

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

Arras, 28 septembre 2024



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 concours culinaire sur la **Grand'Place d'Arras** durant lequel des candidat(e)s présélectionné(e)s dans le monde entier pourront s'affronter au sein de **différentes catégories** : la frite familiale, la frite authentique, la frite créative, la frite du monde, la frite espoir et la sauce frite (froide et chaude).

Un jury composé de professionnel(le)s et d'amoureux(ses) de la frite, présidé par le chef Florent Ladeyn, déterminera les gagnants. Pour cette deuxième édition, le chef Alexandre Gauthier sera le parrain du Championnat. François-Régis Gaudry, journaliste, auteur et chroniqueur sera une nouvelle fois engagé lors de cet événement.

Les lauréat(e)s de chaque catégorie se verront décerner un trophée, ainsi qu'un lot.

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 3 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 », « frite du monde » et « sauce frite ».

- **Amateurs(trice)s** : particuliers n'ayant pas d'activité professionnelle culinaire ; pour les catégories « frite familiale » et « frite créative ».
- **Elèves** : en formation hôtelière (lycées hôteliers, CFA...) en cours d'apprentissage obligatoirement accompagné(e)s de leur professeur(e) ; pour la catégorie « frite espoir ».

En dehors de la catégorie « Frite espoir », le ou la candidat(e) peut se présenter seul(e) ou accompagné(e). 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) ».

Les mineur(e)s ne sont pas autorisé(e)s à participer au Championnat, ni comme candidat, ni comme accompagnant, en dehors de la catégorie « frite espoir ».

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 6 catégories d'épreuve : la frite familiale, la frite authentique, la frite créative, la frite du monde, la frite espoir et la sauce frite (chaude et froide).

Chaque candidat ne peut candidater que dans une seule catégorie.

Pour chacune de ces catégories, **les finalistes seront sélectionné(e)s** sur dossier et invité(e)s à participer à la finale le 28 septembre 2024.

Les candidat(e) sélectionné(e)s pour la finale seront contacté(e)s par e-mail en août.

Le jury de finale est constitué de 3 x 6 personnes compétentes pour juger les prestations des candidat(e)s selon leur catégorie.

Quelle que soit la catégorie, on entend par « frite » : **obligatoirement** une découpe ou préparation de **pomme de terre**, cuite en **friture** 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 et 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.

- 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 et en Belgique. Les candidat(e)s pourront dans cette catégorie faire valoir leur recette, à condition qu'elle soit bien l'expression d'un savoir-faire artisanal, traditionnel et local.

➤ Sélection sur dossier :

Sur le formulaire 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 raconter la meilleure façon de déguster leurs frites (accompagnement, assaisonnement, contenant...). Les candidat(e)s devront également répondre à quelques questions supplémentaires et joindre une photo portrait et une photo de leurs frites (plus d'informations dans le formulaire d'inscription).

➤ L'épreuve - 1h10 :

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 du réservoir : 10 ou 16 l



**Photo non contractuelle*

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin de faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique
- Barquettes

**Si vous utilisez une graisse solide, elle devra obligatoirement être fondue avant d'être versée dans la friteuse (plaque de cuisson fournie, casserole ou bassine non fournie). Si cette consigne n'est pas respectée, la friteuse se mettra en sécurité et le(la) candidat(e) sera pénalisé(e).*

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'**1h10** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

➤ **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** pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites.

- La frite familiale

➤ Définition :

Catégorie réservée aux amateurs(trice)s.

Les candidat(e)s devront proposer leur version des frites comme on les prépare et consomme à la maison, 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 répondre à quelques questions supplémentaires et joindre une photo portrait et une photo de leurs frites (plus d'informations dans le formulaire d'inscription).

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

➤ L'épreuve - 1h10 :

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

D'une friteuse électrique classique aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable
- Capacité du réservoir : 4 L
- Puissance : 2200 W
-



**Photo non contractuelle*

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- Barquettes

**Si vous utilisez une graisse solide, elle devra obligatoirement être fondue avant d'être versée dans la friteuse (plaque de cuisson fournie, casserole ou bassine non fournie). Si cette consigne n'est pas respectée, la friteuse se mettra en sécurité et le(la) candidat(e) sera pénalisé(e).*

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 graisse ou huile de cuisson** pour préparer 1 kg de frites
- Leur bassine à frites s'ils ou elles souhaitent utiliser une plaque de cuisson.
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h10** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

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

Les candidat(e)s devront présenter leurs frites assaisonnées au jury, dans des barquettes (fournies par l'organisateur). Ils ou elles disposeront d'1 min 30 pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites.

- **La frite créative**

➤ **Définition :**

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

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 raconter la meilleure façon de déguster leurs frites (accompagnement, assaisonnement, contenant...). Les candidat(e)s devront également répondre à quelques questions supplémentaires et joindre une photo portrait et une photo de leurs frites (plus d'informations dans le formulaire d'inscription).

➤ **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 l
- Capacité d'huile au maximum : 12 l
- Capacité du réservoir : 16 l
- Capacité de frites : environ 1,5 kg - 1,7 kg

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (au besoin pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- Barquettes

**Si vous utilisez une graisse solide, elle devra obligatoirement être fondue avant d'être versée dans la friteuse (plaque de cuisson fournie, casserole ou bassine non fournie). Si cette consigne n'est pas respectée, la friteuse se mettra en sécurité et le(la) candidat(e) sera pénalisé(e).*

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).

➤ **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 pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites.

- La Frite du Monde

➤ Définition :

Catégorie réservée aux professionnel(le)s. Les candidat(e)s devront proposer un plat composé de frites de pomme de terre, telles qu'elles sont habituellement consommées dans le pays du monde qu'ils ou elles représentent. Pour cette catégorie, les frites pourront être accompagnées par les ingrédients nécessaires pour en faire un véritable plat typique. Les cuissons d'autres denrées sont autorisées.

➤ 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 l
- Capacité d'huile au maximum : 12 l
- Capacité du réservoir : 16 l
- Capacité de frites : environ 1,5 kg - 1,7 kg

A la demande : possibilité de concourir avec une friteuse à deux bacs si la recette nécessite la friture de l'accompagnement.

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (à la demande ou pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- Barquettes

**Si vous utilisez une graisse solide, elle devra obligatoirement être fondue avant d'être versée dans la friteuse (plaque de cuisson fournie, casserole ou bassine non fournie). Si cette consigne n'est pas respectée, la friteuse se mettra en sécurité et le(la) candidat(e) sera pénalisé(e).*

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 (économe, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h30** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

➤ **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 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 Espoir**

-

➤ **Définition :**

Catégorie réservée aux élèves en formation hôtelière **obligatoirement accompagné(e)s de leur professeur(e)**. Les élèves souhaitant se professionnaliser dans le monde de la restauration devront proposer aux membres du jury leur version de la frite authentique (voir définition ci-dessus). Il leur est en outre possible de proposer un assaisonnement ou une sauce.

➤ **L'épreuve - 1h10 :**

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 l
- Capacité d'huile au maximum : 12 l
- Capacité du réservoir : 16 l
- Capacité de frites : environ 1,5 kg - 1,7 kg



**Photo non contractuelle*

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- Barquettes

**Si vous utilisez une graisse solide, elle devra obligatoirement être fondue avant d'être versée dans la friteuse (plaque de cuisson fournie, casserole ou baignoire non fournie). Si cette consigne n'est pas respectée, la friteuse se mettra en sécurité et le(la) candidat(e) sera pénalisé(e).*

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'**1h10** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

➤ 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 pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de déguster leurs frites.

- La sauce frite de l'année (froide + chaude)

➤ **Définition :**

Catégorie réservée aux professionnel(le)s.

Les candidat(e)s devront créer 2 sauces pour accompagner des frites : Une chaude et une froide. Elles devront être réalisées sur place, avec des ingrédients non transformés. Les membres du jury choisiront 1 gagnant pour la sauce chaude et 1 gagnant pour la sauce froide.

➤ **Sélection sur dossier :**

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront détailler leur recettes (étapes, ingrédients...) et expliquer dans un court texte pourquoi leurs sauces est parfaite pour accompagner des frites.

➤ **L'épreuve - 1h40 :**

Pour l'élaboration d'environ 1 l de sauce froide et 1 l de sauce chaude, les candidat(e)s disposeront :

- 1 plaque de cuisson
- 1 prise électrique libre
- 12 ramequins jetables
- 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'1h40 pour la préparation des deux sauces. Ils devront présenter leur sauce froide au bout de 50 minutes d'épreuve, puis la sauce chaude au bout d'1h40 d'épreuve.

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

Les candidat(e)s devront présenter au jury 6 petites portions de sauces dans des ramequins jetables (fournies par l'organisateur). Ils ou elles disposeront d'1 min 30 pour décrire les différentes étapes aboutissant au produit fini et donner envie au jury de goûter leur sauce. Des frites seront fournies au jury par l'organisateur pour la dégustation. Le reste de la sauce pourra être distribué au public.

Article 5 : Modalités de participation

Etape 1 : Sélection des participants sur dossier

Les candidat(e)s au Championnat devront consulter le règlement et remplir leur formulaire d'inscription en ligne sur le site www.arraspaysdartois.com à **partir du 24 mai 2024 et au plus tard le 31 juillet 2024**

Pour toute demande de renseignement complémentaire, les candidat(s) peuvent contacter l'équipe organisatrice via cette adresse e-mail :

contact@championnatdumondedelafrite.com

Les candidat(e)s sélectionné(e)s seront contacté(e)s à partir du 16 août 2024 uniquement par courrier électronique à l'adresse qu'ils auront mentionnées dans le formulaire d'inscription pour les informer de leur participation à la finale le 28 septembre 2024. L'organisateur ne sera en rien responsable d'une éventuelle défaillance technique ou de réseau.

Etape 2 : Finales

Les finalistes sélectionné(e)s devront se présenter à Arras, sur la Grand'Place, **SAMEDI 28 SEPTEMBRE 2024** à l'heure qui leur sera indiquée selon leur catégorie. A titre indicatif :

- Pour les catégories « **frite espoir** », « **frite créative** » et « **frite du monde** », entre 7h et 12h30.
- Pour la catégorie « **frite familiale** », « **sauce frite** » et « **frite authentique** », entre 13h et 18h30.

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.

Les candidat(e)s cuisineront sur un podium installé sur la Grand' Place et le jury pourra observer leurs préparations.

Les 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.

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

Article 6 : matériel et ingrédients

Selon les catégories, liste du matériel et ingrédients fournis et/ou autorisés mentionnés ci-dessus.

Les matériels suivants sont interdits :

- Multiprises
- Fours

Seuls les matériels de cuisson fournis par l'organisateur sont autorisés.

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 et les ingrédients des candidat(e)s seront apportés à l'heure de leur convocation. Ils seront inspectés par un jury technique.

Article 7 : les critères de sélection

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

- Qualité du dossier
- Pertinence de la recette dans sa catégorie
- Motivation

Les décisions des jurys sont sans appel.

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

Article 8 : les dotations

Le ou la gagnant(e) de chaque épreuve sera récompensé(e) par un trophée et se verra attribuer un lot d'une valeur de 400 €, quelque soit sa catégorie.

Les lots seront remis aux gagnants en mains propres à l'issue de la proclamation des résultats de chacune des épreuves du Championnat, le 28 septembre 2024.

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.

Les candidats autorisent l'organisateur à transmettre leurs coordonnées aux différents partenaires du Championnat.

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

totale 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.arraspaysdartois.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.

Article 14 : obligations

Les candidat(e)s s'engagent à être présents sur le site du championnat à partir de leur convocation et jusqu'à la fin de la remise des prix à 20h.

Les candidat(e)s s'engagent à ne pas utiliser les éléments de communication et la charte graphique du Championnat à des fins personnelles et commerciales sous peine d'éventuelles poursuites. Toute utilisation de ces éléments, dans le cadre du championnat, est soumise à une validation préalable de l'organisateur.

☐ En cochant cette case, les participant(e)s déclarent avoir lu et accepté les termes du présent règlement.