



RÈGLEMENT OFFICIEL

WORLD CAVIAR AWARDS

PARIS 2026

Applicable à l'édition des World Caviar Awards organisée à Paris en 2026.

1. Principes généraux du concours

Les World Caviar Awards réunissent des producteurs et des négociants-affineurs provenant des principaux pays producteurs de caviar afin de distinguer, dans des conditions strictes et indépendantes, les meilleurs caviars présentés au concours. Le concours est exclusivement consacré au **caviar d'élevage**. Les fermes devront communiquer leur numéro CITES et les négociants-affineurs les références CITES correspondant aux produits présentés.

Pour l'édition Paris 2026, les entreprises admises participent directement au concours officiel.

2. Inscription et participation

Afin de garantir la qualité des dégustations et le bon déroulement du concours, l'édition Paris 2026 est limitée

à 50 fermes et 50 négociants-affineurs maximum.

Les inscriptions seront closes dès que ces capacités seront atteintes. Les entreprises admises adressent leurs caviars selon les modalités et délais communiqués par l'organisation.

3. Jury et conditions de dégustation

Les dégustations sont organisées le jour du concours à huis clos, à l'aveugle et sous le contrôle d'un huissier de justice.

Deux jurys distincts évaluent les caviars présentés par les **fermes** et par les **négociants-affineurs**. Les jurys sont composés de chefs, testeurs, producteurs, négociants et experts reconnus pour leurs compétences.

- Dégustation exclusivement à l'aveugle ;
- Identification des produits par numérotation ;
- Comparaison des caviars par espèce/origine ;
- Conditions de service identiques pour l'ensemble des produits.

4. Protocole officiel de notation

Le protocole de notation demeure identique à celui des éditions précédentes. Chaque caviar est évalué sur **100 points** répartis selon trois critères :

- Aspect : 35 points - couleur, forme et taille des grains ;
- Texture : 30 points - tenue des grains, grainage et sensation en bouche ;
- Goût : 35 points - équilibre œuf/sel, puissance aromatique et persistance.

4. Classement et récompenses - règle 2026

À partir de l'édition 2026, pour chaque espèce ou origine du poisson (Oscietra, Baeri, Beluga, Sevruga, Hybrides, etc.), seuls les **trois meilleurs produits** seront officiellement récompensés et annoncés publiquement.

Le classement complet de chaque catégorie est établi et conservé par l'organisation. Cette règle vise à renforcer le prestige des médailles, à clarifier la communication auprès des médias, acheteurs et consommateurs, et à valoriser davantage l'excellence des produits distingués.

- Médaille d'Or
- Médaille d'Argent
- Médaille de Bronze

5. Distinctions remises aux lauréats

Chaque lauréat du podium recevra :

- une médaille officielle
- un logo HD officiel « Or », « Argent » ou « Bronze » portant l'année 2026 ;
- le droit d'utiliser cette distinction sur ses emballages, supports de communication, sites internet et documents commerciaux.

6. Programme officiel de la journée

Le programme de l'édition Paris 2026 est organisé selon le déroulé suivant :

-A HUIS CLOS /

- 9h30 – 14h30 - Dégustations des deux catégories : fermes et négociants-affineurs

-OUVERTURE AU PUBLIC

- 18h00 – Ouverture au public et Photos officielles
- 18h30 - Cocktail
- 20h - Dîner de gala, avec la remise officielle des prix.

8. Dîner de gala et participation des maisons

L'inscription au concours comprend les prestations prévues dans la présentation commerciale de l'édition 2026. Les maisons participantes peuvent également réserver une **table privative de dix personnes** pour leurs clients et partenaires, ou associer cette présence à une formule de sponsoring selon les offres proposées par l'organisation.

WORLD CAVIAR AWARDS - PARIS 2026.

L'engagement World Caviar Awards

Les World Caviar Awards ont pour mission de reconnaître l'excellence, de garantir une comparaison équitable entre les caviars d'une même espèce et de renforcer la valeur internationale des distinctions décernées.

L'édition Paris 2026 conserve le protocole historique de dégustation et de notation, tout en faisant évoluer la reconnaissance publique autour d'un principe clair : **Or, Argent et Bronze pour les trois meilleurs caviars de chaque origine.**

9. Caractère définitif des inscriptions et conditions de non- remboursement

Toute inscription, réservation ou participation aux World Caviar Awards, qu'elle concerne une ferme productrice, un négociant-affineur, un partenaire, un sponsor ou un participant individuel, devient ferme et définitive dès lors qu'elle a été validée par l'organisation et facturée.

Les montants facturés et réglés ne peuvent faire l'objet d'aucune modulation, réduction, annulation ou remboursement à l'initiative du participant, quelles que soient les circonstances de son désistement, sous réserve des dispositions légales impératives applicables.

Concernant le concours officiel, dès lors que les caviars ont été enregistrés dans leur catégorie respective — Fermes productrices ou Négociants-affineurs — et intégrés au programme de dégustation de l'un des deux jurys officiels, leur inscription devient irrévocable.

Aucun retrait, remplacement ou annulation de caviar ne pourra être demandé après cette validation.

Aucun remboursement, total ou partiel, ne sera accordé en cas de désistement, de non-présentation ou de décision de retrait du participant, sous réserve des dispositions légales impératives applicables.

La validation de l'inscription implique l'acceptation pleine et entière de ces conditions.

10. Annulation, Report et Résiliation

En cas d'annulation, de report ou d'interdiction d'une manifestation par disposition légale ou réglementaire, ou par décision de justice, les parties se rapprocheront afin de convenir d'une nouvelle affectation des prestations et fournitures prévues pour l'édition concernée.

À défaut d'accord, la convention pourra être résolue pour les prestations devenues sans objet, sans indemnité de part et d'autre, sous réserve des dispositions impératives applicables

Laurent MORIN

Président / CEO - French Caviar SAS

Fondateur & CEO - World Caviar Awards

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'LM', is written over a faint, rectangular grid background.