

## 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 son produit en un bloc d'environ 1,5 kg **SANS RECIPIENT**
- envoyer ou déposer son produit **SOUS VIDE** à la Boucherie de Val d'Arry au plus tard le **vendredi précédant la date du concours avant 16h00** (les produits seront entreposés au frais dès réception) ;
- identifier son produit par une étiquette collée précisant ses nom, adresse et catégorie ;
- accepter le présent règlement. L'acquittement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

**Nouvelles conditions : Les produits doivent être envoyés sous vide et sans récipient !**

**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 :  
50€ pour les professionnels (traditionnelle ou créative)  
30€ pour les apprentis (traditionnelle ou créative)  
70€ pour les professionnels (traditionnelle et créative)  
40€ 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, tous les produits seront ouverts sous le contrôle d'un officiel assermenté et seront anonymisés par l'attribution d'un numéro. Le jugement des produits 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](http://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

### 39<sup>ème</sup> Concours International de



Inscription, résultats & informations sur  
[www.goustiersprebocage.com](http://www.goustiersprebocage.com)

Concours à **Val d'Arry** le 25 mars 2023  
Remise des prix à **Val d'Arry** le 17 avril 2023 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**

**ATTENTION ! MODIFICATION DES CONDITIONS D'ENVOI DES PRODUITS**

Les produits doivent être fournis sous forme d'un bloc de 1,5 kg (environ) **sans récipient** et protégé **sous vide** ou **sous film étirable "cellofrais"** pour son transport.



Merci de ne pas envoyer le contenant (terrine) ayant servi à la cuisson de votre produit.

Les produits inscrits au concours devront être déposés ou envoyés par vos soins à la

**Boucherie Sarl BELLOT Val**  
Rue des écoles  
Noyers-Bocage  
14210 VAL D'ARRY

Les produits doivent être réceptionnés avant le vendredi 24 mars 2023 à 16h00.  
Pensez à envoyer vos produits suffisamment à l'avance. Ils seront gardés au frais dès réception.  
Merci de prendre vos dispositions pour que les produits nous parviennent dans les délais.

## Concours International de Terrine de Campagne 2023 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](http://www.goustiersprebocage.com))

Raison Sociale : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Mail : .....

Charcuterie  Boucherie  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 2023.

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 2023 – Catégorie « Traditionnelle »

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

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

## Concours International de Terrine de Campagne 2023 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](http://www.goustiersprebocage.com))

Raison Sociale : .....

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : .....

Mail : .....

Charcuterie  Boucherie  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 2023.

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 2023 – Catégorie « Créative »

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

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