

LE MONDIAL DU TARTARE

RÈGLEMENT OFFICIEL*

Article 1 : Présentation

Le Mondial du Tartare est une manifestation publique organisée par le comité du Mondial du Tartare, destinée à mettre en valeur la viande de bœuf suisse. L'événement vise à délivrer le titre de « Champion du Monde du Tartare » le jour du concours.

Article 2 : Les candidats

Le concours est ouvert à tous dès 16 ans révolus. Pour participer au concours, le candidat doit s'inscrire dans la limite des places disponibles et payer les frais d'inscription au plus tard à la clôture des inscriptions. En participant au concours, le candidat s'engage à respecter le présent règlement. Le candidat se présentera sous son patronyme et/ou sous le nom de l'établissement qu'il veut représenter.

Article 3 : Ingrédients, matériel et équipement

Chaque candidat disposera de 500 grammes de viande de bœuf fournie par l'organisation à utiliser obligatoirement le jour du concours. Une table de 110x65 cm sera mise à disposition de chaque candidat. Pour l'élaboration de son tartare, le candidat amènera avec lui tout son matériel (planche, couteau, grille-pain, assiettes, récipients, etc.) ainsi que l'assaisonnement et les autres ingrédients nécessaires.

Article 4 : La dégustation

Le tartare de chaque candidat sera noté selon trois critères : la préparation (hygiène, organisation), le visuel et l'aspect gustatif. Un jury officiel composé de professionnels de la gastronomie ainsi qu'un jury public, dégusteront et noteront les préparations des candidats.

- Jury officiel : le tartare de chaque candidat sera dégusté par un jury officiel composé de personnes issues de la gastronomie ou en lien avec les métiers de bouche.
- Jury public : le tartare de chaque candidat sera dégusté par un jury public composé de personnes inscrites au préalable. Chaque juré recevra une liste avec les numéros des candidats qu'il devra noter en toute impartialité ainsi que les fiches de dégustation correspondantes.

Article 5 : Préparation

Le temps de préparation est de 50 minutes. Chaque candidat doit dresser une assiette de présentation et mettre à disposition deux récipients de dégustation séparés (bol, saladier, cul de poule, etc.)

Article 6 : Les notes

Chaque candidat sera noté par les jurés au moyen de fiches de dégustation portant sur un nombre maximal de 60 points.

Article 7 : Résultats et classements

Les jugements des jurés sont discrétionnaires et ne peuvent en aucun cas être contestés. Le « Champion du Monde du Tartare » est celui qui aura cumulé le maximum de points des jurys officiels et publiques. La remise des prix sera proclamée le jour-même du concours. Le jury officiel décernera des prix aux trois meilleurs concurrents qui se verront offrir une médaille. Le Challenge sera remporté par le concurrent qui aura cumulé le plus de points entre le jury officiel et le jury public.

Article 8 : Violation du règlement, annulation ou défection

En cas de violation du règlement, les jurés ou concurrents contrevenants se verront exclus du concours. La défection sans annulation ne donnera droit à aucun remboursement des frais d'inscription. Les annulations ne seront remboursées que si annoncées 15 jours avant le concours.

Article 9 : Cession du droit à l'image

Tout participant au « Mondial du Tartare » en qualité de concurrent ou membre du jury cède son droit à l'image à l'organisation du Mondial du Tartare.

Article 10 : Voie de recours

Les résultats du concours sont définitifs et excluent toute possibilité de recours. Le comité du Mondial du Tartare ne peut en aucun cas être tenu responsable des conséquences des résultats et du classement des concurrents du concours. Merci pour votre Fair-play.

**L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture..*