



Règlement du concours **WORLD CAVIAR AWARDS**

Article 1 :

La société **FRENCH CAVIAR**, société par actions simplifiée, dont le siège social est situé au 415, Lieudit ROBERIE, 33880 CAMBES, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Bordeaux sous le numéro 522 423 292, représentée par Monsieur Laurent Morin agissant et ayant les pouvoirs nécessaires en tant que président,

Organise le 1^{er} concours mondial de dégustation et de notation des caviars, **Les WORLD CAVIAR AWARDS**. Ce concours se déroulera le **30 octobre 2024** à l'**Hôtel Grand Barrail** à Saint-Émilion (Gironde).

Article 2 :

Sont admis à participer à ce concours les fermes et les négociants de caviar. Il est à la charge de chaque participant de certifier sur l'honneur que le caviar présenté est bien issu de sa propre fabrication et de son élevage pour les fermes, ou d'une sélection d'élevage pour les négociants, en précisant la provenance. Les fermes et les négociants devront être immatriculés au Registre du Commerce et des Sociétés.

Article 3 :

Les candidats devront adresser leur inscription avant le **16 octobre 2024**, dernier délai, à l'adresse suivante :

SAS French Caviar, 253 Lieudit Roberie, 33880 Cambes.
Frenchcaviar33@gmail.com

Article 4 :

Le droit d'inscription est fixé à **500 € HT (sans limitation de produit)**, montant que les candidats devront envoyer avec leur inscription dûment signée, par virement bancaire à l'ordre de la SAS French Caviar.

Les droits resteront acquis par la SAS French Caviar.

IBAN : FR76 1695 8000 0185 8985 37 22 013

BIC/SWIFT : QNTOFRP1XXX

Intitulé du compte : French Caviar

Article 5 :

Les candidats devront envoyer leurs produits entre le **16 et le 20 octobre 2024**.

Chaque boîte envoyée devra être accompagnée d'une identification extérieure sur laquelle devra figurer la provenance du produit et les informations d'étiquetage réglementaires. Aucune réclamation relative à des détériorations survenues durant le transport ne sera acceptée.

Jusqu'à la réunion du jury, les caviars seront entreposés dans les meilleures conditions.

Article 6 :

Les produits seront anonymisés et présentés sous un numéro d'ordre, attribué par l'organisation et seul connu de cette dernière et du commissaire de justice.

Aucun membre du jury ne sera présent lors de l'attribution des numéros.

Article 7 :

Le jury sera constitué sous la responsabilité de l'organisateur et sera constitué de professionnels de la restauration et de consommateurs. Le président du jury sera obligatoirement un professionnel.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury ne peuvent pas concourir.

Les membres du jury sont convoqués le **mercredi 30 octobre à 9h15** pour un démarrage du concours à **9h30**.

Article 8 :

Le 30 Octobre 2024 à 9h30, le jury composé de 10 personnes, procédera à la dégustation des caviars participant.

La dégustation se fera en plusieurs temps :

Dégustation des caviars des fermes, puis dégustation des caviars de négociants.

Les fermes seront jugées sur l'origine de l'esturgeon, et les négociants sur l'origine et la provenance de l'esturgeon.

Dans ces deux catégories il y aura des sous-catégories en fonction du type de caviar.

Chaque caviar recevra une note sur 100.

Grille de notation :

10 notes sur 10 seront attribuées pour les critères suivants :

1. Couleur
2. Brillance
3. Forme des grains
4. Texture des grains
5. Odeur
6. Saveur
7. Équilibre sel/œuf
8. Puissance aromatique
9. Taille des grains
10. Tenue des grains

La dégustation sera effectuée à l'aveugle, selon la méthode « À la Royale » (dégustation du caviar sur le dos de la main).

La dégustation sera organisée sous le contrôle de Maître Sébastien LENOIR, commissaire de justice à Bordeaux.

A l'issue de la dégustation les feuilles de note seront récupérées par le commissaire de justice, qui établira un classement par catégorie :

Pour les Fermes (7 catégories) : Osietre, Baeri, Naccarii, Sterlet, Sevruga, Beluga, et une sous-catégorie caviars hybrides (Shipova, Percicus, Sterlet Albinos, Bester).

Pour les Négociants (7 catégories): Oscietre, Transmontanus, Baeri, Beluga, Amur, Schrenkii, Persicus.

Article 9 :

Aucun prix ne sera attribué, mais un classement sera établi par catégorie.

Article 10 :

La proclamation des résultats aura lieu le **mercredi 30 octobre 2024** en fin de soirée.

Article 11 :

Le classement obtenu lors du concours consacre la qualité du produit présenté pour une durée d'un an.

Article 12 :

Les lauréats devront, dans toute communication publicitaire, faire apparaître le nom de l'organisateur du concours (exemple : « Concours organisé par la SAS French Caviar et Caviar Consumer.com »), la nature et l'année du concours, ainsi que la place obtenue (exemple : « Maison NORDIQUE 95/100 sur Oscietre Prestige Bordeaux 2024 »).

Article 13 :

Le fournisseur qui souhaiterait communiquer sur l'utilisation de ses produits pour ce concours devra s'acquitter d'une contribution fixée par l'organisation. La durée de cette communication sera de **12 mois** à compter de la date du concours.

Article 14 :

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables de l'impossibilité d'organiser le concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

La participation au concours implique l'acceptation totale de ce règlement.

Les décisions du jury sont sans appel.
