



CONCOURS INTERNATIONAL

Du meilleur boucher charcutier et du meilleur charcutier

Organisé par

L'Académie Normande des Confréries Gastronomiques

(site : www.confreriesnormandie.com)

(25_4)

REGLEMENT : DU CONCOURS DE L'ACADEMIE 2022

Actualisé le 03-07-2022

Article 1 : L'Académie Normande des Confréries gastronomiques organise à dater du 1^{er} janvier 2009 le concours International du meilleur boucher charcutier et du meilleur charcutier.

Article 2 : Liste des Confréries participantes et des produits retenus pour le concours (Voir à l'article 8)

Article 3 : Le candidat devra obligatoirement participer **à cinq** concours de produits différents.

Chaque Confrérie est seule responsable du bon déroulement du concours qu'elle organise.

Article 4 : Si le candidat participe à plus de cinq concours de la liste (Voir l'article 8), seules les cinq meilleures notes seront retenues. La moyenne de ces cinq résultats définira la note finale.

Article 5 : La participation le même jour à deux concours différents d'une même Confrérie est autorisée.

Article 6 : Seront déclarés les meilleurs bouchers charcutiers et meilleurs charcutiers ceux qui auront obtenu le meilleur résultat dans les cinq concours.

Article 7 : Récompenses :

Récompenses	
Premier Prix International : Trophée d'Or de l'Académie	
Deuxième Prix International : Trophée d'Argent	
Troisième Prix International : Trophée de Bronze	

Le gagnant se verra décerner le Grand Prix International du meilleur Boucher –Charcutier et du meilleur charcutier avec le Trophée de l'Académie.

Le palmarès sera établi après la publication du dernier concours de l'année civile et le Grand Prix sera remis au lauréat à l'occasion d'une remise des prix solennelle présidée par le Président de l'Académie.

Article 8 : Les candidats devront s'inscrire au Concours International du meilleur boucher charcutier et du meilleur charcutier au plus tard lors de l'inscription au premier concours de l'Académie en versant **un droit de 30 €** par chèque, virement bancaire pour les étrangers ou traveller chèque à l'ordre de :

Académie Normande des Confréries Gastronomiques

et l'envoyer à l'adresse suivante pour l'année 2022

Monsieur BÉQUET Guy : Secrétaire de l'Académie- 1 rue du Prieuré - 61400 Courgeon

T : 02 33 25 05 61 - P : 06 80 43 13 44 - Courriel : guy.bequet@orange.fr

Banque : CCM Mortagne-au-Perche -3 rue des 15 Fusillés 61400 Mortagne-au-Perche. T : 08 20 87 98 16




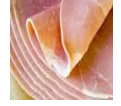










IBAN : FR76 1548 9048 5600 0211 1670 165 – BIC - CMCIFR2A

Pour tout renseignement : vous pouvez consulter le site de l'Académie – chacune des Confréries participantes ; et

Pour les concurrents étrangers : Mme. Bernadette MOUSSET

P + 33 6 07 82 87 49 - courriel : bmousset.boudinmortagne@gmail.com

Pour l'année 2022, les concours suivants peuvent être choisis :
Attention : suite au Covid-19 veuillez prendre contact avec les confréries concernées.

Produit	Date	Ville	Confrérie	G .M. ou Secrétariat
Plat de Tripes 	Samedi 22 janvier 2022 Annulé	LONGNY AU PERCHE (Orne) Remise des Prix le	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur PALLU Jean – Louis Le Bois Joly- 28240 Manou Tél. : 02 37 81 88 95- P : 06 42 62 75 36 Email : sylvie-pallu@wanadoo.fr confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr
Boudin Blanc truffé 	Dimanche 30 janvier 2022	ESSAY (Orne)	Boudin Blanc d'Essay	Monsieur FLEURY Yves 40 Rue Francisque de Corcelle 61500 Essay Tél. : 09 75 43 21 00 - P : 06 81 86 82 50 Email : yves.fl@orange.fr
Rillettes traditionnelles et créatives 	Samedi 12 février 2022	MAMERS (Sarthe)	Chevaliers des Rillettes Sarthoises de Mamers	Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises de Mamers- B P 70064 72600 Mamers Tél.: 02 43 97 60 02 – P : 06 60 54 38 12 Email : rillettes72@laposte.net
Jambon 	Vendredi 11 mars 2022	MONTEBOURG (Manche)	De St Jacques de Montebourg	Monsieur TRAVES Christopher 20, Hameau de Damiens 50310 Eroudeville T : 09 72 94 18 54 – P : 06 24 24 03 07 Email : raidingviking@wanadoo.fr
Crêpinettes Saucisses longues Créatives et Fantaisies 	Dimanche 3 & Lundi 4 Avril 2022 Annulé	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : camelia.14@live.fr
Cervelas Cervelas créatif Cervelas brioché 	Vendredi 22 avril 2022	L'Aigle (Orne)	Cervelas Aiglon	Madame LEROUX Sonia N° 23 Les Haies 61300 Saint Sulpice sur Risle P : 06 84 36 25 18 Email : s.jerouxconfcervelas@gmail.com
Mousse de Foie de Porc Mousse de foie de volaille et Créatives 	Samedi 23 avril 2022 Annulé	LA FERTE MACE (Orne)	La Tripière Fertoise de la Ferté –Macé	Secrétaire Adjoint : Mr TALLOIS Jean-Yves 19, Rue des 5 Frères Robinet 61600 La Ferté-Macé Tél : 02 33 37 39 39- P : 06 80 03 58 29 Email : jeanyves@tallois.com
Terrine de Campagne Traditionnelle et créative 	Samedi 7 mai 2022	VAL-D'ARRY NOYERS-BOCAGE (Calvados)	Fins Goustiers du Pré Bocage de Noyers Bocage	Madame BIDARD Catherine 37, Rue Duquesne 14150 Ouistreham T : 02 31 44 46 03- P : 06 84 48 60 56 Email : cat.joret@laposte.net
Fromage de tête de Porc Terrine de Canard 	Dimanche 25 Septembre 2022	FLERS (Orne)	Gastronomie de Flers	Monsieur CATHERINE Daniel 4 Rue Auguste Surville 61100 Flers Tél. : 02 33 65 39 48 Email : catherine_daniel@orange.fr
Boudin Noir & créatif 	Jeudi 29 & Vendredi 30 Septembre 2022	MORTAGNE AU PERCHE (Orne)	Chevaliers du Goûte Boudin Noir de Mortagne-au-Perche	Monsieur BEQUET Guy 1 Rue du Prieuré 61400 Courgeon Tél. : 02 33 25 05 61- P : 06 80 43 13 44 Email : guy.bequet@orange.fr
Terrine Forestière Pâté de lapin 	Samedi 1er Octobre 2022 Annulé	LONGNY AU PERCHE (Orne)	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur PALLU Jean – Louis Le Bois Joly- 28240 Manou Tél. : 02 37 81 88 95- P : 06 42 62 75 36 Email : sylvie-pallu@wanadoo.fr confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr
Saucisson à L'ail 	Dimanche 9 & Lundi 10 Octobre 2022	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : camelia.14@live.fr
Boudin Blanc 	Dimanche 30 Octobre 2022	ESSAY (Orne)	Boudin Blanc d'Essay	Monsieur FLEURY Yves 40 Rue Francisque de Corcelle 61500 Essay Tél. : 09 75 43 21 00 - P : 06 81 86 82 50 Email : yves.fl@orange.fr
Galantine de volaille Pâté de foie de Porc 	Samedi 19 Novembre 2022	LONGUES SUR MER (Calvados)	Fins Goustiers du Pré Bocage de Noyers Bocage	Madame BIDARD Catherine 37, Rue Duquesne 14150 Ouistreham T : 02 31 44 46 03- P : 06 84 48 60 56 Email : cat.joret@laposte.net

Inscription au Concours de l'Académie : 2022

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : FAX : Courriel :

J'ai pris connaissance du règlement, le l'accepte et je m'inscris au concours international du Meilleur Charcutier 2022.

Je déclare sur mon honneur que les produits présentés sont de ma propre fabrication.

Ci-joint : la copie du récépissé bancaire du virement : € (30,00 €)

Signature : cachet :