



## REGLEMENT CONCOURS CHAMPIONNAT

### **ART. 1 Manifestation**

Le Championnat de France des Fondues Savoyardes est une manifestation publique organisée par le Comité des Fêtes de Perrignier « Festivités 2000 » et la Fromagerie Ptit Giroud, avec le soutien de la Commune de Perrignier et de l'Office de Tourisme Intercommunal Destination Léman, et destinée à mettre en valeur le plat traditionnel de la Fondue savoyarde au fromage. Le temps fort de cet évènement est le concours ouvert aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels qui vise à décerner le titre de « Champion de France des Fondues Savoyardes » dans deux catégories : adultes et juniors (11 à 15 ans).

### **ART. 2 Admission au concours**

Pour participer au concours, le candidat doit s'inscrire dans la limite des places disponibles de sa catégorie et selon les conditions suivantes :

- Catégorie adulte (100 participants maximum) : une participation de 30 € sera demandée par caquelon
- Catégorie junior (30 participants maximum), soit entre 11 et 15 ans : une participation de 10 € sera demandée par concurrent. Chaque junior devra ETRE ACCOMPAGNE D'UN ADULTE qui supervisera uniquement.

Le concurrent s'engage à respecter le présent règlement.

Inscription en ligne : [www.destination-leman.com/boutique](http://www.destination-leman.com/boutique) ou dans l'un des bureaux d'information touristique de Destination Léman (Douvaine, Sciez et Yvoire).

### **ART. 3 Fondues soumises au jury**

Pour être soumise au jury, la fondue doit être une fondue aux fromages qui devra répondre aux caractéristiques suivantes :

1. Le choix des fromages utilisés est à l'appréciation du concurrent mais devra être à **80% des fromages savoyards issus du territoire des DEUX SAVOIE** et 20 % autres fromages au choix du candidat.

La liste exhaustive des différents fromages des deux Savoie sera fournie lors de l'inscription.

Le jour du concours, les fromages utilisés par le candidat seront présentés au jury de la manifestation en morceau entier avec une croûte et un talon identifiable.

2. La fondue doit contenir **exclusivement du vin ou de la bière des DEUX SAVOIE**. Tous les

concurrents présentent leur bouteille de vin et bière non ouverte. Les vins et bières hors zone des DEUX SAVOIE seront refusés.

3. Autres ingrédients autorisés dans la préparation : jus de citron, du kirsch, tout autre alcool distillé, de l'ail, de la fécule de pomme de terre ou de maïs, bicarbonate de soude, du poivre, de la moutarde. L'utilisation de tout autre ingrédient est exclue. La fondue se déguste par le jury exclusivement avec du pain. Aucun autre produit ne pourra être proposé en accompagnement (verre d'alcool distillé par exemple).

**Une fiche technique élaborée par le concurrent comprenant le grammage, la variété de chaque fromage, et les différents ingrédients, sera remise au jury lors de son passage.**

#### **ART.4 Ingrédients, matériel et équipement pour élaborer la fondue.**

Chaque concurrent apporte tous les ingrédients, le matériel et l'équipement nécessaire à l'élaboration de sa fondue : réchaud gaz ou électrique, tire-bouchon, et caquelon, spatule, râpe, fromages, épices, bicarbonate, fécule, poivre, moutarde, vin, bière, kirsch (étiquette maison autorisée pour les alcools fort).

Il prévoit les ingrédients pour élaborer **deux fondues de 500 grammes** :

Fondue 500 grs pour la phase qualificative

Fondue 500 grs pour la finale si sélectionné

#### **Art.5 Phase qualificative du concours**

Pour la phase qualificative, les fondues des concurrents sont soumises par groupe de 10 fondues, au Jury.

Les fondues sont jugées selon les critères d'évaluation décidés par l'organisateur. Chaque jury établira une note par concurrent. Les notes seront additionnées pour donner la note finale du concurrent. Celui qui recueillera la note la plus élevée du groupe des dix fondues sera sélectionné pour la finale.

Pour les concurrents ex aequo, le départage se fera selon les critères suivants :

1. La note la plus haute sur le goût qualifiera le concurrent

Si les concurrents sont toujours ex aequo,

2. La note la plus haute sera sur l'onctuosité.

Si les concurrents sont toujours ex aequo, un tirage au sort sera effectué.

Les fondues sont évaluées en toute impartialité, sur la base d'une dégustation avec le même pain et selon trois critères :

- L'apparence visuelle, note sur 8
- La consistance et l'onctuosité, note sur 10
- Le goût, note sur 12

Le but est d'obtenir le plus grand nombre de points sur une échelle de 90 points maximum correspondant à la somme des notes des trois jurys. Les jurys noteront au centième de point.

## **Art. 6 Finale du concours**

Dans la finale, les fondues qualifiées seront soumises à un jury choisit par l'organisateur. La recette et les critères de notation seront identiques à ceux de la phase qualificative.

## **Art.7 le Jury**

Le jury sera composé de 10 groupes de 3 membres (1 membre d'honneur désigné par l'organisation et deux amateurs).

Conditions pour être membre amateur du jury : être majeur, être capable de discernement, et ne pas être exclu du concours en vertu de l'article 10 du présent règlement.

Par sa participation, le jury s'engage à respecter le présent règlement. Chaque membre du jury est indépendant.

## **Art. 8 Résultats et classement**

Les jugements des jurés sont discrétionnaires et ne peuvent en aucun cas être contestés.

Les trois fiches de notation de candidats seront transmises aux organisateurs qui additionneront ces dernières. En cas de contestation, les grilles de notations seront à la disposition du concurrent.

Les résultats de la phase qualificatives seront proclamés autour de 14 heures. Les résultats de la phase finale seront proclamés autour de 19 heures.

Pour chacune des catégories, le gagnant du « CHAMPIONNAT DE FRANCE DE FONDUES SAVOYARDES » recevra un prix. Aucun autre prix ne sera délivré, sous réserve de prix éventuellement attribués par des sponsors de la manifestation. Les prix attribués ne pourront pas être échangés contre de l'argent auprès des organisateurs.

Tous les participants recevront un diplôme de participation.

## **Art. 9 Utilisation commerciale de la marque déposée « Championnat de France de fondues savoyardes » et des titres « Champion de France de Fondues savoyardes 2026 » et « Champion de France junior de Fondues savoyardes 2026 »**

L'utilisation commerciale de la marque déposée « Championnat de France de fondues savoyardes », ainsi que de toute terminologie faisant référence à la manifestation, et au concours est strictement interdite.

L'utilisation commerciale du titre « Champion de France de fondues savoyardes 2026 » est autorisée au candidat vainqueur du concours.

## **Art.10 Violation du règlement**

La violation des conditions des concurrents et des jurys, et l'interdiction de l'utilisation de l'enseigne « Championnat de France de fondues savoyardes » peut entraîner l'exclusion temporaire ou définitive du contrevenant de la manifestation sans remboursement de sa participation financière.

## **Art. 11 Cession du droit à l'image**

Tout participant au « Championnat de France de fondues savoyardes », 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, et ce sans pouvoir prétendre à aucun droit ni indemnité.

## **Art. 12 Responsabilités**

Les participants reconnaissent accepter les risques inhérents à la pratique de l'activité. Ils endossent la responsabilité de tout dommage causé à eux-mêmes ou à un tiers lors des

épreuves et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours.

**Art. 13 Droit applicable**

Le droit applicable pour tout litige en relation avec le présent règlement et/ou la participation au Championnat de France de Fondues Savoyardes en qualité de concurrent ou de membre du jury est le droit Français.

Si vous souhaitez des informations complémentaires sur le concours, vous pouvez adresser un mail à : [fromagerie.ptitgiroud@gmail.com](mailto:fromagerie.ptitgiroud@gmail.com).

# DEROULEMENT DU CHAMPIONNAT

(horaires donnés à titre indicatif)

**7h15** : Accueil des participants

**7h30 à 9h00** : vérification des fromages savoyards, des vins et bières des deux Savoies par les commissaires

**9h à 12h** : phases qualificatives

**13h30** : proclamation des résultats des phases qualificatives et annonce des candidats sélectionnés pour la finale

**14h à 17h** : Phases qualificatives et finales catégorie junior

**17h30** : Proclamation des résultats du Championnat de France de Fondues Savoyardes catégorie junior

**18h à 19h30** : Finale du Championnat de France de Fondues Savoyardes  
Proclamation des résultats et remise des prix et diplômes

Lu et accepté,

Le.....A.....

Le candidat :

Nom : .....Prénom : .....

Signature