

CONCOURS DU MEILLEUR BOUDIN NOIR (15 et 16 mars 2019) Organisé par la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin de Mortagne-au-Perche

RÈGLEMENT (concurrents étrangers francophones).

Article 1 - La Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin organise, comme chaque année, pendant le troisième week-end de **mars, le vendredi et le samedi**, le « **Concours International du Meilleur Boudin** ».

Article 2 - Le Concours aura lieu le **vendredi 15 et le samedi 16 mars 2019** à Mortagne-au-Perche.

Concours International du meilleur Boudin Carré du Perche - 23 rue Ferdinand de Boyères MORTAGNE-AU-PERCHE F- 61400 (Département de l'Orne).

Sont admis à y participer :

- tous les charcutiers et bouchers-charcutiers fabriquant leur propre boudin et inscrits au registre des métiers,
- les apprentis en charcuterie, sous couvert de leur maître d'apprentissage ou professeur.

Les participants certifient sur l'honneur que le produit présenté est bien de leur propre fabrication.

Article 3 - Dans le but de dénombrier et de récompenser les multiples variétés de boudins, la Confrérie a créé des zones géographiques faisant chacune l'objet d'une sélection particulière. La Confrérie se réserve le droit de créer, le cas échéant, de nouvelles zones. L'**Allemagne, l'Angleterre, l'Autriche, la Belgique, le Canada, l'Espagne, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Suisse...** constituent respectivement une zone chacun. Les boudins d'origine étrangère peuvent contenir, outre du sang cuit, des morceaux de jambon, de viande, de foie ; la proportion de sang devant être égale au moins à 30%.

Article 4 - Les participants au Concours doivent faire parvenir leur inscription au plus tard le **8 mars 2019** (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Concours du Meilleur Boudin
B.P.65

F-61400 MORTAGNE-AU-PERCHE.

Article 5 - Le droit d'inscription s'élève à **50,00€ (cinquante euros) par échantillon**. A régler par virement au profit du compte bancaire de la Confrérie, par carte de crédit, par virement bancaire ou par internet (www.boudin-mortagne.com). En aucun cas par chèque ou en liquide. Les bulletins d'inscription et la copie du virement bancaire seront envoyés dans un seul courrier, à l'adresse ci-dessus. Les droits versés resteront dans tous les cas acquis. Le candidat recevra en retour la confirmation de son inscription avec un modèle de fiches d'expédition .../...

BULLETIN D'INSCRIPTION (à remplir en LETTRES D'IMPRIMERIE)

NOM :PRÉNOM

ADRESSE.....CP.....Ville.....Pays.....

Téléphone : FAX : Courriel..... :

J'ai pris connaissance des conditions de participation, reconnais ces conditions et déclare vouloir participer au Concours International du Meilleur Boudin 2019

*Je déclare sur l'honneur que les échantillons présentés au Concours sont **de ma propre fabrication**.*

Ci-joint : copie du versement bancaire d'un montant de € (50,00 € par échantillon de boudin).

SIGNATURE : Cachet commercial:

Nombre d'échantillons dans la catégorie A :

Nombre d'échantillons dans la catégorie B :

Nombre d'échantillons dans la catégorie C :

Nombre d'échantillons dans la catégorie D :

Article 6 - Chaque échantillon doit peser environ 800 g, être fabriqué à base de sang cuit et de boyau naturel (Catégorie 2). Il devra être soigneusement emballé et envoyé à l'adresse suivante :

Concours du Meilleur Boudin
Carré du Perche - 23 rue Ferdinand de Boyères
F- 61400 MORTAGNE-AU-PERCHE

Les échantillons seront réceptionnés au plus tard, le mercredi 13 mars 2019 à 12 h. Le participant est prié d'en spécifier la catégorie (A, B, C ou D).

En cas de détériorations subies pendant le transport ou d'échantillons livrés en retard, aucune réclamation ne sera admise de la part de la Confrérie. Les envois non affranchis seront refusés. Jusqu'au jour du Concours, les envois seront entreposés dans une chambre froide.

Article 7 – Les candidats joindront à leur envoi, sous enveloppe fermée, sans signe extérieur, leur NOM, PRENOM, ADRESSE, et ce en LETTRES D'IMPRIMERIE, leur numéro de téléphone, l'adresse de leur boîte à lettres électronique, le cachet commercial, la justification de l'inscription au Répertoire des Métiers. A chaque envoi est attribué un numéro d'ordre. Ceci est réalisé par système informatique et sous contrôle d'un agent assermenté, seule personne ayant connaissance, jusqu'à la fin du Concours, de la liste des participants et de leurs numéros d'ordre respectifs.

Article 8 – Les commissions composées de professionnels de la charcuterie, de membres de la Confrérie et de confréries amies, de même que de consommateurs avertis, procéderont à une présélection le **vendredi 15 mars 2018** sous la présidence du Grand Maître de la Confrérie. Le **samedi 16 mars 2019** le Grand Jury composé d'éminentes personnalités de la charcuterie et de membres de l'Académie des Confréries gastronomiques, sous la présidence du Grand Maître de la Confrérie, procédera à la sélection définitive..

Article 9 - Les boudins seront goûtés froids et non grillés.

Article 10 - Les décisions ne peuvent être contestées. En cas de plusieurs inscriptions dans une même catégorie par un seul et même candidat, il ne sera retenu pour celui-ci que le prix le plus élevé dans chaque catégorie. Les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit pour une année uniquement. La commission de Qualité de l'Académie des Confréries se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés. En cas de cession de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra se prévaloir des récompenses décernées au prédécesseur.

Article 11 – Les résultats du Concours seront disponibles sur internet dès le lendemain du concours (soit le dimanche). La remise des prix aura lieu le dimanche **31 mars 2019** au Carré du Perche à MORTAGNE-au-Perche, ou, sur demande, lors de la soirée du Chapitre samedi 30 mars.

Article 12 – En cas d'empêchements au bon déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure, la Confrérie ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable.

Article 13 – Récompenses par ordre décroissant :

GRAND PRIX INTERNATIONAL: GRILL D'OR (Trophée)
GRAND PRIX INTERNATIONAL DU BOUDIN CREATIF: GRILL D'OR (Trophée)
GRAND PRIX NATIONAL : GRILL D'OR (Trophée)

pour celui des candidats ayant obtenu le plus grand nombre de points.

Puis, pour chacun des différents pays, Allemagne, Angleterre, Autriche, Belgique, Canada, Espagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse...

GRAND PRIX D'EXCELLENCE AVEC COUPE

GRAND PRIX D'HONNEUR AVEC MEDAILLE D'OR, D'ARGENT, DE BRONZE, & MENTION HONORABLE

Une mention spéciale pourra être accordée par le Jury aux **PRODUITS CERTIFIÉS BIO (certificat joint)**

Le jury peut décerner un « PRIX SPÉCIAL DU JURY » pour récompenser un mérite particulier.

Les résultats du Concours peuvent être pris en compte pour le Concours International du Meilleur Charcutier 2016 organisé par l'Académie des Confréries Gastronomiques du Duché Normandie-Maine.

Les charcutiers étrangers peuvent participer au concours dans les catégories suivantes :

- 1) Catégorie A : boudin traditionnel destiné à être consommé froid ;
- 2) Catégorie B : boudin traditionnel destiné à être consommé chaud, rôti ou grillé ;
- 3) Catégorie C : Innovation – échantillons non traditionnels en boyau (le charcutier pourra faire jouer pleinement son savoir-faire et son inventivité).
- 4) Catégorie D : Créativité – à l'originalité du goût s'ajoutent la créativité et l'originalité de la présentation.

Cette catégorie regroupera tous les produits quelle que soit l'origine géographique du concurrent.

Renseignements : secrétariat Guy BEQUET - Tél. mobile : +33 6 80 43 13 44 ; Courriel: guy.bequet@orange.fr & Confrérie secrétariat : +33 6 31 74 11 09.

Merci de bien vouloir – dans votre propre intérêt - transmettre ces informations autour de vous : pour lutter contre l'affadissement du goût et la standardisation des produits par les grandes surfaces, il n'existe aucun autre moyen que de s'engager pour une conservation des traditions et de faire connaître plus largement les bons produits. Et la remise d'un prix a des conséquences positives sur l'ensemble des ventes.

NB : si vous disposez d'une boîte à lettres électronique, merci de bien vouloir accuser réception de ce courriel par ce biais : je pourrai ensuite vous informer par courriel : guy.bequet@orange.fr