne.ch](mailto:amelie.cujean@lausanne.ch) ou à l'adresse postale Ville de Lausanne, à l'attention de Mme Cujean, assistante administrative, Hôtel de Ville, Place de la Palud 2, case postale 6904, 1002 Lausanne. Prière d'indiquer les références d'une personne de contact au moins (courriel et téléphone).
- 2) **Les questions relatives au concours peuvent être adressées d'ici au 26 juin**, uniquement par courriel à Amélie Cujean. Les questions et réponses seront transmises à l'ensemble des participantes et participants.
- 3) **Le premier tour du concours est fixé** au 25 août. Les artisans-chocolatiers déposeront 10 exemplaires du petit format et un exemplaire du grand format auprès du Secrétariat municipal le matin du jour du concours, avant 9h. Ils seront anonymes (sans logo) et accompagnées d'une brève description de leur contenu, de la création et des caractéristiques de la proposition. Les résultats du 1<sup>er</sup> tour seront communiqués dès le 26 août aux participantes et participants.
- 4) Le second tour aura lieu **jeudi 3 septembre 2026**, à la Villa Mon-Repos. Les finalistes déposeront 10 exemplaires de leur proposition (petit format) sans logo auprès du Secrétariat municipal, le matin du jour du concours, avant 9h.
- 5) La ou le lauréat sera nommé par la Municipalité le **jeudi 3 septembre à 14h**, en sa présence et en présence des médias qui pourront déguster le nouveau chocolat officiel. Cette annonce sera suivie par un communiqué de presse. Les participants et participantes sont priés de d'ores et déjà réserver cette date. Les résultats seront communiqués par téléphone en fin de matinée.