



INTERNATIONALER WETTBEWERB

des besten Fleischers 2019

organisiert durch die

ACADEMIE DER CONFRERIES GASTRONOMIQUES

der Normandie

(Akademie der Gastronomischen Bruderschaften der Normandie)

www.confreriesnormandie.com

Wettbewerbsbestimmungen

Artikel 1: die Académie Normande des Confréries gastronomiques (Akademie der gastronomischen Bruderschaften der Normandie) organisiert von Neuem im Jahr 2019 den Internationalen Wettbewerb des besten Fleischers

Artikel 2 : Liste der am Wettbewerb beteiligten Bruderschaften : siehe Artikel 8.

Artikel 3: der Bewerber muss unbedingt an mindestens fünf Wettbewerben mit fünf verschiedenen Erzeugnissen teilnehmen. Jede der teilnehmenden Bruderschaften trägt allein die Verantwortung für den Ablauf des Wettbewerbs, den sie organisiert.

Artikel 4: Falls der Bewerber an mehr als 5 Wettbewerben der Liste (s. Artikel 8) teilnimmt, werden nur die 5 besten Noten angerechnet. Der Durchschnitt der 5 Noten bestimmt die Endnote.

Artikel 5: die Teilnahme an zwei verschiedenen Wettbewerben ein- und derselben Bruderschaft ist erlaubt.

Artikel 6: Sieger sind diejenigen Fleischer, die in den fünf Wettbewerben die beste Endnote erzielt haben.

Artikel 7 : Auszeichnungen:

Erster Internationaler Preis: Goldene Trophäe der Akademie

Zweiter Internationaler Preis : Silbertrophäe

Dritter Internationaler Preis : Bronzetrophäe

Dem Sieger wird von der Akademie der große Internationale Preis des besten Metzgers mit der Trophäe zugesprochen.

Die Liste der Preisträger wird nach der Bekanntgabe der Ergebnisse des letzten Wettbewerbs des Kalenderjahres aufgestellt und der Große Preis dem Gewinner in einer feierlichen Veranstaltung unter dem Vorsitz des Präsidenten der Akademie überreicht

Artikel 8: **Die Teilnehmer am Internationalen Wettbewerb des besten Fleischers** müssen sich spätestens bei der Anmeldung zum ersten Wettbewerb an dem sie teilnehmen, anmelden, indem sie per **Überweisung** eine Gebühr über 30 € an die **Akademie der gastronomischen Bruderschaften der Normandie** entrichten :

Begünstigte : Académie des Confréries Académiques :

IBAN: FR76 1027 8021 3100 0203 2070 182 BIC: CMCIFR2A

Eine schriftliche Anmeldung per E-Mail bei :

quy.bequet@orange.fr (Sekretär der Akademie) und **bmousset.boudinmortagne@gmail.com**

ist erwünscht.

Bei Fragen können sich ausländische Bewerber bei Frau Bernadette MOUSSET melden.

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

2019 können Sie an folgenden Wettbewerben teilnehmen:

Produit		Date	Ville	Confrérie	G.M. ou Secrétariat
Plat de Tripes Kutteln		Samstag, 19. Januar 2019	LONGNY AU PERCHE (Orne)	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur PALLU Jean – Louis 11 Place de l'Hôtel de Ville – Longny-au-Perche 61290 Longny –les-Villages - Tél. : 02 33 73 62 51 Email : confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr
Boudin Blanc truffé Weißwurst mit Trüffeln		Sonntag, 27. Januar 2019	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
Jambon Schinken		Freitag, 1. März 2019	MONTEBOURG (Manche)	De St Jacques de Montebourg	Monsieur CUQUEMELLE Henri 27, Bd Gougins 50310 Saint Marcouf Tel : 02 33 21 45 23 – P : 06 78 01 44 59 Email : henri.cuquemelle@neuf.fr
Cervelas . Fleischwurst Cervelas créatif kreativ Cervelas brioché: überbacken		Freitag, 08. März 2019	L'Aigle (Orne)	Cervelas Aiglon	Monsieur GINISTY Claude 20, rue des Emangeards 61300 L'Aigle T : 02 33 84 80 72 – P ; 06 75 75 20 89 Email : cginisty@orange.fr
Terrine de Campagne Landterriner		Freitag, 15. & Samstag, 16. März 2019	LONGUES-SUR-MER (Calvados)	Fins Goustiers du Pré Bocage de Noyers Bocage	Madame DUCHELIER Nathalie 12, Rue de Ragny- Tournay-sur-Odon 14310 VAL D'ARRY P : 06 99 22 73 41 Email : duchellier@sfr.fr
Boudin Noir Blutwurst		Freitag, 15. & Samstag, 16. März 2019	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
Crépinettes Saucisses longues Créatives et Fantaisies lange kreative Würste		Sonntag, 7. & Montag, 8. April 2019	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : camelia.14@live.fr
Saucisson à L'ail Knoblauchwurst		Sonntag, 22. & Montag 23. September 2019	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : camelia.14@live.fr
Fromage de tête de Porc Presskopf Terrine de Canard Ententerriner		Sonntag, 29. September 2019	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
Terrine Forestière Waldterriner Pâté de lapin Kaninchenpastete		Samstag, 05. Oktober 2019	LONGNY AU PERCHE (Orne)	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur PALLU Jean – Louis 11 Place de l'Hôtel de Ville – Longny-au-Perche 61290 Longny –les-Villages - Tél. : 02 33 73 62 51 Email : confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr
Boudin Blanc Weißwurst		Sonntag, 27. Oktober 2019	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
Mousse de Foie de Porc Schweineleberpastete Mousse de foie de volaille et Créatives Geflügelpastete		Samstag, 16. November 2019	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
Galantine de volaille Geflügelgalantine Pâté de foie de Porc Schweineleberpastete		Samstag, 23. November 2019	LONGUES SUR MER (Calvados)	Fins Goustiers du Pré Bocage de Noyers Bocage	Madame DUCHELIER Nathalie 12, Rue de Ragny- Tournay-sur-Odon 14310 VAL D'ARRY P : 06 99 22 73 41 Email : duchellier@sfr.fr

Anmeldung zum Wettbewerb der Akademie 2019:

NAME: VORNAME:

ANSCHRIFT:

.....

Telefon: Fax: E-Mail:

*Ich habe die Teilnahmebedingungen zur Kenntnis genommen, erkenne sie an und erkläre meine Teilnahme an dem Internationalen Wettbewerb des Besten Fleischers **2019**.*

*Ich versichere auf meine Ehre, dass die am Wettbewerb teilnehmenden Produkte **aus eigener Herstellung** sind.*

UNTERSCHRIFT:

Stempel :

Anlage : Kopie des Beleges der Überweisung über € (30,00 €)