



REGLEMENT DU MONDIAL DE L'HUÎTRE 2026

Premier championnat du monde de l'huître cuisinée

dimanche 20 septembre 2026

Objet du concours :

La Ville de Mèze organise le **1^{er} Mondial de l'Huître** pour célébrer l'huître de l'étang de Thau, produit phare du territoire. Ce concours a pour but de :

- ✓ **Valoriser** le savoir-faire local et la qualité des huîtres mézoises.
- ✓ **Fédérer** les habitants autour d'un projet créatif et convivial.
- ✓ **Découvrir** des recettes originales, traditionnelles ou innovantes, mettant en scène l'huître sous toutes ses formes.

Conditions de participation :

- ✓ **Public** : Ouvert à tous.
- ✓ **Equipes** : 2 à 5 personnes maximum, limitées à 20 équipes.
- ✓ **Age** : Les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte responsable.
- ✓ **Inscriptions** :
 - Gratuite et obligatoire avant le 11 septembre 2026.
 - Modalités : inscription via le formulaire en ligne : www.ville-meze.fr
 - Confirmation : Un email sera envoyé aux participants avec les détails pratiques.

Déroulement du concours :

- ✓ **Date et lieu** : Dimanche 20 septembre de 11h à 14h
- ✓ **Matériel fourni** :
 - Plan de travail
 - Eau
 - Electricité
 - Poubelles
 - 12 huîtres offertes par Sète agglomération Méditerranée
- ✓ **Matériel à apporter** :
 - Ustensiles de cuisine : couteaux, planches, poêles, etc...
 - Ingrédients : Huîtres et éléments nécessaires à la confection du plat.
 - Vaisselle pour la présentation : assiette, couverts, décoration.
- ✓ **Règles culinaires** :
 - Thème obligatoire : L'huître doit être l'ingrédient principal de la recette.
 - Originalité : Les recettes traditionnelles sont acceptées, mais les créations innovantes seront valorisées.
 - Quantité : Prévoir 4 assiettes minimum.
 - Hygiène : Respect de la chaîne du froid pour les huîtres ; port de gants obligatoire ; Interdiction d'utiliser des ingrédients allergènes non déclarés.
 - Présentation : soin apporté à l'assiette (couleurs, texture et originalité).

Critères d'évaluation :

Critères :	Points :	Détail :
Goût et équilibre	6	Harmonie des saveurs, cuisson maîtrisée, respect du produit.
Originalité	5	Créativité de la recette.
Présentation	4	Esthétique, propreté, mise en valeur de l'huître.
Respect du thème	3	L'huître est-elle l'élément central du plat ?
Hygiène	2	Respect des règles sanitaires pendant la préparation.

Jury :

✓ Composition :

- Monsieur le Maire.
- L'Adjointe à l'animation de la Ville
- Le conseiller municipal délégué au patrimoine
- Monsieur le Président du Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée.
- Un chef de cuisine.
- Le Président de Sète Agglopôle Méditerranée

✓ Décision :

Les notes sont attribuées de manière collégiale. En cas d'égalité, le jury délibérera.

Récompenses :

L'équipe gagnante se verra remettre le trophée du mondial de l'huître et un coffret de produits du terroir.

Les seconds et troisièmes recevront un coffret contenant des produits locaux.

Droits à l'image :

Les participants autorisent la Ville de Mèze et ses partenaires à utiliser **photos, vidéos et recettes** pour sa communication (site web, réseaux sociaux, presse locale).

Responsabilités et assurances :

- ✓ Les participants sont responsables de leur matériel et de leur sécurité.
- ✓ L'organisation décline toute responsabilité en cas :
 - D'allergie alimentaire non déclarée.
 - De blessure ou d'accident sur le lieu du concours.

Litiges :

Tout litige sera tranché par l'organisation (Ville de Mèze), dont la décision sera sans appel. En cas de contentieux, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Montpellier.

Contact et informations :

- Organisateur : Ville de Mèze
- Email : accueil.chateau@ville-meze.fr
- Téléphone : 04-99-02-22-01
- Site web : www.ville-meze.fr

Fait à Mèze, le

Le candidat, (Signature)