

#### ARTICLE 1

Malgré l'annulation de la foire au boudin pour raison sanitaire, la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin vous propose un Concours international du meilleur boudin noir décalé.

#### ARTICLE 2

**Le concours aura lieu le jeudi 29 et le vendredi 30 septembre 2022.**

#### ARTICLE 3

Sont admis à y participer :

- les charcutiers, bouchers-charcutiers,
- les apprentis en charcuterie, leur maître de stage ou professeur devant lui-même obligatoirement prendre part au concours.

\*Les candidats devront certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de leur propre fabrication.

\*Les produits seront considérés bio sous la responsabilité du concurrent.

#### ARTICLE 4

Dans le but de dénombrer et de récompenser les multiples variétés de boudin, pour la catégorie « Boudin traditionnel et bio », il est créé 7 zones géographiques faisant chacune l'objet d'une sélection particulière. Les catégories « Boudins antillais et créatifs » (avec un minimum de 30 % de sang) seront jugées au niveau national.

**ARTICLE 5 : Inscriptions : Avant le jeudi 22 septembre 2022 sur le site : Internet :**

[www.boudin-mortagne.com](http://www.boudin-mortagne.com)

Ou, bulletin ci-dessous à envoyer à :  
CONCOURS DU MEILLEUR BOUDIN BP 65  
61400 MORTAGNE-AU-PERCHE France.

#### ARTICLE 6

Le droit d'inscription est de QUARANTE-CINQ EUROS (45 €) par échantillon (tarif dégressif si plusieurs échantillons), somme qui devra obligatoirement être réglée à l'inscription par virement, carte bancaire ou chèque, à l'ordre du CONCOURS DU MEILLEUR BOUDIN MORTAGNE. Les

droits versés resteront dans tous les cas acquis.

**Aucun échantillon de boudin ne sera accepté le jour du concours s'il n'est pas réglé d'avance avec un numéro d'enregistrement.**

#### ARTICLE 6 bis : INTERNET

Les modalités particulières d'inscription et de paiement des droits sont indiquées sur [www.boudin-mortagne.com](http://www.boudin-mortagne.com).

#### ARTICLE 7

Les échantillons seront réceptionnés au plus tard le **mardi 27 septembre** et seront de 800 g de boudin à base de sang cuit et de boyau naturel. Ils seront entreposés dans une chambre froide.

Aucune réclamation fondée sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise. (Nous conseillons les formules **colissimo ou chronopost et un conditionnement sous vide.**)

#### ARTICLE 8

La justification de l'inscription au Répertoire des métiers pourra être demandée ainsi que l'origine des produits bio.

Le numéro d'inscription au concours sera converti en numéro informatique sécurisé pour le jugement.

#### ARTICLE 9

Sous la présidence du grand maître de la confrérie, une présélection sera effectuée le **jeudi** par une commission comprenant professionnels, membres de la confrérie et consommateurs.

Une sélection définitive par le grand jury composé d'éminentes personnalités de la charcuterie et les membres de l'Académie Normande des Confréries Gastronomiques se déroulera le **vendredi**.

#### ARTICLE 10

Les boudins seront goûtés froids et non grillés.

#### ARTICLE 11

Les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit

**pour une année.** En cas de plusieurs inscriptions pour un candidat, il ne sera retenu pour celui-ci que le prix le plus élevé dans chaque catégorie. La commission de qualité de la confrérie est chargée de veiller au suivi des produits primés. En cas de cession de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra en aucun cas se prévaloir des récompenses décernées au prédécesseur.

#### ARTICLE 12

Les candidats pourront consulter leur résultat personnel sur Internet le dimanche suivant le concours, dans le courant de l'après-midi.

**La remise des prix aura lieu**

**Le 16 Octobre au Carré-du-Perche**, 23 rue Ferdinand de Boyères, à MORTAGNE-AU-PERCHE.

**Les Trophées non remis le 16 octobre seront envoyés par courrier postal après réception d'un paiement de 12 € pour les frais d'envoi.**

#### ARTICLE 13

La confrérie ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

#### RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

☎ : 06 31 74 11 09 – 06 80 43 13 44

Courriel : [concours@boudin-mortagne.com](mailto:concours@boudin-mortagne.com)

Site Internet : [www.boudin-mortagne.com](http://www.boudin-mortagne.com)

#### ARTICLE 14

Récompenses par ordre décroissant :

**GRILL D'OR NATIONAL  
GRILL D'OR RÉGIONAL**

Puis dans chaque zone géographique :

**GRAND PRIX D'HONNEUR AVEC  
MÉDAILLE D'OR, D'ARGENT, DE  
BRONZE**

**MENTION HONORABLE**

Prix spécial apprenti

Prix spécial bio



#### BULLETIN DE PARTICIPATION

Titulaire **45 €** Salarié **45 €** Apprenti : **30 €**

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél. et courriel : \_\_\_\_\_

Pour les apprentis : **Nom & adresse du Maître d'Apprentissage :**

**Et sous réserve de la participation de celui-ci au concours.**

**CATÉGORIES : Traditionnel A ( ) Bio ( ) Créatif sucré B ( ) Créatif salé C ( ) Antillais D ( )**

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, je demande mon inscription au CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR BOUDIN.

Je certifie sur l'honneur que les produits présentés au concours sont de ma propre fabrication. Produits BIO sous la responsabilité du concurrent.

Paiement par : virement  carte bancaire  chèque  de : \_\_\_\_\_ €

**Tarif dégressif : Un échantillon QUARANTE-CINQ EUROS = 45 €**

**Deux échantillons (42 €) par échantillon Nombre 2 X 42 € = 84 €**

**Trois ou plus (40 €) par échantillon : Nombre \_\_\_\_ X 40 € = \_\_\_\_\_**

Avez-vous déjà participé ? : **OUI** **NON** (Entourer la bonne réponse).

Nom du titulaire du chèque : \_\_\_\_\_ Banque : \_\_\_\_\_

**Cachet commercial obligatoire**