

RÈGLEMENT DES MANCHES DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE

APPLICATION DES RÈGLES

01. Les interprétations des règles du concours sont laissées à la seule discrétion de la FFCEE. Ses décisions et ses interprétations sont définitives et de dernier recours.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

02. Le concours est ouvert à tous les individus majeurs à condition qu'ils se soient acquittés des droits d'inscriptions. L'inscription vaut acceptation du présent règlement.

03. En cas d'absence ou de désistement, les droits d'inscription ne sont pas remboursables.

ÉQUIPES ET ÉPREUVES

04. Chaque équipe est composée de 1 à 4 équipiers et éventuellement d'un coach qui ne cuisine pas. Chaque équipe devra désigner un chef d'équipe qui représentera l'équipe auprès du jury et des organisateurs

05. Pour pouvoir prétendre au titre de Champion de France de Barbecue, une équipe doit être composée d'au moins 50% de membres résidant en France. Les équipes ne comportant pas 50% de résidents en France sont autorisées à concourir et reçoivent un « Grand Prix du Camargue BBQ Festival » en cas de victoire.

06. Une équipe peut concourir dans plusieurs catégories :

- 3 catégories de viande/poisson/légumes
- les catégories gratuites (FROMAGE, BURGER... selon les manches)
- soit un maximum de 4 catégories.

07. Aucun candidat ne peut concourir pour plusieurs équipes.

DROIT À L'IMAGE

08. A partir du moment où ils pénètrent sur le site du concours, les candidats acceptent d'être photographiés, filmés, télévisés et de figurer sur l'ensemble des documents et supports utilisés par la FFCEE pour la promotion des Championnats de France de BBQ et du Camargue BBQ Festival, y compris le site Internet, sans prétendre à aucun droit indemnité.

09. Les candidats autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter leur image et/ou voix et/ou identité et/ou tout attribut de leur personnalité, et à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter etc. ces éléments dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

RECETTES

10. Les candidats s'engagent à remettre par écrit les recettes qu'ils réalisent dans le cadre du Championnat de France aux

organisateurs. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à capter ou photographier ces recettes pendant le Championnat. Ils autorisent les organisateurs ou toute autre entité autorisée ou mandatée par les organisateurs à exploiter et/ou faire exploiter, reproduire, représenter, éditer etc. ces recettes dans le cadre de tout contenu/programme audiovisuel/multimédia et de toute publication écrite, en France et dans le monde, et pour une durée de 20 ans, sans que cela n'ouvre droit à une quelconque rémunération au bénéfice des candidats à ce titre.

VENTES ET CONSOMMATION DES PLATS PRÉPARÉS PAR LES CANDIDATS.

11. La vente des plats et de tout autre produit alimentaire par les candidats est strictement interdite.

12. Une fois testés par le jury, les plats redeviennent la propriété de chaque équipe qui en disposent selon leur bon grès. La consommation des plats préparés par les candidats est alors réservée aux membres de l'équipe et aux invités de l'équipe dans un cadre strictement privé et gratuit.

ESPACE DE PRÉPARATION

13. Chaque équipe se verra attribuer un espace de préparation doté d'un barbecue à charbon de bois fourni par le partenaire barbecue du concours. Les équipements de l'équipe ne doivent pas dépasser les limites de l'espace de préparation attribué à l'équipe.

14. L'assaisonnement, la préparation et la cuisson des produits doivent se faire intégralement dans le périmètre de l'espace de préparation affecté à l'équipe et pendant le concours.

15. Les candidats doivent fournir tous les équipements, matériels et fournitures nécessaires à leurs préparations. Les participants doivent respecter tous les codes électriques, d'incendie et de sécurité.

16. Il est de la responsabilité du candidat de conserver l'espace de préparation affecté à l'équipe propre et ordonné durant tout le concours.

17. A l'issue du concours, tous les feux doivent être éteints, tous les équipements retirés du site, tous les déchets déposés dans l'un des conteneurs mis à disposition par les organisateurs. Il est impératif que le nettoyage soit approfondi, y compris pour le barbecue et les accessoires mis à disposition. Toute équipe qui laissera son espace de cuisson dans un état de désordre ou de saleté pourra être disqualifiée, privée de ses titres et primes et interdite de participer à tout événement organisé par la FFCEE.

MATÉRIEL DE CUISSON & COMBUSTIBLE

18. Les candidats doivent utiliser uniquement le barbecue

fourni par l'organisation, un barbecue à charbon de bois définis dans la norme européenne NF EN 1860-1.

19. Les candidats doivent utiliser le combustible mis à leur disposition par l'organisation. L'utilisation de copeaux de bois de fumage de quelque essence que ce soit est cependant possible.

VIANDE & POISSON

20. Hors catégories spéciales (burger, fromage...), les viandes et poissons seront fournis aux concurrents par l'organisation du concours. Chaque équipe recevra une caisse comportant les morceaux énoncés dans la fiche d'organisation du concours. La recette doit être réalisée avec la viande et/ou le poisson fournis.

21. Une fois la viande ou le poisson remis à l'équipe, il ne doit plus quitter l'espace de préparation.

22. La préparation et la cuisson ne doivent pas commencer avant le début de la compétition.

INGRÉDIENTS

23. Les candidats doivent fournir tous les ingrédients et matériels nécessaires à leur préparation.

24. Tous les ingrédients incorporés à leur préparation par les candidats doivent être des produits autorisés à la consommation alimentaire.

25. Toutes les préparations doivent être préparées et mises en œuvre sur place avec des ingrédients bruts dans leur emballage d'origine.

26. Les produits et ingrédients utilisés doivent être transportés sur l'espace de préparation dans leur emballage d'origine et en respectant la température de transport prônée par leur fabricant. Ils doivent être conservés sur l'espace de préparation selon les conditions de conservation énoncées par leur producteur.

27. Pour les produits nécessitant une conservation au froid, chaque équipe doit disposer sur son stand d'une glacière et de plaques eutectiques, placées sous son entière responsabilité.

28. Les produits utilisés doivent respecter la DLC et la DLUO figurant sur leur emballage.

29. Le jury peut contrôler à tout moment les températures, la qualité et le contenu des glacières afin de vérifier que les préparations ont bien été réalisées sur place.

30. La présence de produits prohibés, de préparations réalisées avant le concours ou le non-respect des règles de sécurité, d'hygiène et de conservation des produits peut entraîner la disqualification de l'équipe par la FFCEE.

31. Toutes les cuissons doivent être réalisées au barbecue.

32. L'étuvage, la friture et la cuisson sous-vide sont interdits.

PRÉSENTATION DES PLATS

33. Les équipes doivent présenter une quantité suffisante de

RÈGLEMENT DES MANCHES DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE

leur plat pour que 5 juges du jury officiel puissent déguster et évaluer leur plat.

34. Les plats seront présentés dans l'assiette Officielle du Championnat de la catégorie.

35. La garniture, la sauce et l'accompagnement sont facultatifs. S'ils sont préparés, c'est la qualité gustative globale du plat qui est évaluée.

36. Pour les légumes présentés dans la catégorie "légumes", ils devront être présentés dans un plat séparé de la viande ou du poisson.

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

37. Chaque équipe doit appliquer les règles suivantes de sécurité et de propreté :

- Interdiction de fumer lors de la préparation et la manipulation de la viande.
- Propreté de l'espace de préparation et de de l'appareil de cuisson.
- Port obligatoire de vêtement en coton et de chaussures.
- Désinfection de la zone de travail, utilisation d'un agent de blanchiment et rinçage à l'eau.
- Conservation des ingrédients selon les conditions imposées par le producteur de chaque ingrédient.

DISQUALIFICATION ET EXPULSION

38. La compétition doit se dérouler dans une ambiance familiale, amicale et conviviale. Les candidats doivent adopter une attitude irréprochable vis-à-vis des autres candidats, des juges, des membres de l'organisation, du public et des journalistes présents. Les candidats doivent respecter les règles du concours. Tout candidat ou toute équipe contrevenant à l'une de ces règles pourra être expulsé.

39. L'expulsion d'un membre d'une équipe entraîne automatiquement la disqualification de l'équipe entière.

40. Seront systématiquement sanctionnés d'expulsion et de disqualification de l'équipe :

- L'utilisation excessive de boissons alcoolisées ou d'intoxication publique entraînant une perturbation du concours.
- Le service ou la vente de plats, de boissons et de tout produit alimentaire.
- L'utilisation de substances illégales.
- L'agression verbale ou physique d'un membre de l'équipe, d'un membre d'une équipe adverse, d'un juge, d'un représentant de l'organisation, d'un membre du public par un candidat ou personne de son entourage.
- Le bruit excessif, y compris mais non limité à celui généré à partir de haut-parleurs, radios, lecteurs de CD et MP3, téléviseurs, systèmes de sonorisation ou de l'équipement d'amplification.
- Le vol, la malhonnêteté, la tricherie, l'utilisation de viandes interdites, ou tout acte de turpitude morale.

• L'utilisation de gaz ou d'autres sources de chaleur auxiliaires à l'intérieur de l'espace de préparation.

41. Toute violation des règles ci-dessus doit être signalée à l'organisation du concours.

42. En plus de la disqualification de l'équipe, l'organisation du concours peut interdire de compétition l'équipe, le chef cuisinier, les membres de l'équipe pour une période maximale de cinq ans.

PROCÉDURE DE JUGEMENT

43. Les juges ne peuvent fraterniser avec les équipes tout au long du concours.

44. L'évaluation sera réalisée par un jury de 3 à 5 juges désignés par la FFCEE en fonction de leur compétence et de leur expérience.

45. En fonction du nombre de candidats, l'évaluation pourra être réalisée par plusieurs jury qui se répartiront les équipes participantes. L'équité des jugements est garantie par le système de notation des plats.

46. Les plats seront jugés selon sept critères : Esprit Barbecue, Goût, Cuisson, Apparence du plat, Originalité de la recette, Propreté de l'espace de travail, Présentation de l'équipe. En ce qui concerne le premier critère « esprit barbecue », la vigilance des juges portera sur les éléments suivants : de beaux marquages, des viandes grillées et caramélisées et une subtile saveur fumée.

47. Les facteurs de pondération pour le système de points sont les suivants :

- Esprit Barbecue : 6
- Goût : 9
- Cuisson : 6
- Apparence du plat : 3
- Originalité de la recette : 4
- Propreté de l'espace de travail : 2
- Présentation de l'équipe : 1 (pris en compte en cas d'égalité)

48. Le système de notation est de 1 à 10

49. Un score de zéro (0) est éliminatoire et requiert l'approbation du Président du Jury. Les juges devront attribuer une note de 0 dans les cas suivants :

- présence d'un objet étranger dans le plat,
- plat non comestible,
- quantité insuffisante pour que tous les juges puissent goûter.

TITRES DE CHAMPIONS

50. Les résultats seront additionnés, les équipes étant classées par ordre décroissant sur le total des points obtenus.

51. Est déclarée Champion de chaque catégorie l'équipe ayant obtenu le maximum de points dans cette catégorie.

52. En cas d'égalité les résultats seront classés :

- en fonction du plus grand cumulatif d'esprit barbecue,
- puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de goût,

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif cuisson,

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'apparence,

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'originalité,

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif d'espace de travail,

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de faibles scores écartés.

• puis en cas de nouvelle égalité en fonction du plus grand cumulatif de note de présentation de l'équipe.

53. Si l'égalité persiste, le vainqueur sera désigné par tirage au sort avec une pièce de monnaie.

TITRE DE GRILL MASTER

54. Un titre de GRILL MASTER récompense le candidat ayant le mieux réussi dans la compétition selon les critères suivants :

- Être Champion d'une catégorie,
- Avoir le meilleur cumul de point sur 4 épreuves selon le barème suivant :
 - 1^{er} = 5 point ; 2^{ème} = 2 points ; 3^{ème} = 1 point ; 4^{ème} = 0,5 point ; 5^{ème} = 0,25 point
- En cas d'égalité de 2 ou plusieurs équipes candidates sur le cumul de points, le Prix du Grill Master n'est pas attribué.

SUITE DU CONCOURS

55. Toute mention ou utilisation de son titre de Champion par un candidat doit être assortie obligatoirement de la catégorie, du nom de la manche et de l'année d'obtention du titre.

56. L'utilisation à des fins commerciales et/ou promotionnelles du titre de « Champion de France de barbecue » et/ou de la marque « Championnat de France de Barbecue », ainsi que tous les autres titres décernés par la FFCEE, par un candidat ou par un tiers doivent faire l'objet d'une autorisation expresse de la FFCEE.

ÉQUIPE : _____

NOM DU

SIGNATAIRE : _____

DATES : _____

Lu et approuvé.

SIGNATURE

«Je comprends que ma participation au Championnat vaut acceptation sans réserve du règlement par tous les membres de mon équipe. Je m'engage à le respecter et à le faire respecter.»

