

Règlement du Concours International de Terrine de Campagne

Article 1 : La Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage organise un concours annuel de Terrine de Campagne comportant deux catégories : terrine de campagne traditionnelle et terrine de campagne créative.

Article 2 : Ce concours est ouvert aux professionnels et apprentis des métiers de bouche (charcutier, boucher, traiteur, restaurateur).

Article 3 : Chaque concurrent, identifié par son nom et prénom sur le bulletin d'inscription, s'engage à :

- attester sur l'honneur que le produit soumis est bien de sa propre fabrication ;
- respecter les principes de la recette traditionnelle : fabrication à partir de viande de porc uniquement (pour la catégorie créative, un minimum de 80% de la base traditionnelle est obligatoire) ;
- présenter sa terrine dans un récipient d'environ 1,5 kg fourni par les organisateurs (les candidats éloignés fourniront leur propre terrine 22 x 14 cm environ) ;
- envoyer ou déposer sa terrine à la Boulangerie de Val d'Arry au plus tard le **jeudi précédant la date du concours avant 16h00** (les terrines seront entreposées au frais dès réception) ;
- identifier sa terrine par une étiquette collée précisant ses nom, adresse et catégorie ;
- accepter le présent règlement. L'acquiescement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

Article 4 : Seuls les bulletins d'inscription et le règlement des droits d'inscription devront être adressés à Mme Annick TIRARD, 68 route de Port-En-Bessin, 14400 Longues-Sur-Mer, France.

Les droits d'inscription sont fixés à :
40€ pour les professionnels (traditionnelle ou créative)
20€ pour les apprentis (traditionnelle ou créative)
60€ pour les professionnels (traditionnelle **et** créative)
30€ pour les apprentis (traditionnelle **et** créative)

Ces droits d'inscription doivent accompagner le bulletin d'inscription et être réglés uniquement par chèque bancaire libellé à l'ordre de la **Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage**. Ces droits d'inscription resteront acquis par la confrérie qui décline toute responsabilité en l'hypothèse de cas fortuit ou de force majeure mettant obstacle au déroulement du concours.

Dans le cas de multiples inscriptions, merci d'envoyer un bulletin d'inscription par produit inscrit.

Article 5 : Avant les opérations du jury, toutes les terrines seront ouvertes sous le contrôle d'un officiel assermenté et seront anonymisées par l'attribution d'un numéro. Le jugement des terrines portera sur plusieurs critères qualitatifs : présentation, coupe, odeur et goût. Selon la qualité du produit, chaque concurrent pourra obtenir une ou plusieurs récompenses : coupes, médailles, diplômes.

Le *Challenge du Pré-Bocage* sera attribué pour une durée d'un an au vainqueur de la catégorie traditionnelle. Il reviendra définitivement au concurrent vainqueur trois années consécutives ou cinq années non consécutives.

Article 6 : Les résultats du concours seront en ligne sur le site www.goustiersprebocage.com à partir de 18h00 le lundi suivant le concours. Chaque concurrent recevra ses annotations dans la quinzaine qui suit.

Article 7 : Les récompenses obtenues demeurent valables jusqu'au concours suivant. La publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner l'année d'attribution. La commission de l'Académie des Confréries Gastronomiques du Duché Normandie-Maine se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés.

Les décisions du Grand Conseil sont sans appel.

Merci pour votre participation.

Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage

35^{ème} Concours International de



Attention ! A compter du 1^{er} janvier 2017, la commune de Noyers-Bocage devient **VAL D'ARRY**

Inscription, résultats & informations sur www.goustiersprebocage.com

Concours à **Val D'Arry** les 16 & 17 mars 2018
Remise des prix à **Val D'Arry** le 9 avril 2018 à 16h

**Pour faire une bonne terrine de campagne traditionnelle,
il faut de la viande de porc et du foie de porc.**

Les ingrédients et les assaisonnements constituent la touche personnelle.
Le mélange doit être homogène.
La cuisson doit être conduite doucement.

- Seuls vos bulletins d'inscription et règlement doivent être envoyés à :

**Mme Annick TIRARD
68 route de Port-En-Bessin
14400 LONGUES-SUR-MER**

- Pour tous renseignements, merci de contacter :

**M. Marcel GOUJARD, Grand Maître de la Confrérie
02 31 69 41 94 ou 06 19 17 90 92**

Vous pourrez retirer les bulletins d'inscription
ainsi que des **terrines vides** dans nos relais locaux :

SOCABOC
Union des Artisans Bouchers et Traiteurs
Rue de Cabourg
14125 Mondeville

**Union Syndicale Départementale
de la Boucherie**
La Raoulerie
50000 Saint-Lô

SOCODN (Société Commerciale de Normandie)
Zone Artisanale des Blanches Landes
Saint-Martin-Des-Besaces
14350 Souleuvre-En-Bocage

Les terrines inscrites au concours devront être déposées ou envoyées par vos soins à la

M. Godet, boulangerie
Place de l'église
Noyers-Bocage
14210 Val d'Arry

Attention ! A compter du
1^{er} janvier 2017, la commune de
Noyers-Bocage devient
VAL D'ARRY

Les produits doivent être réceptionnés pour le jeudi 15 mars 2018 à 16h00.
Merci de prendre vos dispositions pour que les terrines nous parviennent dans les délais.

Concours International de Terrine de Campagne 2018 Bulletin d'Inscription pour la Catégorie « Traditionnelle »

Il ne sera tenu compte que des inscriptions faites sous cette forme (ou sur le site www.goustiersprebocage.com)

Raison Sociale :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Mail :

Boucherie Charcuterie Traiteur Restaurant Employé(e) Apprenti(e)

J'ai pris connaissance du règlement, l'accepte et demande mon inscription au concours international de terrine de campagne 2018.

Je certifie sur l'honneur que les produits présentés au concours sont de ma propre fabrication.

Ci-joint un chèque de euros à l'ordre de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.
(voir article 4 du règlement du concours)

Les produits reçus sans chèque ne seront pas évalués par le jury. Pensez à fixer l'étiquette ci-dessous sur la terrine, au moyen de ruban adhésif. Celle-ci sera retirée à réception par un officiel assermenté.

Signature du concurrent et cachet de l'établissement

Fait à

Le

A compléter en lettres capitales, découper et coller sur la terrine.

✂-----

Concours de Terrine de Campagne 2018 – Catégorie « Traditionnelle »

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Boucherie Charcuterie Traiteur Restaurant Employé(e) Apprenti(e)

Concours International de Terrine de Campagne 2018 Bulletin d'Inscription pour la Catégorie « Créative »

Il ne sera tenu compte que des inscriptions faites sous cette forme (ou sur le site www.goustiersprebocage.com)

Raison Sociale :

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Code Postal : Ville :

Téléphone :

Mail :

Boucherie Charcuterie Traiteur Restaurant Employé(e) Apprenti(e)

J'ai pris connaissance du règlement, l'accepte et demande mon inscription au concours international de terrine de campagne 2018.

Je certifie sur l'honneur que les produits présentés au concours sont de ma propre fabrication.

Ci-joint un chèque de euros à l'ordre de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.
(voir article 4 du règlement du concours)

Les produits reçus sans chèque ne seront pas évalués par le jury. Pensez à fixer l'étiquette ci-dessous sur la terrine, au moyen de ruban adhésif. Celle-ci sera retirée à réception par un officiel assermenté.

Signature du concurrent et cachet de l'établissement

Fait à

Le

A compléter en lettres capitales, découper et coller sur la terrine.

✂-----

Concours de Terrine de Campagne 2018 – Catégorie « Créative »

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Boucherie Charcuterie Traiteur Restaurant Employé(e) Apprenti(e)