

*** *Toquicimes*

REGLEMENT **Présélection France** **au Mondial de Fondue SUISSE 2025**

Art.1 Manifestation

Toquicimes organise, le vendredi 18 octobre à Megève, la Présélection France au Mondial de Fondue 2025.

Cette présélection est un concours de fondue moitié-moitié au fromage visant à sélectionner la meilleure Fondue « amateurs » et « professionnels ».

Les 2 gagnants auront accès directement à la finale du Mondial de Fondue à Tartegnin (Suisse) en 2025.

Art.2 Concurrents admis au concours

Pour participer au concours, le concurrent doit être majeur et s'inscrire dans la limite des places disponibles sur la base du premier inscrit.

16 concurrents amateurs et 16 concurrents professionnels.

Par sa participation au concours, le concurrent s'engage à respecter le présent règlement.

Le concurrent participe au concours dans la catégorie des professionnels s'il pratique un métier, est actif professionnellement ou diplômé 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. Objet du concours

Les participants devront se présenter sur le lieu de l'épreuve (Espace Masterclass – Le Palais, 247, route du Palais des Sports 74120 MEGEVE) 30 minutes avant le début de leur session.

Il y aura 4 sessions de 8 candidats :
2 sessions pour les amateurs et 2 sessions pour les professionnels

Chaque session sera organisée ainsi :

- 10 min pour le contrôle et le râpage du Gruyère par des personnes de l'IPG
- 15 min d'épreuve
- 10 min de dégustation et de notation
- 5 min nettoyage/débarrassage

*** *Toquicimes*

Une fois le candidat sélectionné, l'organisation lui communiquera son horaire de passage.
Les sessions s'organisant comme suit :

- 17h30 => 1ère session (arrivée 17h)
- 17h45=> 2ème session (arrivée 17h15)
- 18h00=> 3ème session (arrivée 17h30)
- 18h15 => 4ème session (arrivée 17h45)

Art.4. Fondues soumises au jury

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 identifiable**. Les morceaux de Gruyère AOP qui ne pourraient pas être formellement identifiés comme tel 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, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

Art.5 Ingrédients, matériel et équipement pour élaborer la fondue

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 pain, du caquelon et de la plaque à induction qui sont impérativement fournis par l'organisateur. Le candidat aura 1 plaque à induction à sa disposition le temps de la préparation et un réchaud à fondue pour la dégustation.

Il veillera à se munir de tous ces éléments pour élaborer une fondue de 1 kilo.

Art.6 Critères de notation

Les fondues sont jugées selon des critères d'évaluation décidés par l'organisateur. Chaque jury, professionnel et amateur, établira une note moyenne par concurrent.



Art.7 Jury

Le jury sera composé de professionnels reconnus dans leur domaine.

Art.8 Résultats et classement

Les résultats sont proclamés en fin de concours. Les jugements des jurés sont discrétionnaires et ne peuvent en aucun cas être contestés.

La meilleure fondue de la catégorie des professionnels et la meilleure fondue de la catégorie des amateurs seront sélectionnées directement pour la phase finale du Mondial de Fondue à Tartegnin en 2025. Aucun autre prix n'est délivré, sous réserve de prix éventuellement attribués par des sponsors de la manifestation.

Sous réserve de la première place du concours de la catégorie des professionnels et de celle des amateurs, aucun classement des participants n'est publié ni même établi.

L'organisation de Toquicimes ne peut en aucun cas être tenu responsable des conséquences des résultats et du classement des concurrents au concours de fondue.

Art. 9 Cession du droit à l'image

Tout participant à Toquicimes en qualité de concurrent, 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 Toquicimes en relation avec ses produits et services, ce sans pouvoir prétendre à aucun droit d'indemnité.

Art. 10 For exclusif et droit applicable

Le for exclusif de tout litige en relation avec le présent règlement et/ou la participation à Toquicimes en qualité de concurrent est à Megève. Le droit français est applicable.