

# **REGLEMENT – MONDIAL DE LA FONDUE *CANADA* 2023**

**Art.1** Le Mondial de fondue est une manifestation publique, organisée par le comité du Mondial de fondue, sous l'égide du Groupement des vigneron de Tartegnin (Suisse) et destinée à mettre en valeur le plat traditionnel qu'est la fondue au fromage. L'événement principal du Mondial de fondue est le concours de fondue au fromage visant à délivrer le titre de «Champion du monde de fondue» dans deux catégories de concurrents: les professionnels et les amateurs.

**Art.2** Pour participer au concours, le concurrent doit s'inscrire dans la limite des places disponibles et payer la finance d'inscription de **45\$ par concurrent**. Par sa participation au concours, le concurrent s'engage à respecter le présent règlement. Aucun remboursement de frais d'inscription ne sera accordé pour des désistements annoncés moins de 10 jours avant le concours. Le concurrent participe au concours dans la catégorie des professionnels s'il pratique un métier ou est actif professionnellement dans un domaine de la gastronomie (fromagers, restaurateurs, magasins d'alimentation, etc.) ou dans la catégorie des amateurs s'il ne remplit pas cette condition.

**Art.3** Pour être soumise au jury, la fondue doit être une fondue au fromage qui contient **au moins 50% de Gruyère AOP**, le 50% restant composé des fromages choisis par le concurrent devra être déjà râpé ou prêt à l'emploi. **Le jour du concours, le Gruyère utilisé par le concurrent sera présenté aux experts de la manifestation en morceau entier avec une croûte et un talon clairement identifiables**. Les morceaux de Gruyère AOP qui ne pourraient pas être formellement identifiés seront exclus du concours. La fondue peut contenir également du vin, de la bière, du cidre, du jus de citron, du kirsch, tout autre alcool distillé, de l'ail, de la fécule de pomme de terre ou de maïs, de la farine, du bicarbonate de soude, du poivre et de la moutarde. Toutefois, d'autres ingrédients peuvent au moment de l'inscription être admis exceptionnellement par l'organisateur, qui statue de manière discrétionnaire.

**Art.4** Le concurrent doit se munir de tous les ingrédients, du matériel et de l'équipement nécessaires à l'élaboration de sa fondue, à l'exception du caquelon et du réchaud qui sont fournis par l'organisateur. Il veillera à se munir de tous ces éléments pour élaborer **une fondue de 600 grammes minimum**.

**Art.5** Le **jury** se compose d'un membre du Comité de Direction du Mondial de la fondue accompagné d'un professionnel reconnu du monde de la gastronomie qui viendront spécialement de Suisse! Ils seront assistés par 6 à 8 autres membres du jury canadien choisis par l'organisateur (cuisiniers, influenceurs, critiques culinaires).

**Art.6** Les jugements des jurés sont discrétionnaires et ne peuvent en aucun cas être contestés. **Le «Champion canadien de fondue» de la catégorie des professionnels et le «Champion canadien de fondue» de la catégorie des amateurs seront invités tous frais payés à participer à la grande finale en Suisse le 18 novembre**. Un t-shirt souvenir sera remis à chaque participant et aucun classement ne sera établi au-delà de la 1<sup>re</sup> place. D'autres cadeaux pourraient s'ajouter en fonction des commanditaires.

**Art. 7** L'utilisation commerciale des intitulés «Mondial de fondue», «Championnat du monde de fondue», «Champion du monde de fondue» ainsi que de toute autre terminologie faisant référence à l'événement est interdite. L'utilisation non commerciale de ces intitulés sur des réseaux sociaux est libre.

**Art. 8** Tout participant au Mondial de fondue, en qualité de concurrent, de membre du jury ou de simple spectateur, cède son droit à l'image à l'organisateur, qui pourra en disposer librement sur l'ensemble des documents et supports, y compris sur Internet, susceptibles d'être utilisés par le Mondial de fondue en relation avec ses produits et services, ce sans pouvoir prétendre à aucun droit ni indemnité.