



CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

Arras, 26 septembre 2026

RÈGLEMENT

Article Préalable :

En s'inscrivant au Championnat du Monde de la Frite, le ou la candidat(e) reconnaît avoir pris connaissance du présent règlement et en accepter les termes sans réserve. Si le ou la candidat(e) concourt dans la catégorie « professionnel(le) » et est sélectionné(e) pour la compétition, il ou elle doit justifier de l'accord du ou de la représentant(e) légal(e) de l'entité professionnelle. Un document se trouvant dans la rubrique « les annexes » est à compléter. Si le ou la candidat(e) concourt dans la catégorie « frite espoir » et qu'il ou elle est mineur(e), il ou elle doit justifier de l'accord de ses parents / représentant légal(s) ainsi que de son ou sa chef(fe) d'établissement. Un document en annexe est à compléter. Le ou la candidat(e) garantit que sa participation au Championnat du Monde de la Frite et l'exploitation des visuels auxquelles il ou elle donne son autorisation, ne contreviennent au droit d'aucun tiers.

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, intitulé « CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE », dénommé ci-après le « Championnat ».

« CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE » fait l'objet de protection, notamment par le dépôt d'une marque appartenant à l'Organisateur. L'adhésion du ou de la candidat(e) au présent règlement ne lui confère aucun droit d'utilisation de la marque en dehors des accords particuliers / écrits qui pourraient intervenir le cas échéant.

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 concourir au sein de **différentes catégories** : la frite familiale, la frite authentique, la frite créative, la frite du monde, la frite espoir, les chips artisanales et les sauces frite (chaude et froide).

Un jury composé de professionnel(le)s et d'amoureux(ses) de la frite attribuera des notes aux candidat(e)s à l'aide d'une grille de notation. Le ou la candidat(e) lauréat(e) de sa catégorie aura obtenu la note la plus élevée.

Les lauréat(e)s de chaque catégorie se verront décerner un titre de champion du monde de la frite, un trophée, ainsi qu'un séjour en Artois (Nuitée hôtelière + repas + activités pour deux personnes).



Article 3 : Les candidat(e)s

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

- Les membres et le personnel de la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme
- Les membres du personnel des sociétés ayant participé directement ou indirectement à l'élaboration et/ou à 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 membres du jury (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 », « chips artisanales » et « les sauces frite ». **L'accord écrit du ou de la chef(fe) d'entreprise est requis** (le document correspondant se trouvant dans la rubrique « les annexes » est à signer pour valider l'inscription).
- **Amateurs(trice)s** : particuliers n'ayant pas d'activité professionnelle culinaire ; pour les catégories « frite familiale », « frite créative » et « chips artisanales ».
- **Elèves en formation hôtelière** (lycées hôteliers, CFA...) : en cours d'apprentissage obligatoirement accompagné(e)s de leur professeur(e) si l'élève est mineur(e) ; pour la catégorie « frite espoir » (l'élève peut être accompagné(e) d'un(e) autre élève s'ils ou elles sont tous.tout(e)s les deux majeur(e)s). **L'accord écrit du ou de la représentant(e) légal(e) et du ou de la chef(fe) de l'établissement** sont requis (les documents correspondant se trouvant dans la rubrique « les annexes » sont à signer pour valider l'inscription).

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 candidat(e) mineur(e) participant à la catégorie « frite espoir » doit justifier de l'autorisation écrite de leur représentant(e) légal(e) et du ou de la chef(fe) de l'établissement.

Certains candidat(e)s pourront faire l'objet d'une sélection par un partenaire du Championnat, selon les mêmes critères que pour les autres candidat(e)s.

Le ou la participant(e) ne peut en aucun cas participer pour le compte d'autres personnes. Il ou elle peut néanmoins représenter son restaurant ou sa friterie.

Le ou la participant(e) s'engage à transmettre à l'organisateur des informations exhaustives et 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 et de la complétude des informations qu'il ou elle a communiqué.

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 présent règlement, notamment pour écarter discrétionnairement et sans recours possible, tout participant(e) inapproprié(e), notamment s'il ou elle a commis une fausse déclaration, 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, sans recours possible. 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.

Le ou la candidat(e) pourra être amené(e) à être contacté(e) en amont du Championnat par la presse ou les partenaires ou sponsors de l'organisateur, s'il ou elle a donné son accord au préalable (l'organisateur contactera le ou la candidat(e)). S'il ou elle accepte la transmission de ses coordonnées, il ou elle s'engage à se rendre disponible dans la mesure du possible.

Article 4 : Les épreuves

Le Championnat comporte 7 catégories d'épreuve : la frite familiale, la frite authentique, la frite créative, la frite du monde, la frite espoir, les chips artisanales et les sauces frite (chaude et froide). Entre 4 et 12 candidat(e)s par catégorie seront sélectionné(e)s pour participer à la compétition.

Chaque candidat(e) ne peut concourir que dans une seule catégorie.

Pour chacune de ces catégories, **les concourant(e)s seront sélectionné(e)s** sur dossier au vu non seulement de la qualité et de l'originalité du témoignage culturel et humain (réponses aux questions du formulaire d'inscription), mais aussi en considération des informations techniques / culinaires remises à l'organisateur, notamment la qualité et l'originalité de la recette ainsi que la précision de sa description. La qualité des photos fournies sera également prise en compte. Les candidat(e)s sélectionné(e)s seront contacté(e)s et invité(e)s à participer à la compétition **le 26 septembre 2026**. Les candidat(e) ainsi sélectionné(e)s pour la compétition seront contacté(e)s par e-mail entre le 10 et le **20 juillet 2026**. Sauf cas de force majeure, les candidat(e)s sélectionné(e)s s'engagent à participer effectivement à leur épreuve le jour de la compétition.

Les candidat(e)s devront procéder à leur épreuve sur un espace prévu à cet effet sur la Grand'Place d'Arras. Ils acceptent les éventuelles contraintes climatiques (chaleur, pluies, vent, froid) tant qu'elles ne rendent pas impossible la bonne tenue de l'événement et acceptent également la rupture d'égalité avec d'autres candidats, en cas de changements climatiques au cours de la journée.

Les candidat(e)s seront filmé(e)s et leurs épreuves possiblement retransmises en direct.

L'espace réservé à la compétition étant possiblement accessible par des escaliers, les candidat(e)s doivent préciser dans leur dossier d'inscription (à la question correspondante) s'ils sont dans l'incapacité physique de monter ces marches et si une assistance est nécessaire.

Le jury est constitué de personnes compétentes pour juger les prestations des candidat(e)s selon leur catégorie. L'appréciation sera fondée notamment sur l'aspect, l'odeur, le goût, la texture, la présentation des frites. La présentation orale contribue à l'évaluation, qui comporte de manière incontournable, une certaine subjectivité inhérente à la dégustation, que les candidat(e)s acceptent sans recours possible.

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 aussi 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 aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. **Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.**

○ L'épreuve - 1h00 :

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

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 190°C
- Capacité du réservoir : 11l
- Puissance : 8 000 W



Photo non contractuelle



Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin, notamment pour faire fondre la graisse*)
- Aigriée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique
- 4 barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou la candidat(e) sera pénalisé(e).*

Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **2 kg de pommes de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour préparer environ **1,5 kg de frites**
- Environ **10l de graisse ou huile de cuisson**
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales
- Tout autre matériel qu'il ou elle juge nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h00** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

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

Les candidat(e)s devront présenter au jury 4 petites portions de frites assaisonnées en barquettes (fournies par l'organisateur). Les frites ne doivent pas être accompagnées d'une sauce.

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 aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. Ils ou elles **concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette** fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.

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

○ L'épreuve - 1h00 :

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

D'une friteuse électrique classique aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable jusqu'à 190 °C
- Capacité du réservoir : 4l
- Puissance : 2200 W



Photo non contractuelle

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin, notamment pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- 4 barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou 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**
- **Suffisamment de graisse ou huile de cuisson** pour préparer 1 kg de frites
- Leur bassine à frites s'ils ou elles ne souhaitent pas utiliser la friteuse fournie par l'organisateur
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h00** 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 4 barquettes (fournies par l'organisateur). Les frites ne doivent pas être accompagnées d'une sauce.

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 créative. Par créative, on entend une interprétation originale et audacieuse de la frite, considérée comme un support de l'expression culinaire et une création innovante qu'elle soit gustative, esthétique, technique ou conceptuelle, tout en conservant la frite comme élément central du plat. Cette création peut s'accompagner d'un assaisonnement, d'une sauce, d'une garniture, d'un accompagnement... la frite devant rester identifiable. L'originalité ne saurait se faire au détriment du goût, de la texture et de la maîtrise technique.

○ **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 aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.

○ L'épreuve - 1h20 :

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

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 190°C
- Capacité d'huile au minimum : 8l
- Capacité d'huile au maximum : 12l
- Capacité du réservoir : 16l
- Capacité de frites : environ 1,5 kg - 1,7 kg



Photo non contractuelle

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (au besoin, notamment pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- 4 assiettes ou barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos (il vous est également possible d'apporter vos propres contenant)
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou 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**
- Environ **10l de graisse ou huile de cuisson**
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...).



Les candidat(e)s disposeront d'1h20 pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

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

Les candidat(e)s devront présenter au jury 4 petites portions de frites assaisonnées en barquettes ou assiettes (fournies par l'organisateur). Les candidat(e)s ont aussi la possibilité, pour cette épreuve, d'apporter leur propre contenant s'ils ou elles considèrent que ce contenant est indissociable de leur recette/proposition. 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 pommes de terre, telles qu'elles sont habituellement consommées dans le pays du monde qu'ils ou elles représentent. Les frites peuvent s'accompagner d'un assaisonnement, d'une sauce, d'une garniture, d'un accompagnement représentatif d'un territoire, la frite devant rester l'élément central du plat. Les cuissons d'autres denrées que les frites sont autorisées.

○ 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 aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. **Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.**

○ L'épreuve - 1h20 :

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

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 190°C
- Capacité du réservoir : 11l
- Puissance : 8 000



Photo non contractuelle

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin, notamment ou pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- 4 assiettes ou barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos (il vous est également possible d'apporter vos propres contenant)
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou 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**
- Environ **10l de graisse ou huile de cuisson**
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales
- Tout autre matériel qu'il ou elle juge nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h20** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

➤ Passage devant le jury - 5 minutes

Les candidat(e)s devront présenter au jury 4 petites portions de frites assaisonnées en barquettes ou assiettes (fournies par l'organisateur). Les candidat(e)s ont aussi la possibilité, pour cette épreuve, d'apporter leur propre contenant s'ils ou elles considèrent que ce contenant est indissociable de leur recette/proposition. 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 Espoir

○ Définition :

Catégorie réservée aux élèves en formation hôtelière obligatoirement accompagné(e)s de leur professeur(e) si l'élève est mineur(e) (l'élève peut être accompagné(e) d'un(e) autre élève s'ils ou elles sont tous.tout(e)s les deux majeur(e)s). Les élèves souhaitant se professionnaliser dans le monde de la restauration devront proposer aux membres du jury 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). Il leur est en outre possible de proposer un assaisonnement ou une sauce.

○ 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 aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.

○ L'épreuve - 1h00 :

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

D'une friteuse électrique professionnelle aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable : 50°C à 190°C
- Capacité d'huile au minimum : 8l
- Capacité d'huile au maximum : 12l
- Capacité du réservoir : 16l
- Capacité de frites : environ 1,5 kg - 1,7 kg



Photo non contractuelle

Autre matériel fourni par l'organisateur :

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



- 4 barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou la candidat(e) sera pénalisé(e).*

Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **2 kg de pommes de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour **préparer environ 1,5 kg de frites**
- Environ **10l de graisse ou huile de cuisson**
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales
- Tout autre matériel qu'il ou elle juge nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...)

Les candidat(e)s disposeront d'**1h00** pour l'élaboration de leurs frites (installation comprise).

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

Les candidat(e)s devront présenter au jury 4 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.

- **Les chips artisanales**

○ **Définition :**

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

Les candidat(e)s devront proposer leur version des chips artisanales mettant en valeur la pomme de terre et la maîtrise de la technique de friture. On entend par chips des tranches fines de pomme de terre frite dans une matière grasse, visant une texture croustillante. L'utilisation d'arômes naturels est possible.

La mention **d'origine naturelle peut être utilisée pour des produits ayant subi des traitements de conservation ou de transformation comme la cuisson, la congélation ou la fermentation. Pour les arômes, la distinction est importante : un **arôme naturel de citron** doit provenir à au moins 95 % du citron ; un **arôme naturel** peut reproduire ce goût à partir d'autres ingrédients naturels ; la simple mention **arôme** peut désigner des substances naturelles ou synthétiques.*

○ 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, saveur et texture... et nous raconter la meilleure façon de déguster ces chips (accompagnement, assaisonnement, contexte...). Les candidat(e)s devront également répondre aux questions du formulaire d'inscription et joindre plusieurs photos. Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.

○ L'épreuve - 40min :

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

D'une friteuse électrique classique aux caractéristiques suivantes :

- Thermostat réglable jusqu'à 190 °C
- Capacité du réservoir : 4l
- Puissance : 2200 W



Photo non contractuelle

Autre matériel fourni par l'organisateur :

- Plaque de cuisson (si besoin, notamment pour faire fondre la graisse*)
- Araignée de cuisine
- Bac gastro
- 1 prise électrique hors prise friteuse
- 4 barquettes : 3 destinées aux jurys et 1 dédiée à la prise de photos et vidéos
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

**Si le ou la candidat(e) utilise 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 ou la candidat(e) sera pénalisé(e).*



Les candidat(e)s devront apporter :

- Environ **500 à 700g de pommes de terre lavées et non épluchées** (toute variété autorisée) pour **préparer environ 150 à 250g de chips**
- **Suffisamment de graisse ou huile de cuisson** pour préparer 150 à 250g de chips
- Tout autre matériel qu'ils ou elles jugent nécessaire au bon déroulé de l'épreuve (économe, casserole, condiments...)
- 1 bac pour emporter leurs vaisselles sales

Les candidat(e)s disposeront de 40min pour l'élaboration de leurs chips (installation comprise).

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

Les candidat(e)s devront présenter leurs chips assaisonnées au jury, dans 4 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.

Les sauces frite (chaude et froide)

○ 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 seul(e) gagnant(e) en réalisant une moyenne avec la note obtenue pour la sauce chaude et la note obtenue pour la sauce froide.

Degré de transformation des ingrédients autorisés : voir article 6

En s'inscrivant, le ou la candidat(e) accepte que sa sauce froide puisse être commercialisée (qu'elle soit lauréate ou non) et s'engage à en communiquer la recette. Le ou la candidat(e) doit signer le document correspondant se trouvant dans la rubrique « les annexes », pour garantir son inscription. Tout refus de céder l'intégralité de la recette entraînera l'annulation de l'inscription du candidat.

○ Sélection sur dossier :

Sur la fiche d'inscription, les candidat(e)s devront détailler leur recettes (étapes, ingrédients...), répondre aux questions et joindre plusieurs photos (plus d'informations dans le formulaire d'inscription). Ils ou elles concèdent gracieusement le droit d'utilisation et de reproduction des photos et de la recette fournies dont ils ou elles garantissent qu'elles ne contreviennent pas aux droits des tiers.

○ L'épreuve - 1h20 :

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

- 1 plaque de cuisson
- 1 prise électrique libre
- 8 ramequins :
 - Pour la sauce froide : 3 ramequins pour le jury et 1 dédié à la prise de photos et vidéos
 - Pour la sauce chaude : 3 ramequins pour le jury et 1 dédié à la prise de photos et vidéos
- 1 tablier pour le ou la candidat(e) principal(e) et 1 tablier pour l'accompagnant(e) si besoin
- 1 espace réfrigéré (froid positif) en loges, accessible avant le début de l'épreuve
- 1 point d'eau (froide et chaude) sur scène

Les candidat(e)s devront apporter :

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

Les candidat(e)s disposeront d'1h20 pour la préparation des deux sauces. Ils ou elles devront présenter leur sauce froide et leur sauce chaude au bout d'1h20 d'épreuve. Ils ou elles sont libres de commencer par la sauce qu'ils ou elles souhaitent, sans ordre obligatoire.

➤ Passage devant le jury - 5 minutes

Les candidat(e)s devront présenter au jury 4 portions de sauces dans des ramequins (fournies par l'organisateur) par sauce (soit 8 ramequins au total). 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 candidat(e)s sur dossier

Les candidat(e)s au Championnat devront remplir leur formulaire d'inscription en ligne, consulter et signer le règlement dont ils ou elles acceptent sans réserve les termes et compléter et signer les autres correspondant à la catégorie choisie, sur le site www.arraspaysdarts.com à **partir du 30 mars 2026 et au plus tard 30 mai 2026, à 23h59.**

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 entre **le 10 et le 20 juillet 2026**, uniquement par courrier électronique à l'adresse qu'ils auront mentionnée dans le formulaire d'inscription pour les informer de leur participation à la compétition le 26 septembre 2026. Ils ou elles s'engagent à confirmer leur participation à la compétition, par mail, avant le **31 juillet 2026**. A défaut, ils sont réputé(e)s avoir renoncé à participer. L'organisateur ne sera en rien responsable d'une éventuelle défaillance technique ou de réseau.

Etape 2 : La compétition

Les candidat(e)s sélectionné(e)s devront se présenter à Arras, sur la Grand'Place, **SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026** à l'heure qui leur sera communiquée ultérieurement, dépendant de leur catégorie, par courrier électronique. L'organisateur se réserve le droit de modifier les horaires. Tout retard de plus de 30 minutes sera susceptible d'entraîner la disqualification du ou de la candidat(e), sans recours possible.

Les candidat(e)s sélectionné(e)s cuisineront sur un espace dédié à la compétition, sur la Grand'Place d'Arras et le jury pourra observer leurs préparations.

Les candidat(e)s sélectionné(e)s ne pourront pas réaliser une recette différente de celle proposée dans leur dossier de candidature, sous peine d'élimination, sans recours possible. 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 avec l'annonce des gagnant(e)s 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, la liste du matériel et des ingrédients fournis et/ou autorisés est mentionnée ci-dessus.

Les matériels suivants sont interdits :

- Multiprises
- Tout matériel ne pouvant être posé sur ou sous la table dédiée au candidat ou à la candidate (Hauteur : 90 cm - longueur : 2m - largeur : 80cm)

Pour la catégorie sauces frite :

➤ Ingrédients autorisés sans restriction

Sont pleinement autorisés :

- Les ingrédients bruts ou peu transformés : légumes, fruits, herbes, épices, aromates, huiles, vinaigres, produits laitiers simples, œufs, viande, poisson, bouillons ou fonds maison ;
- Les produits issus de transformations culinaires traditionnelles, telles que : fermentation, infusion, réduction, émulsion, torréfaction, fumage, séchage, pressage.

Ces ingrédients doivent pouvoir être identifiés, expliqués et justifiés par le candidat.



➤ **Ingrédients transformés autorisés sous conditions**

Peuvent être utilisés de manière limitée et raisonnée :

- Des produits transformés simples, à condition qu'ils ne constituent pas la base principale de la sauce, tels que : moutarde, miso, sauce soja, pâte de piment, vinaigre aromatisé, concentré de tomate.

Le candidat doit être en mesure d'en expliquer l'origine, l'usage et l'intégration dans la recette. Il peut en tout état de cause contacter l'organisation avant l'épreuve pour s'assurer que l'ingrédient est autorisé.

➤ **Ingrédients interdits**

- Les sauces ou bases de sauces prêtes à l'emploi,
- Les mélanges industriels déshydratés ou liquides conçus pour être simplement dilués ou réchauffés,
- Les additifs technologiques isolés (épaississants, exhausteurs, arômes artificiels, colorants),
- Toute préparation dont la transformation ne relève pas d'un acte culinaire artisanale.

Pour les catégories frite authentique, frite familiale, frite espoir, sauces frite et chips artisanales :

Toutes les denrées nécessaires à la préparation sur place de leur recette seront apportées par les candidat(e)s sans aucune préparation préliminaire (sauf demande de dérogation soumise à l'approbation de l'organisateur) et pourront être si besoin stockées dans un espace réfrigéré. Les ingrédients n'auront pas été préalablement transformés. Les pesées sont acceptées. La frite reste l'élément central du plat.

Ni les fonds de base, ni les sauces préalablement élaborées ne sont autorisées.

Pour les catégories frite du monde et frite créative :

En plus des pommes de terre et de l'huile ou la graisse de cuisson, les candidat(e)s sont autorisé(e)s à apporter d'autres ingrédients utiles à l'élaboration de leur recette. Les pesées sont acceptées. **La frite reste l'élément central du plat.**

➤ **Ingrédients autorisés sans restriction**

Sont pleinement autorisés :

- Les ingrédients bruts ou peu transformés : légumes, fruits, herbes, épices, aromates, huiles, vinaigres, produits laitiers simples, œufs, viande, poisson, bouillons ou fonds maison ;
- Les produits issus de transformations culinaires traditionnelles, telles que : fermentation, infusion, réduction, émulsion, torréfaction, fumage, séchage, pressage.

Ces ingrédients doivent pouvoir être identifiés, expliqués et justifiés par le candidat.

➤ **Ingrédients transformés autorisés sous conditions**



Peuvent être utilisés de manière limitée et raisonnée :

- Des produits transformés simples, à condition qu'ils ne constituent pas la base principale du plat, tels que : moutarde, miso, sauce soja, pâte de piment, vinaigre aromatisé, concentré de tomate...

Le candidat doit être en mesure d'en expliquer l'origine, l'usage et l'intégration dans la recette. Il peut en tout état de cause contacter l'organisation avant l'épreuve pour s'assurer que l'ingrédient est autorisé.

➤ **Ingrédients interdits**

- Les mélanges industriels déshydratés ou liquides conçus pour être simplement dilués ou réchauffés,
- Les additifs technologiques isolés (épaississants, exhausteurs, arômes artificiels, colorants),
- Toute préparation dont la transformation ne relève pas d'un acte culinaire artisanale.

L'organisation se tient à la disposition des candidat(e)s pour répondre à leurs questions concernant les produits autorisés ou non.

Les pommes de terre ne seront pas épluchées avant l'épreuve.

Le matériel et les ingrédients des candidat(e)s seront apportés par les candidat(e)s eux-mêmes, à l'heure de leur convocation. Ils seront inspectés par un jury technique. Le ou la candidat(e) renonce à contester toute indication ou décision du jury technique qui s'imposera à eux sans contestation possible sous peine de disqualification immédiate. Le jury technique vérifiera la concordance entre de l'ensemble du matériel et ingrédients apportées par le ou la candidat et les informations mentionnées dans cet article.

Article 7 : les critères de sélection

Les membres du jury de sélection des dossiers de candidatures 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. Elles comportent de manière incontournable une certaine subjectivité. Ce que les candidat(e)s acceptent.

Toute fraude ou tentative de fraude entraînera la disqualification du ou de la candidat(e) sans recours possible.



Article 8 : les dotations

Le ou la gagnant(e) de chaque épreuve sera récompensé(e) par un trophée et se verra offrir un séjour en Artois (Nuitée + repas + activités pour 2 personnes) d'une valeur approximative de 400 €, quelle que soit la catégorie.

Le trophée sera remis au ou à la gagnant(e) de chaque catégorie, en mains propres à l'issue de la proclamation des résultats de chacune des épreuves du Championnat, le 26 septembre 2026. 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, 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.

Le titre de Champion du Monde de la Frite appartient à une personne physique (le ou la candidat(e)) et non morale (restaurant, entreprise).

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 candidat(e)s recueillies à l'occasion de ce concours sont destinées à l'Organisateur pour les besoins exclusifs de l'organisation et la gestion du Championnat. A défaut de transmission de ces informations, l'inscription des candidat(e)s au Championnat ne serait pas valide, faute de possibilité d'identifier le ou les éventuel(le)s lauréat(e)s.

En acceptant le règlement, et tel que consenti dans le formulaire d'autorisation relative au droit à l'image situé dans la rubrique « les annexes », 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 et à la diffusion / exploitation 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 notamment par le biais de sites Internet, presse, films, photothèque, exposition photos, publications (livres, magazines...), brochures, accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération ou indemnité de la personne concernée par l'Organisateur.



Pour en savoir plus sur les traitements de données à caractère personnel mis en œuvre par l'Organisateur, veuillez consulter la « Mention d'information relative aux traitements de données à caractère personnel » figurant dans la rubrique « les annexes », et la signer pour accord. L'Organisateur pourra transmettre les coordonnées des candidat(e)s auprès des partenaires détaillés à ladite annexe, si le ou la candidat(e) donne son accord (il ou elle sera contactée par téléphone ou e-mail).

Article 11 : responsabilités

Arras Pays d'Artois Tourisme, « Organisateur » du Championnat Du Monde De La Frite ne sera pas tenu responsable de l'impossibilité et de l'annulation du Championnat, de son report ou de sa modification, de son adaptation (ci-après l'« Altération »), (que cela soit ou non à la demande de la puissance publique), si et dans la mesure où l'Altération résulte d'un cas de force majeure et ou d'un événement sanitaire ou climatique dont l'Organisateur appréciera seul l'impact sur la réalisation, la faisabilité ou l'adaptation du Championnat.

L'Altération n'affectera pas l'engagement du ou de la candidat(e) qui s'oblige à réaliser sa participation au Championnat nonobstant toute Altération ; en se conformant, toutefois, aux Consignes de l'Organisateur. L'Organisateur notifiera, le cas échéant, ses Consignes au ou à la candidat(e) dans le meilleur délai raisonnable. Le ou la candidat(e) s'y conformera dans le meilleur intérêt du Championnat.

L'Organisateur se réserve le droit d'écourter, de prolonger, de suspendre, reporter (dans la mesure du possible) ou 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.arraspaysdarts.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 : obligations & droits

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. Les loges situées à l'arrière des scènes ne sont accessibles qu'aux candidat(e)s, la presse ou les membres de l'organisation. Familles et amis des candidat(e)s ne sont pas autorisés à se rendre en loges.

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 de poursuites. Un document se trouvant dans la rubrique « les annexes » est à signer pour valider l'inscription du ou de la candidat(e). Toute utilisation de ces éléments, dans le cadre du Championnat, est soumise à une validation écrite préalable de l'Organisateur.

Le ou la candidat(e) pourra être amené(e) à être contacté(e) en amont du Championnat par la presse, les médias, les partenaires ou sponsors de l'organisateur, s'il ou elle a donné son accord au préalable (l'organisateur contactera le ou la candidat(e)). S'il accepte la transmission de ses coordonnées, il ou elle s'engage à se rendre disponible dans la mesure du possible.

Les lauréat(e)s pourront, sans préjudice de ce qui précède, se prévaloir publiquement de leur titre en précisant la catégorie et l'année, y compris dans le cadre de leur activité professionnelle.

Les candidat(e)s et lauréat(e)s concèdent gracieusement à l'Organisateur et à ses ayants droits, le droit de reproduire, diffuser, adapter, mentionner, commenter leur recette et le fait qu'elle ait, ou non, été primée, par tout moyen à sa meilleure convenance.

Article 13 : loi -compétence - dépôt

Le présent Championnat est soumis à la loi française. Les participant(e)s sont donc soumis(e)s à la réglementation et loi française. Tout litige né à l'occasion du présent Championnat et qui ne pourra être réglé à l'amiable, au besoin avec l'aide d'un médiateur, sera soumis aux tribunaux judiciaires compétents en application du droit commun.

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.

Signature du ou de la candidat(e) principal(e),
Suivie de la mention « lu et approuvé »

Signature du ou de la candidat(e) accompagnant(e)
Suivie de la mention « lu et approuvé »