KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
MÉRITE CULINAIRE SUISSE
MERITO CULINARIO SVIZZERO
MERITAR CULINAR SVIZZER

RÈGLEMENT DU JURY DU « MÉRITE CULINAIRE SUISSE » [1]

ARTICLE 1 - DÉFINITION

Aux fins de valoriser la gastronomie suisse et les métiers qui la subliment et pour marquer la reconnaissance des autorités et des milieux professionnels, l'association « Mérite Culinaire Suisse » remet une distinction à des cuisiniers-chefs, à des pâtissiers-confiseurs et à des sommeliers dont les activités ont fait ou font honneur à la profession dans une mesure exceptionnelle par l'excellence de leur savoir-faire, dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

ARTICLE 2 - NATURE DE LA DISTINCTION

De caractère purement honorifique, cette distinction porte le nom de « Mérite Culinaire Suisse ».

Il n'est posé aux récipiendaires aucune exigence autre que celle d'être présents à la cérémonie.

ARTICLE 3 - BÉNÉFICIAIRES

Le « Mérite Culinaire Suisse » est décerné une fois par an à des cuisiniers-chefs, à des pâtissiers-confiseurs et à des sommeliers consacrés ou en voie de consécration.

Ils doivent être de nationalité suisse ou œuvrer en Suisse ou avoir été formés en Suisse.

ARTICLE 4 - CÉRÉMONIE

Chaque année, le « Mérite Culinaire Suisse » est remis par un membre du Conseil fédéral au cours d'une cérémonie publique.

Au cours d'une même cérémonie, il peut être décerné au maximum quatre distinctions pour les cuisiniers-chefs, deux pour les pâtissiers-confiseurs et une pour les sommeliers.

ARTICLE 5 - COMPOSITION DU JURY

Le comité de l'association institue un jury composé de 17 membres, à savoir six cuisiniers-chefs, deux pâtissiers-confiseurs et un sommelier, distingués par le « Mérite Culinaire Suisse », et huit experts du goût ou journalistes culinaires, issus d'au moins trois des principales régions linguistiques du pays.

Seuls leurs frais de déplacement et d'hébergement sont pris en charge.

ARTICLE 6 - PROCÉDURE

Le jury du « Mérite Culinaire Suisse » s'organise librement. Il élit son président parmi ses membres cuisiniers.

Le mandat du président est de trois ans non renouvelables.

Le jury siège une journée en janvier, en principe à Montreux, et décide sur la base des dossiers préparés par le secrétariat de l'association.

[1] **Les termes utilisés dans ces statuts sont au masculin, mais s'appliquent évidemment à tous les genres. Par ailleurs, il est également précisé que le texte en français est celui de référence.**

ARTICLE 7 - FONCTIONNEMENT DU JURY

Les décisions se prennent en principe par consensus. Si les membres du jury doivent procéder au vote, celui-ci a lieu à bulletin secret, à la majorité simple. En cas d'égalité des voix, celle du président est prépondérante.

Pour favoriser la sérénité des débats et la recherche du consensus, il n'est tenu ni procès-verbal ni notes de séance.

Les membres du jury sont tenus au secret des délibérations.

ARTICLE 8 - PROCÉDURE DE SÉLECTION

En principe, le jury prend ses décisions souverainement, sur la base des propositions de ses membres.

ARTICLE 9 - DÉCISION DU JURY

Les requêtes ne tenant pas compte des limites de l'action de l'association ou ne réunissant pas les conditions fixées ne seront pas prises en considération.

Le jury est autonome dans ses décisions, qui ne peuvent faire l'objet ni de recours ni d'échanges de correspondance.

ARTICLE 10 - REGISTRE DES RÉCIPIENDAIRES ET COMMUNICATION

L'association tient un registre des récipiendaires. Elle prend les mesures propres à assurer la promotion de cette liste.

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

ARTICLE 11

Les huit premiers membres du jury représentant les professions de cuisiniers-chefs et de pâtissiers-confiseurs reçoivent le « Mérite Culinaire Suisse » lors d'une cérémonie présidée par un représentant du Conseil fédéral sur la base d'une décision du comité de l'association.