



## **TEA MASTERS CUP REGLEMENT OFFICIEL**

***Approuvé par le comité de direction de Tea Masters Cup, Ltd.***

*Le 16 décembre 2016*

## **Section I. Provisions générales**

## **Section II. Participation au championnat**

## **Section III. Règlement du championnat**

### **Chapitre 1. Organisation et conduite du championnat**

### **Chapitre 2. Catégorie « Préparation du Thé »**

Article 2.1	Provisions générales
Article 2.2	Espace de compétition
Article 2.3	Déroulement des performances
Article 2.4	Comportement du Maître durant la compétition
Article 2.5	Utilisation d'équipement <u>non-essentiel</u> et supports promotionnels et/ou d'information

### **Chapitre 3. Catégorie « Appariement Thé & Mets »**

Article 3.1	Provisions générales
Article 3.2	Espace de compétition
Article 3.3	Déroulement des performances
Article 3.4	Comportement du Maître durant la compétition
Article 3.5	Utilisation d'équipement <u>non-essentiel</u> et supports promotionnels et/ou d'information

### **Chapitre 4. Catégorie « Mixologie du Thé »**

Article 4.1	Provisions générales
Article 4.2	Espace de compétition
Article 4.3	Déroulement des performances
Article 4.4	Comportement du Maître durant la compétition
Article 4.5	Utilisation d'équipement <u>non-essentiel</u> et supports promotionnels et/ou d'information

### **Chapitre 5. Catégorie « Dégustation de Thé »**

Article 5.1	Provisions générales
Article 5.2	Espace de compétition
Article 5.3	Déroulement des performances
Article 5.4	Compétition dans la sous-catégorie « Boissons multi-ingrédients »
Article 5.5	Compétition dans la sous-catégorie « Boissons exclusivement au thé »

## **Section IV. Evaluation de la performance**

### **Chapitre 1. Formation du panel de jurés**

### **Chapitre 2. Le Président du Jury du championnat**

### **Chapitre 3. Evaluation de la performance**

### **Chapitre 4. Evaluation technique et pénalités**

## **Section V. Application du règlement et résolution des différends**

## **Section VI. Provisions conclusives**

## **Section I. Provisions générales**

- 1.** Tea Masters Cup (ci-après « la Coupe ») est une compétition internationale parmi les professionnels de l'industrie du thé (ci-après les « Maîtres »).
- 2.** Le propriétaire et l'organisateur de TMC est Tea Masters Cup, Ltd., Rooms 05-15, 13 A/F, South Tower, World Finance Center, Harbour City, 17 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong (ci-après « la TMC »).
- 3.** La Coupe vise à :
  - Promouvoir le développement de traditions culturelles impliquant la consommation de thé ;
  - Augmenter le prestige des carrières dans l'industrie du thé ;
  - Identifier des professionnels prometteurs de l'industrie du thé et soutenir la croissance de leur carrière et leur développement personnel ;
  - Promouvoir le développement professionnel et l'échange d'idées entre spécialistes de l'industrie de l'hospitalité, de l'industrie du commerce de gros et de détail, et de l'industrie de la fabrication du thé ;
  - Améliorer la qualité des produits et services dans les établissements où le thé est consommé ;
  - Développer et diffuser de nouvelles approches de préparation et de service du thé ;
  - Améliorer la réputation des cultures du thé parmi les consommateurs.
- 4.** La Coupe inclut des compétitions réparties en quatre catégories : Préparation, Appariement, Mixologie, et Dégustation.
- 5.** La conduite du championnat est sujet à ce Règlement ainsi qu'aux Spécifications Techniques (ci-après « ST ») de chaque compétition particulière. Les ST visent à couvrir les aspects d'une compétition particulière qui ne sont pas couverts par ce Règlement ; aucune de ces ST ne doivent entrer en contradiction avec le Règlement.
- 6.** La Coupe est organisée, en règle générale, une fois par an et consiste en championnats nationaux de qualification et un championnat final. Le championnat final se tient après les championnats nationaux qui ont eu lieu dans les pays qui possèdent des organismes autorisés à organiser les championnats de la TMC. Si nécessaire, des championnats préliminaires de qualification peuvent être organisés pour sélectionner les participants dans les championnats nationaux. Les décisions relatives au besoin et au format de tels championnats sont prises indépendamment par les organismes autorisés de chaque pays.
- 7.** Les organismes nationaux autorisés par la TMC (ci-après les « branches nationales ») coordonnent les championnats nationaux de qualification, sollicitent et maintiennent le contact avec les Maîtres et promeuvent la Coupe dans leur pays.
- 8.** Quand elle désigne une branche nationale, la TMC donne la priorité aux organismes qui :
  - Conduisent des opérations au sein du pays ;
  - Sont capables d'organiser les championnats en accord avec ce Règlement ;
  - Sont préparés à prendre d'autres mesures nécessaires et à remplir leurs obligations auprès de la TMC comme précisé par l'accord prévu à cet effet.

D'autres facteurs peuvent être pris en considération :

- L'absence de conflit d'intérêt entre l'organisme et d'autres acteurs du marché dans le fait d'organiser un championnat concernant l'ensemble de l'industrie ;
- Les ressources humaines et matérielles dont dispose l'organisme ;
- L'expérience de l'organisme dans l'organisation de championnats similaires ;
- Le niveau d'expertise de l'organisme et sa réputation dans le pays.

Des facteurs additionnels peuvent être considérés si la TMC les juge nécessaires.

- 9.** Afin de mener l'étape finale de la Coupe, la TMC forme le Comité d'Organisation de la TMC à chaque début de cycle annuel de compétition, et nomme un Président de Jury qui devient automatiquement membre du Comité d'Organisation.
- 10.** Un Modérateur (hôte) peut être invité par les organisateurs de la compétition pour faciliter la conduite de la compétition dans n'importe laquelle des catégories du championnat. Les fonctions du Modérateur peuvent inclure de faciliter la cérémonie d'ouverture / de clôture, d'introduire les performances individuelles des Maîtres, de communiquer avec les Maîtres durant la performance (si requis / autorisé par les Maîtres), de distraire le public pendant les pauses et de faire d'autres annonces nécessaires. Le

Modérateur ne doit pas engager la conversation avec le public ou solliciter des commentaires de la part des juges ou de l'audience pendant la performance des Maîtres.

- 11.** Afin de mener les championnats nationaux de qualification, une branche nationale forme un Comité national d'organisation qui détermine le nombre et le format des compétitions pour le cycle de l'année en cours, nomme un Président de Jury pour le championnat national et réalise d'autres démarches indiquées par le Comité et ce Règlement. Les Comités d'organisation nationaux et les Présidents de Jury nationaux coordonnent leurs activités avec le Comité d'Organisation de la TMC.
- 12.** Généralement, les membres d'un Comité d'organisation et les juges d'une compétition remplissent leurs devoirs *pro bono* / sur la base du bénévolat. A la discrétion du Comité d'organisation concerné, les membres du Comité d'organisation et les juges peuvent recevoir une compensation pour toute dépense raisonnable relative à leurs devoirs.
- 13.** Pour faciliter la conduite du championnat, les organisateurs de la compétition peuvent solliciter les services de bénévoles. Les rôles et les tâches de ces volontaires seront déterminés par les organisateurs du championnat.
- 14.** La date de début ainsi que le lieu et l'heure de chaque cycle annuel de championnats est décidé par la TMC.
- 15.** L'anglais est la langue officielle de la Coupe, utilisée pour conduire l'étape finale du championnat, pour rédiger les documents réglementaires et pour toute correspondance officielle par la TMC. Les championnats nationaux et leurs correspondance / communication relatives peut être conduite dans n'importe quelle langue agréée par les organisateurs du championnat et les participants.
  - a. Lors de l'étape finale de la Coupe, les organisateurs du championnat peuvent choisir de fournir une traduction simultanée ou consécutive des performances dans la langue officielle du pays accueillant le championnat.
  - b. Les participants de l'étape finale de la Coupe qui ne maîtrisent pas la langue officielle du championnat peuvent s'associer les services d'un interprète à leurs propres frais.
- 16.** La formule suivante est utilisée pour faire référence à l'étape finale de la Coupe : « Tea Masters Cup Internationale ». La formule suivante est utilisée pour faire référence aux championnats nationaux de qualification : « Tea Masters Cup + *nom du pays* » (par exemple : « Tea Masters Cup Chine »). Si nécessaire, la référence au cycle ou à l'année du championnat peut être ajoutée à l'appellation d'un championnat (par exemple : « Tea Masters Cup Chine 2016-2017 » ou Tea Masters Cup Internationale 2017 »).

## **Section II. Participation au championnat**

- 1.** Un Maître peut concourir dans n'importe laquelle des catégories, ou toutes. Un Maître qui remporte la première place d'une catégorie est déclaré champion dans cette catégorie et reçoit un trophée commémoratif.
- 2.** Pour être éligible à concourir dans l'étape finale de la Coupe, un Maître doit remporter le championnat national de qualification dans son pays de résidence.
- 3.** Pour que sa candidature en tant que participant au championnat national de qualification soit prise en considération, un Maître doit :
  - Etre d'âge légal pour prendre les décisions nécessaires et engager sa responsabilité personnelle dans ses actions à n'importe quelle étape de la Coupe ;
  - Etre citoyen ou résident légal permanent du pays dans lequel le championnat se déroule ;
  - S'enregistrer sur le site officiel de la Coupe, [www.teamasterscup.com](http://www.teamasterscup.com)

Participer plus d'une fois à un championnat de qualification n'est pas autorisé. Des prérequis supplémentaires à la participation peuvent être établis par les comités d'organisation nationaux et peuvent varier de pays en pays ; toutefois, de tels prérequis ne doivent pas entrer en contradiction avec ce Règlement et doivent suivre les principes directeurs de la Coupe tels que l'ouverture, la transparence et l'engagement du plus grand nombre possible de participants intéressés.

4. Participer à une étape de qualification ou l'étape finale de la Coupe implique qu'un Maître connaît et accepte le présent Règlement. Une violation du présent Règlement à n'importe quelle étape du championnat peut résulter en une disqualification.
5. Un Maître qui a obtenu le droit de concourir à l'étape finale de la Coupe en remportant le championnat national de qualification, mais qui, pour quelque raison que ce soit, ne peut ou ne veut pas participer à cette étape finale de la Coupe, cède ce droit au Maître qui remporté le prix immédiatement inférieur dans la catégorie concernée du championnat de qualification. Cette règle est applicable à chaque étape de la Coupe.
6. Toute dépense nécessaire pour concourir à quelque étape de la Coupe que ce soit est la seule responsabilité du Maître, à moins qu'une alternative soit explicitement mentionnée par le présent Règlement, ou par les décisions des comités d'organisation nationaux ou d'autres organismes autorisés par la TMC à prendre de telles décisions.
7. Les organisateurs de la Coupe et leur représentants habilités ont le droit d'utiliser le nom, l'apparence l'information publique et les scores de compétition de tous les participants à toutes les étapes de la Coupe dans quelque format que ce soit, sans compensation financière, et ce dans toute démarche relative à la promotion du thé, de la culture du thé et de la Coupe.
8. En règle générale, le nombre de participants à l'étape finale de la Coupe dans chaque catégorie est définie par le Comité d'organisation de la TMC durant le cycle annuel du championnat. Ce nombre est déterminé par le nombre de branches nationales, prenant en compte d'autres circonstances qui peuvent limiter le nombre de participants. En tous les cas, le nombre de participants dans chaque catégorie ne peut pas être inférieur à trois. Le nombre de participants dans un championnat national de qualification est déterminé de façon indépendante par les comités d'organisation nationaux, prenant en compte les circonstances spécifiques à chaque pays.

### **Section III. Règlement du championnat**

#### **Chapitre I. Organisation et conduite du championnat**

**I.1** Les organisateurs préparent et publient des ST en vue de chaque compétition de catégorie. Les ST peuvent contenir des provisions relatives à la conduite de la compétition, incluant sans y être limitées :

- Le lieu de la compétition ;
- La disposition de l'espace de compétition ;
- Les dimensions des tables utilisées pour les performances (forme et espace du plateau, hauteur de la table) ;
- Une liste des équipements mis à disposition des participants par les organisateurs de la compétition ;
- L'information de la présence de matériel de captation audio, vidéo ou auxiliaire durant le championnat ;
- Le format de la compétition dans les catégories individuelles ;
- Le déroulement du championnat ;
- Les membres du jury d'évaluation ;
- Le nombre de boissons / compositions qui doivent être servies dans le cadre de la compétition ;
- Les règles d'accès et d'usage des espaces de préparation et de stockage ;
- Les conditions / règles d'utilisation de toute équipement ou techniques qui requièrent des autorisations spéciales, telle qu'une flamme nue, etc. ;
- Toute autre provisions jugée nécessaire par les organisateurs du championnat.

Les organisateurs du championnat utilisent les canaux de communication officiels de la Coupe pour rendre les ST publiques avant le début du championnat. Des extraits des ST peuvent être publiés à différents moments, pourvu que les ST soient publiées dans leur intégralité avant le début du championnat.

**I.2** La source d'information officielle relative à l'étape finale de la Coupe est le site Internet [www.teamasterscup.com](http://www.teamasterscup.com). Les sources d'information officielles relatives aux championnats nationaux de qualification sont listées sur ce site Internet par les branches nationales.

## **Chapitre 2. Catégorie « Préparation du Thé »**

### **2.1 Provisions générales**

**2.1.1** Un Maître qui concourt dans cette catégorie doit démontrer son talent dans la préparation du thé en préparant et présentant à chaque membre du jury deux boissons :

- Le Thé de l'Organisateur, une boisson préparée à partir d'un seul échantillon de thé choisi parmi un éventail d'échantillons imposé à tous les concurrents, révélé par les organisateurs de la compétition avant le début de la compétition ;
- Le Thé du Maître, une boisson préparée à partir d'un thé choisi par le Maître, éventuellement parmi l'éventail d'échantillons fourni par les organisateurs.

**2.1.2** Les organisateurs de la compétition peuvent introduire des exigences supplémentaires pour les Maîtres qui préparent le Thé de l'Organisateur, incluant l'utilisation d'ustensiles, de méthodes, d'eau, d'équipement spécifiques, etc.

**2.1.3** Lors de la préparation du Thé du Maître, le Maître est libre d'utiliser l'équipement, l'eau, etc. de son choix, pourvu que ces usages ne violent pas le présent Règlement ou tout autre exigence imposée par les organisateurs de la compétition.

**2.1.4** Le Maître ne doit utiliser que du thé réel, c'est-à-dire un produit à base de feuilles, bourgeons, pousses et tiges de l'espèce végétale *Camellia Sinensis*. Le thé peut être servi aux juges chaud comme froid.

**2.1.5** Les seuls ingrédients de boisson permis sont le thé et l'eau. Le Maître ne doit pas utiliser d'additifs ou d'accessoires qui peut affecter la capacité des juges à évaluer le goût et l'arôme du thé. Le Maître ne doit pas utiliser de thés parfumés / aromatisés ou mélanger plusieurs types de thé.

**2.1.6** Avant le début de la compétition, les organisateurs de la compétition annoncent les règles de préparation du Thé de l'Organisateur. Le Maître doit disposer d'au moins vingt minutes pour examiner les échantillons de thé, sélectionner l'équipement nécessaire et préparer sa performance. Si des exigences supplémentaires sont imposées, comme autorisé dans la section 2.1.2 du présent Règlement, le Maître doit disposer d'au moins quarante minutes supplémentaires pour examiner l'équipement, les ustensiles, l'eau, etc.

**2.1.7** Les deux boissons dans cette catégorie doivent être préparées directement devant le jury ; elles peuvent être préparées consécutivement ou en parallèle, sauf indication contraire de la part des organisateurs de la compétition. Les Maîtres ne peuvent pas préparer leurs thés à l'avance.

**2.1.8** La performance du Maître est évaluée à partir des critères suivants : arôme, saveur et rémanence du thé ; préparation et service du thé ; présentation. Le Maître peut recevoir une pénalité pour avoir violé une ou plusieurs provisions du présent Règlement ou une ou plusieurs exigences supplémentaires imposées par les organisateurs de la compétition. Les juges enregistrent leurs notes sur des fiches de notation. Les deux boissons (le Thé de l'Organisateur et le Thé du Maître) sont notées séparément. Après que la compétition est terminée, le Maître a le droit d'examiner sa fiche de notation et d'obtenir des commentaires de la part des juges, y compris la justification des notes et des commentaires sur la performance du Maître.

### **2.2 Espace de compétition**

**2.2.1** L'espace utilisé pour le déroulement de la compétition doit inclure les espaces suivants :

- Zone de performance ;
- Zone de jugement du jury ;
- Zone de délibération du jury ;
- Zone de préparation ;
- Zone de stockage ;
- Zone technique ;
- Zone du public.

**2.2.2** L'espace de performance est équipé d'une ou plusieurs tables dédiée(s) aux performances, ainsi que d'une ou plusieurs tables dédiée(s) à l'installation d'équipement auxiliaire. La disposition de l'espace de performance doit ménager un espace égal pour tous les Maîtres, le libre accès aux tables pour les volontaires et les juges, ainsi qu'une vue dégagée pour le public. Tout changement à l'installation, comme remplacer ou ôter des tables, apporter des meubles supplémentaires, etc., n'est autorisé que si de tels changements sont nécessaires pour la conduite normale de la compétition (par ex. en cas de dommage accidentel, etc.), déterminé par le Président du jury de la compétition.

**2.2.3** L'espace de jugement du jury est équipé d'une ou plusieurs tables pour les juges. Cet espace est situé et installé de manière à ménager aux Maîtres et aux volontaires un accès libre aux juges, permettant que les boissons soient servies à chaque juge.

**2.2.4** L'espace de délibération du jury est utilisé par les jurés pour des activités qui n'impliquent pas l'observation directe des performances (calcul des notes, discussions et délibérations, manipulation et stockage des documents, etc.). L'espace de délibération est une partie de l'espace global de performance, mais doit ménager suffisamment d'intimité et d'espace de travail (par ex. un espace de table et des chaises) pour chaque juge.

**2.2.5** L'espace de préparation est utilisé par les Maîtres pour préparer leurs performances. Cet espace doit être visuellement isolé des autres espaces. Cet espace est équipé avec des prises électriques, des tables, des chaises, un réfrigérateur, un robinet et un évier en état de marche. Il doit disposer d'un stock largement suffisant des ingrédients nécessaires, tels que de thé et d'eau, fournis par les organisateurs de la compétition, pour préparer le Thé de l'Organisateur.

**2.2.6** L'espace de stockage est prévu pour être utilisé par les Maîtres pour stocker leur équipement et leurs affaires personnelles. Cet espace doit être visuellement isolé des autres espaces de la compétition.

**2.2.7** L'espace technique est prévu pour être utilisé par le personnel technique (spécialistes audio et vidéo, etc.) et doit permettre la disposition de tout l'équipement nécessaire afin de ne pas interférer avec le déroulement de la compétition.

**2.2.8** L'espace du public est équipé de chaises pour les spectateurs.

**2.2.9** L'espace de compétition peut inclure des espaces supplémentaires pour des activités de présentation, de divertissement ou de pédagogie. L'utilisation de ces espaces ne doit pas interférer avec le déroulement de la compétition.

**2.2.10** Si nécessaire, le même espace peut avoir plusieurs fonctions (par ex. espace de préparation et de stockage).

## **2.3 Déroulement des performances**

**2.3.1** Les principales étapes de la compétition sont :

- Les performances des Maîtres
- Les préparations des Maîtres pour leurs performances ;
- Les pauses entre les performances des Maîtres.

**2.3.2** A la discrétion des organisateurs de la compétition, les performances des Maîtres peuvent être séparées en deux étapes. Si la performance se présente en un seul jet, le temps total de performance ne doit pas excéder 15 minutes : c'est le temps pour le Maître de préparer et de servir le Thé de l'organisateur et le Thé du Maître. Si la performance se présente en deux étapes, chaque Maître monte en scène deux fois ; la seconde apparition (10 minutes) est celle de la préparation et de la présentation du Thé du Maître.

**2.3.3** Indépendamment du nombre d'étapes de performance, il doit y avoir des pauses entre les performances (de 5 minutes minimum), pour assurer que les juges et les volontaires peuvent achever leurs tâches et pour ménager le temps nécessaire à l'installation de la performance suivante.

**2.3.4** Afin de rendre la compétition plus dynamique et visuellement attractive, l'espace de performance peut être divisé en deux sous-espaces, de façon à ce que quand un Maître est en scène dans un sous-espace, le Maître qui sera en scène après lui se prépare dans l'autre

sous-espace. Le déroulement des performances doit ménager un temps de préparation égal entre chaque Maître, y compris le Maître qui entre en scène le premier.

**2.3.5** L'ordre des performances des Maîtres est déterminé par tirage au sort ; cet ordre fait alors partie du déroulement officiel de la compétition. Deux Maîtres peuvent échanger leurs tours s'ils le souhaitent, pourvu qu'ils en informent les organisateurs de la compétition avant le début de la compétition.

**2.3.6** Le déroulement officiel de la compétition peut être modifié à la discrétion des organisateurs de la compétition. Les Maîtres doivent être informés de ces modifications.

**2.3.7** En plus des étapes de performance et de préparation, le déroulement officiel de la compétition inclut les étapes suivantes :

- Inspection par les Maîtres du thé, des autres ingrédients et de l'équipement fournis par les organisateurs de la compétition ;
- Briefing des Maîtres ;
- Conférence préliminaire et calibration des juges, de même qu'une conférence finale pour déterminer les résultats officiels de la compétition ;
- Une pause étendue (30 minutes minimum) s'il y a plus de huit concurrents dans la catégorie ;
- Des étapes officielles, comme l'ouverture et la clôture de la compétition, ou une cérémonie de remise des prix.

## **2.4 Comportement du Maître durant la compétition**

**2.4.1** Le Maître doit être présent dans l'espace de performance avant le début de sa performance. Si un Maître est en retard pour sa performance, les organisateurs de la compétition se réservent le droit de déplacer sa performance à un créneau horaire différent avec une pénalité automatique, voire de disqualifier le Maître.

**2.4.2** Quand deux Maîtres utilisent le même espace de performance, la priorité est toujours donnée au Maître dont la performance est prévue en premier.

**2.4.3** Toutes les activités dans l'espace de performance qui exigent l'aide d'assistants (déplacement d'équipement, d'ustensiles, de tables, etc.) ne peuvent avoir lieu que durant les pauses.

**2.4.4** Un Maître qui se prépare dans un sous-espace de performance pendant qu'un autre Maître entre en scène dans l'autre sous-espace ne doit pas déranger la performance de celui-ci.

**2.4.5** Pendant la pause qui précède sa performance, un Maître peut placer certains éléments pertinents (descriptifs de performance, échantillons de thé, etc.) sur la/les table(s) des juges. Aucune de ces installations ne doit violer le présent Règlement ou toute autre règle imposée par les organisateurs de la compétition.

**2.4.6** Le Maître commence sa performance après y avoir été invité par le Modérateur. Le chronomètre débute après que le Maître donne un signal explicite (par exemple « Je suis prêt ») OU commence à manipuler les ingrédients ou l'équipement dans l'espace de performance, OU commence sa présentation, OU lance tout accompagnement média (musique, vidéo, effets, visuels, etc.).

**2.4.7** Le Maître est autorisé à faire des commentaires durant la préparation et le service des boissons. Le Maître doit informer les juges de son choix d'échantillons de thé avant la performance.

**2.4.8** Le Maître termine sa performance en donnant un signal explicite (par ex. « J'ai terminé »). En l'absence d'un tel signal, le chronomètre sera arrêté à la discrétion du président du jury. Si le Maître donne un signal de fin de performance mais continue celle-ci, le chronomètre sera remis à zéro.

**2.4.9** Tous les incidents techniques durant la performance qui sont la responsabilité du Maître (équipement ou ustensile manquant ou endommagé, etc.) doit être pris en charge par le Maître sans aide extérieure et sans arrêter le chronomètre, pourvu que ces incidents ne représentent pas un danger.



**2.4.10** S'il y a des incidents techniques qui ne sont PAS de la responsabilité du Maître (coupure électrique, problèmes avec l'équipement audio et/ou vidéo, chute de bannières, etc.), le Maître peut interrompre sa performance et demander à stopper le chronomètre. Une fois les incidents réglés, le Maître discute avec le Président de jury pour décider s'il continue sa performance là où il l'a interrompue, ou s'il recommence du début.

**2.4.11** Le Maître n'est pas autorisé à engager la conversation avec le public, les juges ou d'autres Maîtres durant sa performance. La Nature de l'interaction avec le Modérateur est à la discrétion du Maître, mais doit être communiquée au Modérateur avant ou pendant la performance du Maître.

## **2.5 Utilisation d'équipement non-essentiel et supports promotionnels et/ou d'information**

**2.5.1** Avant sa performance, le Maître peut soumettre aux juges et au Modérateur des copies de sa description du Thé du Maître, dans la langue officielle de la compétition ; la taille d'un tel document est limitée à une page (A4 ou format lettre).

**2.5.2** Aucun contenu audio et/ou vidéo faisant partie de la performance du Maître ne doit contenir d'images ou de langage offensants, ou violer les droits de tierces parties. L'usage approprié de ces contenus est la seule responsabilité du Maître.

**2.5.3** Les renseignements relatifs aux possibilités audio et vidéo disponibles sont mentionnées dans les ST par les organisateurs de la compétition. L'utilisation de tout autre équipement audio ou vidéo doit être coordonnée avec les organisateurs de la compétition. S'il est autorisé, l'usage et l'entretien d'un tel équipement sont de la seule responsabilité du Maître ; aucune aide extérieure n'est autorisée.

**2.5.4** Les activités suivantes ne sont PAS autorisées dans l'espace de performance :

- Installation et usage par le Maître de tout support et accessoire informatique et/ou promotionnel ;
- Utilisation de tout équipement, ingrédient, etc., qui porte une publicité ou un nom de marque, à moins que cette utilisation ne puisse pas être évitée ;
- Publicité ou promotion de quelque marque commerciale que ce soit de la part du Maître.

Durant la performance, le Maître peut révéler son lieu d'emploi ou tout autre organisation professionnelle ou institution pédagogique à laquelle le Maître est affilié ou qu'il représente.

**2.5.5** La compétition peut être enregistrée et diffusée sur des écrans télévisés à proximité immédiate de l'espace de performance. La compétition peut également être diffusée en direct sur Internet ou par d'autres canaux de communication.

## **Chapitre 3. Catégorie « Appariement Thé & Mets »**

### **3.1 Provisions générales**

**3.1.1** Un Maître qui concourt dans cette catégorie doit démontrer son talent dans l'appariement du thé (une composition qui consiste en un thé et une collation légère) en présentant à chaque membre du jury deux compositions :

- La Composition des Organisateurs, qui consiste en un thé et une collation légère et inclut éventuellement d'autres ingrédients précisés par les organisateurs de la compétition ;
- La Composition du Maître, qui consiste en un thé et une collation légère , préparés par le Maître à partir de n'importe quels ingrédients (ceux-ci peuvent inclure des ingrédients apportés par le Maître lui-même / elle-même).

**3.1.2** Avant le début de la compétition, les organisateurs de la compétition annoncent les règles de préparation de la Composition des Organisateurs. Ces règles peuvent inclure l'usage obligatoire de certains échantillons de thés ou d'autres ingrédients alimentaires, d'ustensiles, d'eau, d'équipement, de techniques de préparation, etc. Le Maître doit avoir au moins une heure pour choisir un échantillon de thé parmi l'éventail proposé par les organisateurs de la compétition et pour préparer sa performance.

**3.1.3** L'ingrédient obligatoire de toute composition préparée dans cette catégorie est le thé lui-même, c'est-à-dire un produit fabriqué à partir de feuilles, pousses et bourgeons de l'espèce botanique *Camellia Sinensis*. Le thé peut être servi aux juges froid autant que chaud. La boisson préparée comme partie de la Composition des Organisateurs doit être faite de thé seul (aucun mélange ou usage d'additif ou d'arôme n'est permis) ; la boisson préparée comme partie de la Composition du Maître peut être du thé seul ou un mélange contenant du thé parmi les ingrédients.

**3.1.4** Lors de la préparation de la Composition du Maître, le Maître est autorisé à utiliser tout type de thé avec tout type d'additif, toute méthode d'infusion, tout équipement, eau, ustensile, tout autre ingrédient, etc., pourvu que cette utilisation ne viole pas ce Règlement, d'autres règles imposées par les organisateurs de la compétition ou des lois et règlements locaux.

**3.1.5** Tous les ingrédients / composants des compositions (boissons incluses) peuvent être préparées par le Maître en avance de sa performance.

**3.1.6** Les deux compositions de cette catégorie peuvent être servies aux membres du jury dans n'importe quel ordre, sauf contradiction par les organisateurs de la compétition. Le service des compositions fait partie intégrante de la compétition et doit être réalisée par le Maître sans aucune aide extérieure. La quantité de boisson servie et de la collation qui l'accompagne doit être suffisante pour permettre une évaluation adéquate de la part de chaque juge.

**3.1.7** La performance du Maître est évaluée à partir des critères suivants : goût, propreté, attrait visuel, présentation, et potentiel pratique. Le Maître peut recevoir une pénalité pour avoir violé une ou plusieurs provisions du présent Règlement ou une ou plusieurs exigences supplémentaires imposées par les organisateurs de la compétition. Les juges enregistrent leurs notes sur des fiches de notation. Les deux boissons (la Composition des Organisateurs et la Composition du Maître) sont notées séparément. Après que la compétition est terminée, le Maître a le droit d'examiner sa fiche de notation et d'obtenir des commentaires de la part des juges, y compris la justification des notes et des commentaires sur la performance du Maître.

## **3.2 Espace de compétition**

**3.2.1** L'espace utilisé pour le déroulement de la compétition doit inclure les espaces suivants :

- Zone de performance ;
- Zone de jugement du jury ;
- Zone de délibération du jury ;
- Zone de préparation ;
- Zone de stockage ;
- Zone technique ;
- Zone du public.

**3.2.2** L'espace de performance est équipé d'une ou plusieurs tables dédiée(s) aux performances, ainsi que d'une ou plusieurs tables dédiée(s) à l'installation d'équipement auxiliaire. La disposition de l'espace de performance doit ménager un espace égal pour tous les Maîtres, le libre accès aux tables pour les volontaires et les juges, ainsi qu'une vue dégagée pour le public. Tout changement à l'installation, comme remplacer ou ôter des tables, apporter des meubles supplémentaires, etc., n'est autorisé que si de tels changements sont nécessaires pour la conduite normale de la compétition (par ex. en cas de dommage accidentel, etc.), déterminé par le Président du jury de la compétition.

**3.2.3** L'espace de jugement du jury est équipé d'une ou plusieurs tables pour les juges. Cet espace est situé et installé de manière à ménager aux Maîtres et aux volontaires un accès libre aux juges, permettant que les boissons soient servies à chaque juge.

**3.2.4** L'espace de délibération du jury est utilisé par les jurés pour des activités qui n'impliquent pas l'observation directe des performances (calcul des notes, discussions et délibérations, manipulation et stockage des documents, etc.). L'espace de délibération est

une partie de l'espace global de performance, mais doit ménager suffisamment d'intimité et d'espace de travail (par ex. un espace de table et des chaises) pour chaque juge.

**3.2.5** L'espace de préparation est utilisé par les Maîtres pour préparer leurs performances. Cet espace doit être visuellement isolé des autres espaces. Cet espace est équipé avec des prises électriques, des tables, des chaises, un réfrigérateur, un robinet et un évier en état de marche. Il doit disposer d'un stock largement suffisant des ingrédients nécessaires, tels que de thé et d'eau, fournis par les organisateurs de la compétition, pour préparer le Thé de l'Organisateur.

**3.2.6** L'espace de stockage est prévu pour être utilisé par les Maîtres pour stocker leur équipement et leurs affaires personnelles. Cet espace doit être visuellement isolé des autres espaces de la compétition.

**3.2.7** L'espace technique est prévu pour être utilisé par le personnel technique (spécialistes audio et vidéo, etc.) et doit permettre la disposition de tout l'équipement nécessaire afin de ne pas interférer avec le déroulement de la compétition.

**3.2.8** L'espace du public est équipé de chaises pour les spectateurs.

**3.2.9** L'espace de compétition peut inclure des espaces supplémentaires pour des activités de présentation, de divertissement ou de pédagogie. L'utilisation de ces espaces ne doit pas interférer avec le déroulement de la compétition.

**3.2.10** Si nécessaire, le même espace peut avoir plusieurs fonctions (par ex. espace de préparation et de stockage).

### **3.3 Déroulement des performances**

**3.3.1** Les principales étapes de la compétition sont :

- Les performances des Maîtres
- Les préparations des Maîtres pour leurs performances ;
- Les pauses entre les performances des Maîtres.

**3.3.2** A la discrétion des organisateurs de la compétition, les performances des Maîtres peuvent être séparées en deux étapes. Si la performance se présente en un seul jet, le temps total de performance ne doit pas excéder 15 minutes : c'est le temps pour le Maître de préparer et de servir la Composition des Organisateurs et la Composition du Maître. Si la performance se présente en deux étapes, chaque Maître monte en scène deux fois ; la seconde apparition (10 minutes) est celle de la préparation et de la présentation de la Composition du Maître.

**3.3.3** Indépendamment du nombre d'étapes de performance, il doit y avoir des pauses entre les performances (de 5 minutes minimum), pour assurer que les juges et les volontaires peuvent achever leurs tâches et pour ménager le temps nécessaire à l'installation de la performance suivante.

**3.3.4** Afin de rendre la compétition plus dynamique et visuellement attractive, l'espace de performance peut être divisé en deux sous-espaces, de façon à ce que quand un Maître est en scène dans un sous-espace, le Maître qui sera en scène après lui se prépare dans l'autre sous-espace. Le déroulement des performances doit ménager un temps de préparation égal entre chaque Maître, y compris le Maître qui entre en scène le premier.

**3.3.5** L'ordre des performances des Maîtres est déterminé par tirage au sort ; cet ordre fait alors partie du déroulement officiel de la compétition. Deux Maîtres peuvent échanger leurs tours s'ils le souhaitent, pourvu qu'ils en informent les organisateurs de la compétition avant le début de la compétition.

**3.3.6** Le déroulement officiel de la compétition peut être modifié à la discrétion des organisateurs de la compétition. Les Maîtres doivent être informés de ces modifications.

**3.3.7** En plus des étapes de performance et de préparation, le déroulement officiel de la compétition inclut les étapes suivantes :

- Inspection par les Maîtres du thé, des autres ingrédients et de l'équipement fournis par les organisateurs de la compétition ;
- Briefing des Maîtres ;

- Conférence préliminaire et calibration des juges, de même qu'une conférence finale pour déterminer les résultats officiels de la compétition ;
- Une pause étendue (30 minutes minimum) s'il y a plus de huit concurrents dans la catégorie ;
- Des étapes officielles, comme l'ouverture et la clôture de la compétition, ou une cérémonie de remise des prix.

### **3.4 Comportement du Maître durant la compétition**

**3.4.1** Le Maître doit être présent dans l'espace de performance avant le début de sa performance. Si un Maître est en retard pour sa performance, les organisateurs de la compétition se réservent le droit de déplacer sa performance à un créneau horaire différent avec une pénalité automatique, voire de disqualifier le Maître.

**3.4.2** Quand deux Maîtres utilisent le même espace de performance, la priorité est toujours donnée au Maître dont la performance est prévue en premier.

**3.4.3** Toutes les activités dans l'espace de performance qui exigent l'aide d'assistants (déplacement d'équipement, d'ustensiles, de tables, etc.) ne peuvent avoir lieu que durant les pauses.

**3.4.4** Un Maître qui se prépare dans un sous-espace de performance pendant qu'un autre Maître entre en scène dans l'autre sous-espace ne doit pas déranger la performance de celui-ci.

**3.4.5** Pendant la pause qui précède sa performance, un Maître peut placer certains éléments pertinents (descriptifs de performance, échantillons de thé, etc.) sur la/les table(s) des juges. Aucune de ces installations ne doit violer le présent Règlement ou toute autre règle imposée par les organisateurs de la compétition.

**3.4.6** Le Maître commence sa performance après y avoir été invité par le Modérateur. Le chronomètre débute après que le Maître donne un signal explicite (par exemple « Je suis prêt ») OU commence à manipuler les ingrédients ou l'équipement dans l'espace de performance, OU commence sa présentation, OU lance tout accompagnement média (musique, vidéo, effets, visuels, etc.).

**3.4.7** Le Maître est autorisé à faire des commentaires durant la préparation et le service des boissons. Le Maître doit informer les juges de son choix d'échantillons de thé avant la performance.

**3.4.8** Le Maître termine sa performance en donnant un signal explicite (par ex. « J'ai terminé »). En l'absence d'un tel signal, le chronomètre sera arrêté à la discrétion du président du jury. Si le Maître donne un signal de fin de performance mais continue celle-ci, le chronomètre sera remis à zéro.

**3.4.9** Tous les incidents techniques durant la performance qui sont la responsabilité du Maître (équipement ou ustensile manquant ou endommagé, etc.) doit être pris en charge par le Maître sans aide extérieure et sans arrêter le chronomètre, pourvu que ces incidents ne représentent pas un danger.

**3.4.10** S'il y a des incidents techniques qui ne sont PAS de la responsabilité du Maître (coupure électrique, problèmes avec l'équipement audio et/ou vidéo, chute de bannières, etc.), le Maître peut interrompre sa performance et demander à stopper le chronomètre. Une fois les incidents réglés, le Maître discute avec le Président de jury pour décider s'il continue sa performance là où il l'a interrompue, ou s'il recommence du début.

**3.4.11** Le Maître n'est pas autorisé à engager la conversation avec le public, les juges ou d'autres Maîtres durant sa performance. La Nature de l'interaction avec le Modérateur est à la discrétion du Maître, mais doit être communiquée au Modérateur avant ou pendant la performance du Maître.

### **3.5 Utilisation d'équipement non-essentiel et supports promotionnels et/ou d'information**

**3.5.1** Avant sa performance, le Maître peut soumettre aux juges et au Modérateur des copies de sa description de la Composition du Maître, dans la langue officielle de la compétition ; la taille d'un tel document est limitée à une page (A4 ou format lettre).

**3.5.2** Aucun contenu audio et/ou vidéo faisant partie de la performance du Maître ne doit contenir d'images ou de langage offensants, ou violer les droits de tierces parties. L'usage approprié de ces contenus est la seule responsabilité du Maître.

**3.5.3** Les renseignements relatifs aux possibilités audio et vidéo disponibles sont mentionnées dans les ST par les organisateurs de la compétition. L'utilisation de tout autre équipement audio ou vidéo doit être coordonnée avec les organisateurs de la compétition. S'il est autorisé, l'usage et l'entretien d'un tel équipement sont de la seule responsabilité du Maître ; aucune aide extérieure n'est autorisée.

**3.5.4** Les activités suivantes ne sont PAS autorisées dans l'espace de performance :

- Installation et usage par le Maître de tout support et accessoire informatique et/ou promotionnel ;
- Utilisation de tout équipement, ingrédient, etc., qui porte une publicité ou un nom de marque, à moins que cette utilisation ne puisse pas être évitée ;
- Publicité ou promotion de quelque marque commerciale que ce soit de la part du Maître.

Durant la performance, le Maître peut révéler son lieu d'emploi ou tout autre organisation professionnelle ou institution pédagogique à laquelle le Maître est affilié ou qu'il représente.

**3.5.5** La compétition peut être enregistrée et diffusée sur des écrans télévisés à proximité immédiate de l'espace de performance. La compétition peut également être diffusée en direct sur Internet ou par d'autres canaux de communication.

## **Section IV. Evaluation de la performance**

### **Chapitre 1. Formation du panel de juges**

**1.1** Les juges sont sélectionnés à partir d'un ensemble d'individus qui possèdent une expertise professionnelle conséquente et variée dans l'industrie du thé, et une réputation sans tache parmi leurs pairs. Tous les candidats doivent être certifiés juges par la TMC.

**1.2** Les juges de l'étape finale de la Coupe sont sélectionnés à partir d'un ensemble d'individus qui sont certifiés comme juges internationaux de la Coupe et qui maîtrisent la langue officielle de la Coupe.

**1.3** Les juges des épreuves de qualification nationales sont sélectionnés à partir d'un ensemble d'individus qui sont certifiés juges nationaux ou internationaux de la Coupe. Au moins un membre du panel de juges doit être certifié juge international de la Coupe. Si un membre du panel de juges ne maîtrise pas la langue officielle de la compétition nationale de qualification, on doit lui fournir les services d'un interprète. Les procédures pour juger les compétitions nationales de niveau inférieur sont déterminées par les branches nationales.

**1.4** Le panel du jury pour une compétition finale ou de qualification est formée par le Président de Jury de la compétition mais doit être approuvé par les organisateurs de la compétition. Le panel de jury doit comporter au moins 3 membres.

**1.5** En acceptant d'officier comme membre du panel de jury, un juge certifie qu'il/elle n'a aucune restriction médicale, éthique, religieuse ou de toute autre nature qui l'empêcherait de goûter les boissons / compositions préparées durant la compétition.

### **Chapitre 2. Le Président du Jury**

**2.1** Le Président de Jury est responsable de l'évaluation des performances, de l'établissement des résultats finaux de la compétition, et de faciliter le travail des juges.

**2.2** Le Président du Jury de la compétition doit procéder au calibrage des juges avant la compétition, et à une conférence pour déterminer les résultats finaux de la compétition avant que ceux-ci ne soient annoncés.

**2.3** Le Président du Jury de la compétition est responsable de la surveillance de l'évaluation technique de la compétition.

### **Chapitre 3. Evaluation des performances**

**3.1** Les juges doivent rester impartiaux dans leur attribution des scores, inscrivant leurs évaluations et tout autre remarque / commentaire pertinent sur les fiches d'évaluation prévues à cet effet. Les juges ne doivent entretenir aucun type d'affiliation avec un participant en compétition.

**3.2** Des panels de jury séparés peuvent être constitués pour chaque catégorie de compétition. Tout changement parmi les membres d'un jury après le début de la compétition ne sont autorisés qu'en cas d'urgence.

**3.3** Les juges ne doivent pas commenter la performance d'un Maître ou un score assigné à ladite performance avant l'annonce des résultats officiels de la compétition. Après la clôture de la compétition, le Maître a le droit d'examiner sa fiche d'évaluation et de solliciter les commentaires des juges, y compris la justification des scores et des commentaires de sa performance.

**3.4** Pour les compétitions dans les catégories de Préparation, Appariement et Mixologie, les juges peuvent changer leurs notes jusqu'au moment où ils doivent rendre leurs fiches d'évaluation au Président du Jury.

**3.5** Pour calculer la note finale d'un Maître dans les compétitions des catégories Préparation, Appariement et Mixologie, les notes assignées par chaque juge sont additionnées, en ajustant les coefficients des différentes rubriques si un système de coefficients est utilisé, et tout pénalité pour violations techniques est appliquée.

**3.6** Dans les compétitions des catégories Préparation, Appariement et Mixologie, le Maître qui reçoit la meilleure note est déclaré vainqueur. Il n'y a qu'un seul vainqueur dans chaque catégorie ; si deux Maîtres ou plus obtiennent la même note finale, le vainqueur est déterminé comme suit :

- Le Maître qui obtient la meilleure note dans la rubrique goût / saveur est déclaré vainqueur (dans la catégorie Préparation, il s'agit de la somme des scores pour le goût, l'arôme et la rémanence pour les deux boissons; dans la catégorie Appariement, il s'agit de la somme des scores pour le goût des deux compositions ; pour la catégorie Mixologie, il s'agit de la somme des scores pour le goût et pour le degré de synergie entre les différents composants des deux boissons) ; aucune pénalité technique n'est appliquée à ces scores ;
- Si deux Maîtres ou plus obtiennent la même note de goût / saveur, le Maître qui obtient la meilleure note avant l'application des pénalités techniques est déclaré vainqueur ;
- Si le vainqueur ne peut toujours pas être déterminé en suivant cette procédure, le jury doit débattre et désigner un vainqueur ; si nécessaire, le vainqueur peut être élu par vote, où le vote de chaque juge vaut pour une voix si le nombre de juges est impair, et le vote du président de Jury compte double si le nombre de juges est pair.

**3.7** Pour les compétitions dans la catégorie Dégustation, les juges calculent un rang pour chaque Maître à la fin des compétitions dans chacune des sous-catégories (la sous-catégorie Boisson Multi-ingrédients et la sous-catégorie Thé Seul). Le rang de chaque Maître est déterminé selon le nombre d'échantillons de thé / d'ingrédients correctement identifiés par le Maître. Si deux Maîtres ou plus ont correctement identifiés le même nombre d'échantillons de thé / d'ingrédients, les Maîtres qui ont terminé leurs dégustations en avance sont placés plus haut. Si deux Maîtres ou plus ont un rang identique (le même nombre d'échantillons de thé / d'ingrédients identifiés et le même temps de complétion), ils partagent le rang final. L'attribution des rangs aux Maîtres dont le score est inférieur prend en compte le fait que deux Maîtres ou plus ont le même rang (par exemple, si deux Maîtres ont le premier rang, le Maître immédiatement inférieur est placé au troisième rang, etc.).

**3.8** Les Maîtres obtiennent des points pour leur rang dans chaque sous-catégorie selon le tableau suivant :

Rang de	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Après
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	-------

s/ cat.											
Points	25	18	15	12	10	8	6	4	2	1	0

**3.9** Le score final de chaque Maître est calculé selon la formule suivante :

Score final = score de la sous-catégorie Thé Seul + score de la sous-catégorie Boisson Multi-ingrédients + nombre d'échantillons de thé correctement identifiés + nombre d'ingrédients correctement identifiés.

**3.10** Le Maître avec le meilleur score est déclaré vainqueur de la catégorie Dégustation. Il n'y a qu'un seul vainqueur dans cette catégorie.

**3.11** Si deux Maîtres ou plus ont le même meilleur score final, le Maître qui a correctement identifié le plus grand nombre d'échantillons de thés et d'ingrédients est déclaré vainqueur. Si deux Maîtres ou plus ont le même meilleur score final et ont correctement identifié le même nombre d'échantillons de thé et d'ingrédients, alors le Maître qui a le plus haut rang dans la sous-catégorie Thé Seul est déclaré vainqueur. Si deux Maîtres ou plus doivent toujours être départagés pour la première place à ce stade de la procédure, une compétition décisive sera déterminée par l'organisateur de la compétition et le jury de cette catégorie.

## Chapitre 4. Evaluation technique et pénalités

**4.1** L'objectif de l'évaluation technique est de chronométrer les performances et d'assurer qu'elles respectent ce Règlement et les ST.

**4.2** En accord avec le Président du Jury, les organisateurs de la compétition peuvent nommer un Juge Technique de compétition ; le Juge Technique ne participe pas à l'évaluation des performances des Maîtres. Les organisateurs de la compétition peuvent également assigner diverses fonctions d'évaluation technique au Modérateur, aux membres du jury ou à des bénévoles.

**4.3** Toutes les violations techniques sont inscrites dans une fiche d'évaluation technique ; un Maître qui commet une violation technique se voit attribuer une pénalité.

**4.4** Pour les compétitions dans les catégories Préparation, Appariement et Mixologie, si un Maître a excédé la limite de temps pour une performance, le Maître se voit automatiquement attribuer une pénalité selon le principe suivant :

- Si le Maître excède la limite de temps de moins d'une minute (par exemple, 10 secondes après la fin du temps imposé), il lui est attribué une pénalité égale à 1% du score final du Maître dans cette catégorie ;
- Si la limite est dépassée de plus d'une minute mais moins de deux minutes (par exemple, 1 minutes et 20 secondes après la fin du temps imposé), il lui est attribué une pénalité supplémentaire égale à 2% du score final du Maître dans cette catégorie (la pénalité totale est donc de 3% du score final) ;
- Le Maître subit une pénalité additionnelle de 1% pour chaque minute entière au-delà du temps imposé (donc 3% pour la seconde minute entière, 4% pour la troisième minute entière, etc.).

## Section V. Application du règlement et résolution des différends

1. Ce Règlement contraint tous les participants et tous les organisateurs de la compétition à toutes les étapes de la Coupe.
2. Un Maître qui enfreint une provision de ce Règlement peut être disqualifié, à moins que ladite infraction soit due à des circonstances indépendantes de sa volonté.
3. La décision de disqualifier un Maître est prise par l'organisateur de la compétition au cours de laquelle il y a eu infraction. La décision de disqualification avec la description de l'infraction et les raisons de disqualification sont communiquées au Maître au cours des 7 jours ouvrés suivant la décision. Si la décision de disqualification est prise par le Comité National d'organisation, une telle décision doit être communiquée au Comité Organisateur de TMC au cours des 7 jours ouvrés suivant la décision.

4. Toute infraction de ce Règlement de la part des juges sera prise en charge par les organisateurs de la compétition au cours de laquelle il y a eu infraction. Pour des infractions sérieuses, un juge peut être démis de sa certification de juge TMC et/ou interdit de poursuivre son travail de juge pour la Coupe, soit pour une période spécifique, soit de façon permanente. La décision de disqualification avec la description de l'infraction et les raisons de disqualification sont communiquées au juge au cours des 7 jours ouvrés suivant la décision. Si la décision de disqualification est prise par le Comité National d'organisation, une telle décision doit être communiquée au Comité Organisateur de TMC au cours des 7 jours ouvrés suivant la décision. Si un juge est disqualifié durant une compétition, les organisateurs de la compétition décident de l'usage des scores de ce juge dans le calcul des scores finaux de cette compétition.
5. Les Maîtres et les juges qui ont été disqualifiés ont le droit de faire appel de la décision de disqualification auprès du Comité Organisateur de TMC. Pour lancer la procédure d'appel, le Maître ou le juge doit déposer une déclaration écrite auprès de la Chaire du Comité Organisateur de TMC. La déclaration doit contenir le nom du plaignant, ses coordonnées, la date (et l'heure si pertinent) de l'incident qui a fondé la décision de disqualification, une description de l'incident, les raisons du plaignant de faire appel de la décision de disqualification, ainsi que toute autre demande / proposition pertinentes pour résoudre la situation. La déclaration doit être soumise au Comité Organisateur de TMC au cours des 7 jours ouvrés suivant la réception par le plaignant de la décision écrite de disqualification. L'appel est jugé au cours d'une séance du Comité Organisateur de TMC, et une réponse écrite signée par la chaire du Comité Organisateur de TMC est délivrée au plaignant au cours des 30 jours ouvrés suivant la réception de l'appel par le Comité Organisateur de TMC.
6. Toute autre décision concernant la conduite de la compétition, l'évaluation des performances et les résultats finaux peuvent également être contestée par un Maître. Un Maître qui souhaite contester une décision doit adresser verbalement la chaire du comité d'organisation de la compétition au cours de laquelle le différend est apparue. Si le différend ne peut pas être résolu immédiatement, le Maître peut déposer plainte auprès de l'organisateur de la compétition au cours de laquelle la décision à l'origine du différend a été prise, 24h suivant cette décision. La plainte doit contenir le nom du plaignant, ses coordonnées, la date (et l'heure si pertinent) de l'incident qui a fondé la décision de disqualification, une description de l'incident, les raisons du plaignant de faire appel de la décision de disqualification, ainsi que toute autre demande / proposition pertinentes pour résoudre la situation. La déclaration doit être soumise au Comité Organisateur de TMC au cours des 7 jours ouvrés suivant la réception par le plaignant de la décision écrite de disqualification. L'appel est jugé au cours d'une séance du Comité Organisateur de TMC, et une réponse écrite signée par la chaire du Comité Organisateur de TMC est délivrée au plaignant au cours des 30 jours ouvrés suivant la réception de l'appel par le Comité Organisateur de TMC.
7. Les décisions du Comité Organisateur de TMC pour tout différend sont définitives et ne peuvent pas faire l'objet d'un appel.

## **Section VI. Provisions conclusives**

1. Ce Règlement, ainsi que les règles gouvernant la conduite des compétitions de qualification (championnats nationaux) peut être changé par la TMC (ou une branche nationale, si elle y est autorisée) n'importe quand ; toutefois, ces changements ne peuvent pas prendre effet plus tôt que 30 jours ouvrés après leur publication.
2. Un Maître a le devoir de se montrer respectueux des autres concurrents, des spectateurs, des supporters et des juges, ainsi que des sponsors / parrains et des organisateurs de la compétition.
3. Un Maître qui remporte la première place dans une catégorie a le devoir, pendant un an suivant sa victoire, de ne pas éviter le contact avec la presse, de faire son possible pour promouvoir le thé et la consommation de thé, et de s'abstenir de commentaires négatifs dirigés à toute personne physique ou morale au sein de la communauté et de l'industrie du thé.
4. Toute question ou différend non résolu(e) par ce Règlement relève du comité organisateur de la compétition concernée, du Comité Organisateur de la TMC, ou de TMC.