

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

Arras, 7 octobre 2023



Règlement

Article 1 : Organisation

La SPL Arras Pays d'Artois Tourisme dénommée ci-après « organisateur », dont le siège social est situé au 29 rue des Rosati, 62000 ARRAS, organise un concours gratuit sans obligation d'achat, le « CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE » dénommé ci-après le « Championnat ».

Article 2 : Le Championnat

Un événement sous forme de challenge culinaire sur la **Grand' Place d'Arras** où les candidat(e)s présélectionné(e)s, des Hauts-de-France et bien au-delà, pourront s'affronter au sein de **différentes catégories** : la frite familiale, la frite authentique, la frite créative... autant de façons de sublimer la frite fraîche, devant les yeux des spectateurs.

De plus, une catégorie réservée aux professionnel(le)s de la restauration leur permettra de laisser exprimer leur inventivité pour concocter **la meilleure sauce**.

Un jury composé de professionnel(le)s et d'amoureux(ses) de la frite viendra ensuite rendre son verdict. Pour cette première édition, **François-Régis Gaudry**, journaliste, auteur et critique gastronomique sera le parrain du Championnat.

Les lauréat(e)s de chaque catégorie se verront décerner un trophée spécialement conçu pour cet événement gastronomique original et gourmand, attendu comme l'un des plus importants temps forts s'inscrivant dans le cadre de « **La Région Européenne de la Gastronomie** » pour l'année 2023.

Article 3 : Les candidat(e)s

Ne peuvent, en tout état de cause, participer au Championnat, les personnes suivantes :

- Les membres et le personnel la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme
- Les membres du personnel des sociétés ayant participé directement ou indirectement à l'élaboration et/ou la mise en œuvre du Championnat.
 - ➔ Ainsi que les membres de leurs familles respectives (par famille, il faut entendre, au sens du présent règlement, les personnes vivant sous le même toit)
- Les membres des familles des jurys (par famille, il faut entendre, au sens du présent règlement, les personnes vivant sous le même toit)

Le Championnat est limité à une participation par foyer, même nom, même adresse.

Le Championnat s'adresse à 2 catégories de participant(e)s :

- **Professionnel(le)s** : professionnel(le)s de la restauration, en activité ou en recherche d'activité ; pour les catégories « frite authentique », « frite créative » et « sauce frite ».
- **Amateurs(trices)** : particuliers n'ayant pas d'activité professionnelle culinaire ; pour les catégories « frite familiale » et « frite créative ».

Les mineur(e)s ne sont pas autorisé(e)s à participer au Championnat.

2 personnes au maximum par candidature sont autorisées à se présenter. Si le ou la candidat(e) souhaite être accompagné(e) : une personne sera désignée « candidat(e) principal(e) » et l'autre personne sera désignée « accompagnant(e) ».

Le ou la participant(e) ne peut en aucun cas participer pour le compte d'autres personnes.

Le ou la participant(e) s'engage à transmettre à l'organisateur des informations exactes. Le ou la participant(e) est informé(e) et accepte que les informations ainsi renseignées valent preuve de son identité. À tout moment, le ou la participant(e) est responsable de l'exactitude des informations qu'il ou elle a communiquées.

L'organisateur se réserve le droit de procéder à toute vérification qu'il estime nécessaire pour le respect du présent article comme de l'ensemble du règlement, notamment pour écarter tout participant(e) ayant commis un abus quelconque ou une tentative de fraude. Sauf erreur manifeste, les données contenues dans les systèmes d'information de la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme ont force probante quant aux informations attestant de la régularité de l'inscription des participant(e)s. Toute inscription inexacte ou incomplète ne sera pas prise en compte et entraînera la nullité de la participation. Toute participation contraire aux stipulations du présent article sera considérée comme nulle et non avenue. De manière générale, le non-respect du présent règlement par le ou la participant(e) entraîne la nullité pure et simple de sa participation et, le cas échéant, de l'attribution du ou des dotations.

Article 4 : Les épreuves

Le Championnat comporte 4 catégories d'épreuve : La frite authentique, la frite familiale, la frite créative et la sauce frite.

Pour les catégories :

- « Frite authentique »
 - « Frite familiale »
 - « Frite créative »
- ➔ **8 demi-finalistes par catégorie seront sélectionné(e)s sur dossier par un jury technique et seront donc invité(e)s à participer à la demi-finale dans**

la matinée du 7 octobre 2023. A l'issue de cette épreuve, **4 finalistes seront sélectionnés** et seront donc invités à participer à la finale dans l'après-midi du 7 octobre 2023.

Pour la catégorie :

- « Sauce frite »

➔ **8 finalistes seront directement sélectionné(e)s** sur dossier par un jury technique et seront donc invité(e)s à participer à la finale dans l'après-midi du 7 octobre 2023.

Les gagnant(e)s sélectionné(e)s pour la demi-finale seront annoncé(e)s dans la matinée. A l'issue de la finale, **un(e) gagnant(e) sera annoncé(e) par catégorie**, en fin d'après-midi.

Jury : Un groupe de 6 personnes compétentes sera présent pour juger les prestations des candidat(e)s.

On entend par « frite » obligatoirement une frite de pomme de terre cuite dans une graisse animale ou végétale.

Il s'agira toujours de promouvoir une cuisine gourmande et authentique prônant une alimentation vectrice de moments chaleureux, ancrée dans les territoires autour d'un produit emblématique : la pomme de terre.

Toute variété de pomme de terre est autorisée.

Le jury sera sensible à l'aspect éco-responsable de la proposition (plus d'information dans le dossier d'inscription).

- **La frite authentique**

➤ **Définition :**

Catégorie réservée aux professionnel(le)s.

Les candidat(e)s devront proposer leur version de la frite authentique. Par authentique, on entend la frite telle qu'elle est traditionnellement préparée et consommée dans le nord de la France. Les candidat(e)s des autres régions et pays pourront dans cette catégorie faire également valoir leur recette, à condition qu'elle soit bien l'expression d'un savoir-faire artisanal, traditionnel et local.

➤ **Sélection sur dossier :**

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront décrire précisément leur recette : taille, huile ou graisse de cuisson, température de cuisson, nombre de bains, saveur et texture... et nous raconter la meilleure façon de déguster ces frites (accompagnement, assaisonnement, contenant...). Les candidat(e)s devront également exprimer dans un court texte leur intérêt pour la frite et expliquer pourquoi ils la considèrent comme un patrimoine culinaire.

➤ **L'épreuve - 1h30 :**

Pour l'élaboration d'environ 1,5 kg de frites fraîches, les candidat(e)s disposeront :

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Capacité d'huile au minimum : 8 Litres
- Capacité d'huile au maximum : 12 Litres
- Capacité du réservoir : 16 Litres
- Capacité de frites : environ 1,5 Kg - 1,7 Kg
-

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- Saladier
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **2 kg de pomme de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour **préparer environ 1,5 kg de frites fraîches**
- **Environ 10 L de graisse ou huile de cuisson**
- Tout autre matériel qu'il ou elle juge nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économique, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h30** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise). Dans le cas où le ou la candidat(e) est sélectionné(e) pour la finale : il ou elle pourra choisir de réutiliser la même friteuse électrique ainsi que sa graisse ou huile de cuisson **OU** avoir 10 L supplémentaire en réserve (soit 20 L au total).

➤ **Passage devant le jury - 5 minutes**

Les candidat(e)s devront présenter au jury 6 petites portions de frites assaisonnées en barquettes (fournies par l'organisateur). Ils ou elles disposeront d'1 min 30 sec pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites...avant que ce dernier ne les goûte.

- La frite familiale

➤ Définition :

Catégorie réservée aux amateurs(trices).

Les candidat(e)s devront proposer leur version des frites « comme à la maison », réalisées dans des conditions ménagères.

➤ Sélection sur dossier :

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront décrire précisément leur recette : taille, graisse ou huile de cuisson, température de cuisson, nombre de bains, saveur et texture... et nous raconter la meilleure façon de déguster ces frites (accompagnement, assaisonnement, contenant...). Les candidat(e)s devront également exprimer dans un court texte en quoi ils ou elles considèrent la frite comme un plat familial par excellence et fournir quelques photos (plus d'informations dans le dossier d'inscription).

Les candidat(e)s devront indiquer leur choix de matériel nécessaire à la cuisson de leurs frites familiales : **friteuse électrique classique ou plaque vitrocéramique** + bassine à frites (friteuse et plaque fournies par l'organisateur, bassine fournie par le ou la participant(e)).

➤ L'épreuve - 1h30 :

Pour l'élaboration de ses frites, les candidat(e)s disposeront :

D'une friteuse électrique classique OU d'une plaque électrique vitrocéramique (s'ils ou elles souhaitent utiliser une bassine à frites). **Choix à indiquer dans le dossier d'inscription.**

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **1,2 kg de pomme de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour **préparer environ 1 kg de frites fraîches**
- **Suffisamment de quantité de graisse ou huile de cuisson** pour préparer 1 kg de frites
- Leur bassine à frites s'ils ou elles souhaitent utiliser une plaque électrique vitrocéramique
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, condiments...)
- Leur propre saladier à frites, le même utilisé pour les frites familiales du dimanche !

Les candidat(e)s disposeront d'**1h30** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise). Dans le cas où le ou la candidat(e) est sélectionné(e) pour la finale : il ou elle pourra choisir de réutiliser la même friteuse électrique ainsi que sa graisse ou huile de cuisson **OU** avoir suffisamment d'huile ou graisse supplémentaire en réserve.

➤ **Passage devant le jury - 5 minutes**

Les candidat(e)s devront présenter leurs frites assaisonnées au jury, dans leur propre saladier. Ils ou elles disposeront d'1 min 30 sec pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites... avant que ce dernier ne les goûte.

- **La frite créative**

➤ **Définition :**

Catégorie ouverte aux professionnel(le)s et aux amateurs(trices).

Les candidat(e)s devront concevoir une recette originale de frite que ce soit dans la forme, le mode de cuisson ou autre. Cette frite devra obligatoirement être réalisée à base de pomme de terre et être frite.

➤ **Sélection sur dossier :**

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront décrire précisément leur recette : taille, graisse ou huile de cuisson, température de cuisson, nombre de bains, saveur et texture, ingrédients utilisés, forme... et nous raconter la meilleure façon de déguster ces frites (accompagnement, assaisonnement, contenant...). Les candidat(e)s devront également exprimer dans un court texte avec quel accompagnement ces frites créatives pourraient être servies et fournir une image de ces dernières.

➤ **L'épreuve - 1h30 :**

Pour l'élaboration d'environ 1,5 kg de frites fraîches, les candidat(e)s disposeront :

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 200°C
- Capacité d'huile au minimum : 8 Litres
- Capacité d'huile au maximum : 12 Litres
- Capacité du réservoir : 16 Litres
- Capacité de frites : environ 1,5 Kg - 1,7 Kg

OU d'une plaque électrique vitrocéramique (les candidat(e)s devront alors apporter leur propre ustensile de cuisson adapté à une plaque vitrocéramique). **Choix à préciser dans le dossier d'inscription.**

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- Saladier
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **2 kg de pomme de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour **préparer environ 1,5 kg de frites fraîches**
- Environ **10 L de graisse ou huile de cuisson**
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économique, condiments...).

Les candidat(e)s disposeront d'1h30 pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise). Dans le cas où le ou la candidat(e) est sélectionné(e) pour la finale : il ou elle pourra choisir de réutiliser la même friteuse électrique ou ustensile de cuisson ainsi que sa graisse ou huile de cuisson **OU** avoir 10 L supplémentaire en réserve (soit 20 L au total).

➤ Passage devant le jury - 5 minutes

Les candidat(e)s devront présenter au jury 6 petites portions de frites assaisonnées en barquettes (fournies par l'organisateur). Ils ou elles disposeront d'1 minute et 30 secondes pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites... avant que ce dernier ne les goûte.

- La sauce frite

➤ Définition :

Catégorie réservée aux professionnel(le)s.

Les candidat(e)s devront créer la sauce parfaite pour accompagner des frites. Chaude ou froide, cette sauce devra être réalisée sur place, avec des ingrédients non transformés.

➤ Sélection sur dossier :

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront détailler leur recette (étapes, ingrédients...) et nous raconter dans un court texte pourquoi leur sauce est parfaite pour accompagner de délicieuses frites.

Les candidat(e)s disposeront d'une **plaque électrique à induction** et devront préciser s'ils ou elles en ont besoin ou non pour l'élaboration de leur sauce.

➤ **L'épreuve - 1h30 :**

Pour l'élaboration d'environ 1,5 L de sauce, les candidat(e)s disposeront :

D'une plaque électrique à induction (si besoin)

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- 1 prise électrique libre
- Barquettes
- 1 espace réfrigéré (froid positif)

Les candidat(e)s devront apporter :

- Leurs propres ingrédients et produits alimentaires non transformés
- Tout autre matériel nécessaire à la préparation de leur sauce (casserole, ustensiles...)

Les candidat(e)s disposeront d'1h30 pour la préparation d'environ 1,5 L de sauce.

➤ **Passage devant le jury - 5 minutes**

Les candidat(e)s devront présenter au jury 6 petites portions de sauces en barquettes (fournies par l'organisateur). Ils ou elles disposeront d'1 minute et 30 secondes pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de goûter leur sauce... Le reste de la sauce pourra être distribué au public avec de petites portions de frites fraîches.

Article 5 : Modalités de participation

Etape 1 : Sélection des participants sur dossier

Les candidat(e)s au Championnat doivent adresser à l'organisateur le dossier de candidature complété à partir du 31 mai 2023. Ils ou elles peuvent consulter le règlement et télécharger **le dossier de candidature** sur :

- Le site : www.arraspaysdartois.com
- Ou l'obtenir sur simple demande à l'adresse mail suivante : contact@championnatdumondedelafrite.com.

Le dossier de candidature est à adresser dûment complété, **uniquement par mail**, à l'adresse suivante :

contact@championnatdumondedelafrite.com

**au plus tard pour le
15 août 2023**

Les candidat(e)s sélectionné(e)s seront contacté(e)s par courrier électronique pour les informer de leur participation à la demi-finale, pour les catégories « frite authentique », « frite familiale » et « frite créative », ou à la finale pour la catégorie « sauce frite ».

Etape 2 : demi-finales

Les candidat(e)s sélectionné(e)s (dénommé(e)s les demi-finalistes) devront se présenter à Arras, sur la Grand' Place à l'heure du rendez-vous préalable à l'épreuve de leur catégorie à savoir :

- Pour la catégorie « **frite authentique** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 7h00**, pour une épreuve de 8h00 à 10h05. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 8h00, le ou la dernier(e) à 8h35)
 - Pour la catégorie « **frite familiale** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 08h30**, pour une épreuve de 9h30 à 11h35. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 9h30, le ou la dernier(e) à 10h05)
 - Pour la catégorie « **frite créative** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 9h45**, pour une épreuve de 10h45 à 12h50. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 10h45, le ou la dernier(e) à 11h20)
- ➔ **Chaque demi-finaliste débutera son épreuve à 5 minutes d'écart avec le ou la candidat(e) précédent(e) et/ou suivant(e). Durée de chaque épreuve : 1h30.**

Les candidat(e)s devront amener leur matériel et leurs ingrédients qui seront inspectés par un jury technique.

L'identité des demi-finalistes sera contrôlée en début de chaque épreuve.

Les demi-finalistes ne pourront pas réaliser une recette différente de celle proposée dans leur dossier de candidature, sous peine d'élimination. Ils ou elles ne pourront apporter à la recette décrite dans leur dossier de candidature que quelques adaptations qui devront rester mineures. Les candidat(e)s cuisineront sur un podium installé sur la Grand' Place et le jury technique pourra observer leurs préparations.

Les candidat(e)s ainsi sélectionné(e)s (dénommé(e)s les finalistes) seront informé(e)s de leur sélection pour l'épreuve de finale dans la matinée le jour même, à l'issue de leur épreuve de demi-finale.

L'organisateur se réserve le droit de modifier les horaires. Les candidat(e)s sélectionné(e)s pour la demi-finale en seront informé(e)s.

Etape 3 : Finales

Les finalistes sélectionné(e)s (**4 par catégorie** pour : « la frite authentique », « la frite familiale » et « la frite créative », **8 pour la catégorie « sauce frite »**) devront se présenter à Arras, sur la Grand' Place à l'heure du rendez-vous préalable à l'épreuve de leur catégorie à savoir :

- Pour la catégorie « **frite authentique** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 13h00**, pour une épreuve de 14h00 à 15h45. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 14h00, le ou la dernier(e) à 14h15)
 - Pour la catégorie « **frite familiale** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 12h00**, pour une épreuve de 13h00 à 14h45. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 13h00, le ou la dernier(e) à 13h15)
 - Pour la catégorie « **frite créative** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 15h15**, pour une épreuve de 16h15 à 18h00. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 16h15, le ou la dernier(e) à 16h30)
 - Pour la catégorie « **sauce frite** » : **SAMEDI 7 OCTOBRE 2023 à 14h30**, pour une épreuve de 15h30 à 17h35. (Le ou la premier(e) candidat(e) débutera son épreuve à 15h30, le ou la dernier(e) à 16h05)
- ➔ **Chaque finaliste débutera son épreuve à 5 min d'écart avec le ou la candidat(e) précédent(e) et/ou suivant(e). Durée de chaque épreuve : 1h30.**

Les candidat(e)s devront amener leur matériel et leurs ingrédients qui seront inspectés par un jury technique.

Les finalistes ne pourront pas réaliser une recette différente de celle proposée dans leur dossier de candidature et en demi-finale, sous peine d'élimination. Ils ou elles ne pourront apporter à la recette décrite dans leur dossier de candidature que quelques adaptations qui devront rester mineures. Les candidat(e)s cuisineront sur un podium installé sur la Grand' Place et le jury technique pourra observer leurs préparations.

La proclamation des résultats des finales de toutes les catégories sera faite dans la foulée des épreuves et clôturera le Championnat.

L'organisateur se réserve le droit de modifier les horaires. Les candidat(e)s sélectionné(e)s pour la finale en seront informé(e)s.

Article 6 : matériel et ingrédients

Pour la catégorie « **frite authentique** », les candidat(e)s disposeront du matériel suivant fourni par l'organisateur :

- Friteuse électrique professionnelle (descriptions ci-dessus dans l'article 4)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Pour la catégorie « **frite familiale** », les candidat(e)s disposeront du matériel suivant fourni par l'organisateur :

- Friteuse électrique classique OU plaque électrique vitrocéramique
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- Saladier
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Pour la catégorie « **frite créative** », les candidat(e)s disposeront du matériel suivant fourni par l'organisateur :

- Friteuse électrique professionnelle (descriptions ci-dessus dans l'article 4) OU plaque électrique vitrocéramique
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Pour la catégorie « **sauce frite** », les candidat(e)s disposeront du matériel suivant fourni par l'organisateur :

- Plaque électrique induction (si besoin)
- 1 prise électrique libre
- Barquettes

Matériel non fourni par l'organisateur :

- Pommes de terre
- Graisse ou huile de cuisson
- Econome
- Autres ustensiles
- Essuie-main
- Condiments
- Ingrédients pour la catégorie « sauce frite »
- Bassine à frites (si besoin) pour les catégories « frite familiale » et « frite créative »

Les matériels suivants sont interdits :

- Multiprises
- Fours

Seuls les appareils électriques fournis par l'organisateur seront autorisés. Tout autre matériel de cuisson est interdit.

Toutes les denrées nécessaires à la préparation sur place de leur recette seront amenées par les candidat(e)s sans aucune préparation préliminaire. Les ingrédients n'auront pas été préalablement transformés. Les pesées sont acceptées.

Ni les fonds de base, ni les sauces préalablement élaborées, ne sont autorisés. Les pommes de terre ne seront pas épluchées avant l'épreuve.

Le matériel amené sera contrôlé avant le début de chaque épreuve par un jury technique.

Les concurrent(e)s pourront déposer leur matériel à l'heure de leur convocation. Les demi-finalistes devront également prévoir leur matériel pour l'éventuelle finale.

Article 7 : les critères

Les membres du jury de sélection du dossier de candidature, se baseront sans ordre préférentiel sur les critères suivants :

- Originalité de la recette pour la « frite créative »
- Recette
- Description du produit
- Photos
- ...

Les décisions des jurys sont sans appel.

Toute fraude ou tentative de fraude entrainera la nullité de la participation de son responsable.

Article 8 : les dotations

Le ou la gagnant(e) de chaque épreuve sera récompensé(e) et se verra attribuer un lot.

Les lots seront remis aux finalistes à l'issue de la proclamation des résultats de chacune des épreuves du Championnat.

Les dotations ne pourront donner lieu à une aucune contestation d'aucune sorte, ni à la remise de leur contre-valeur sous quelque forme que ce soit (notamment en numéraire), ni à leur reprise, échange ou remplacement, pour quelque cause que ce soit, notamment en cas de perte ou de vol.

Le cas échéant, les frais et coûts divers inhérents à la jouissance des dotations mais non expressément prévus dans les dotations resteront à la charge des lauréats. D'une manière générale, l'organisateur décline toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir à un ou une lauréat(e) pendant la jouissance de la dotation.

L'organisateur se dégage de toute responsabilité relative à une éventuelle

insatisfaction d'un ou une lauréat(e) concernant sa dotation. L'organisateur ne saurait être tenu pour responsable si une ou plusieurs des dotations proposées étaient indisponibles temporairement ou définitivement. Il serait alors proposé aux lauréat(e)s des dotations de valeur équivalente. L'organisateur n'assume aucune responsabilité en cas de retard, vol et/ou perte des dotations acheminées par voie postale ou quant à leur état de livraison.

Article 9 : gratuité

Toutes les participations au Championnat se font à titre gratuit.
Les frais de fourniture des denrées, de déplacement et d'hébergement sont à la charge des participant(e)s aux épreuves du Championnat.

Article 10 : données personnelles

Les données personnelles des participant(e)s recueillies à l'occasion de ce concours sont destinées à l'organisateur pour les besoins exclusifs du Championnat (prise en compte de la participation, détermination des gagnant(e)s et gestion des dotations) et sont obligatoires pour l'attribution de la dotation aux lauréat(e)s. A défaut de transmission de ces informations, les participant(e)s ne pourront par conséquent pas participer au Championnat, faute de possibilité d'identifier le ou les éventuel(le)s lauréat(e)s.

Les données personnelles des participant(e)s ne seront en aucun cas utilisées à des fins de prospection commerciale.

En acceptant le règlement, le ou la candidat(e) déclare *accepter que la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme et les partenaires du concours procèdent à titre gracieux à l'enregistrement de son image, de ses propos et des recettes présentées. La diffusion et l'exploitation de ces images, de ces propos et des documents et recettes ainsi recueillis pourront se faire par le biais de sites Internet, presse, films, photothèque, publications, brochures accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération ou indemnité de la personne concernée par l'organisateur.*

L'organisateur reste à la disposition des candidat(e)s pour d'éventuelles réclamations concernant des photos et vidéos qui pourraient être prises le jour de l'événement et publiées.

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, les participant(e)s disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de radiation des données personnelles les concernant en adressant un courrier électronique à l'adresse ci-après en justifiant de leur identité : contact@championnatdumondedelafrite.com

Les personnes qui, avant la fin du Championnat, exerceront le droit de suppression des données les concernant, seront réputées renoncer à leur participation.

Article 11 : responsabilités

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de prolonger, de suspendre, de modifier totalement ou partiellement ou d'annuler le Championnat, en tout temps, et ce sans préavis, si des circonstances (notamment techniques) indépendantes de sa volonté ou des raisons de force majeure l'y contraignent sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce chef et sans qu'une quelconque indemnité ne soit exigible par les participant(e)s. Dans la mesure du possible, ces changements éventuels dans

l'organisation du Championnat feront l'objet d'une information préalable par tous les moyens appropriés. La responsabilité de l'organisateur est strictement limitée à la délivrance des dotations effectivement et valablement gagnées.

Il est expressément rappelé que l'Internet n'est pas un réseau sécurisé. L'organisateur ne saurait donc être tenu responsable d'une contamination par d'éventuels virus ou de l'intrusion d'un tiers dans le système du terminal du ou de la participant(e) au Championnat, et décline toute responsabilité quant aux conséquences de la connexion des participant(e)s au réseau via le site www.arraspaysdartois.com. L'organisateur ne saurait être tenu pour responsable en cas d'éventuels dysfonctionnements du réseau Internet perturbant le bon déroulement du Championnat, ni en cas de problème d'acheminement ou de perte de courrier électronique.

L'organisateur pourra annuler tout ou partie du Championnat s'il apparaît que des fraudes sont intervenues sous quelque forme que ce soit. Il se réserve dans cette hypothèse, le droit de ne pas attribuer les dotations au fraudeur et/ou de poursuivre devant les juridictions les auteurs de ces fraudes.

Article 12 : dépôt

Le présent Championnat est soumis à la loi française. Les participant(e)s sont donc soumis(e)s à la réglementation française, applicable aux jeux. Tout litige né à l'occasion du présent Championnat et qui ne pourra être réglé à l'amiable sera soumis aux tribunaux judiciaires compétents du ressort du lieu de domiciliation du demandeur, personne physique, non commerçante.

Le règlement complet du présent Championnat est disponible gratuitement en consultation sur le site www.arraspaydartois.com ou sur simple demande à l'adresse e-mail contact@championnatdumondedelafrite.com

Les participant(e)s signeront le présent règlement. Cette signature vaudra acceptation du règlement.

Article 13 : interprétation du règlement

En cas de contestation ou de réclamation relative au Championnat et/ou au règlement du Championnat, pour quelque raison que ce soit, les demandes devront être transmises à l'organisateur au plus tard un mois après la clôture du Championnat.

Signature du ou de la candidat(e) ou des deux candidat(e)s :