



www.confrerie-du-boudin-blanc.fr

Tél : 06 81 86 82 50

50^{ème} Concours International du Meilleur Boudin Blanc nature

29 octobre 2023

LISEZ ATTENTIVEMENT CET EXTRAIT DE REGLEMENT

Pensez à indiquer sur votre colis le numéro de votre département

EXTRAIT DU RÉGLEMENT

Article 1 : La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc a le plaisir de vous présenter le règlement de son 50^{ème} **Concours International du Meilleur Boudin Blanc non truffé et son 21^{ème} Concours Créativité** qui auront lieu le Dimanche 29 octobre 2023. Le règlement de ces concours est déposé chez Maître CARO – commissaire de justice – 39 avenue de Quakenbrück, 61007 ALENCON. Ce règlement peut vous être envoyé sur simple demande par la Confrérie. (il est consultable sur le site de la Confrérie).

Article 2 : Le Concours International du Meilleur Boudin Blanc est ouvert aux artisans Charcutier, Bouchers-Charcutiers, Restaurateurs, Ouvriers et Apprentis et aux centres de formation des apprentis. Seuls pourront prétendre devenir **CHAMPION : de FRANCE, d'ALLEMAGNE ou autre PAYS** les artisans Charcutiers et Bouchers-Charcutiers. Pour les autres prix, un classement distinct sera établi pour les Charcutiers, Bouchers-Charcutiers, Restaurateurs, Ouvriers et Apprentis et CFA. Ce concours concerne uniquement le **Boudin Blanc non truffé**. Le Boudin Blanc est jugé sur **sa présentation, sa qualité gustative et par une note de goût personnel**.

En ce qui concerne la **présentation**, elle est appréciée avant et après cuisson à travers certains critères principaux: la forme : la longueur entre 14 et 16 cm, le diamètre de 25 à 30 mm, la couleur : blanc cassé, la fermeté et le comportement du boyau qui traduisent une bonne consistance. La **qualité gustative** s'évalue à travers : le moelleux au palais, le hachage fin, l'assaisonnement, le parfum qui doit rester naturel sans excès d'arôme.

Article 4 : La Confrérie propose un **Concours Créativité**. Le produit aura **une base de 50% minimum de farce de Boudin Blanc** (porc, œufs, lait, etc...). Toutefois, les principaux ingrédients formant sa composition devront être listés. Cette liste accompagnera le produit dans son colis. Si une sauce accompagne ce produit, nous le préciser également et la mettre aussi dans le colis.

Le produit primé lors de ce Concours et celui vendu dans votre magasin devront être identiques.

Le nom de commercialisation du produit devra **impérativement** être joint dans le colis, **sous peine d'être déclassé**. Le diplôme récompensant le produit primé indiquera ce nom de vente.

Article 5 : Les **principaux critères de jugement** sont :

L'originalité dans la présentation et la recherche : le plat présenté doit être inédit et ainsi susciter l'attention du jury. Il peut avoir une forme quelconque (boudin, gâteau, tarte, terrine... selon votre imagination)

La valorisation du Boudin Blanc : le produit à base de 50% minimum de farce de Boudin Blanc a pour vocation de rehausser de mettre en valeur..... le goût du Boudin Blanc.

L'harmonie des saveurs et des arômes : le plat est un mélange de saveurs qui donne naissance à un nouveau goût qui doit rester harmonieux. C'est cette qualité gustative du produit qui représente l'aboutissement créatif, recherchée par le concurrent et appréciée du jury mais aussi du futur consommateur.



www.confrerie-du-boudin-blanc.fr

Tél : 06 81 86 82 50

21^{ème} Concours « CRÉATIVITE »

29 octobre 2023

Pour le Concours Créativité,
Précisez sur votre colis : CRÉA

BULLETIN DE PARTICIPATION CONCOURS INTERNATIONAL

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande mon inscription au **50^{ème} Concours International du Meilleur Boudin Blanc**. Je certifie sur l'honneur que le produit présenté à ce concours est de **ma propre fabrication**.

Ci-joint la somme de 40 € (ou 70 € pour une inscription mixte : national + créativité).

A Le

Signature :

Veillez compléter vos nom et prénom, profession, adresse complète dans ce cadre

Si ouvrier ou apprenti, veuillez indiquer ci-après le nom de l'employeur :
apprenti ou ouvrier chez M.....

A retourner à : Monsieur Yves FLEURY – Concours du Boudin Blanc – 61500 ESSAY

Article 6 : Le (ou les) bulletin (s) d'inscription ci joints devra (ont) être envoyé **avant le 27 OCTOBRE 2023** à Yves FLEURY, Concours du Boudin Blanc – 40 rue Francisque de Corcelle 61500 ESSAY.

Il n'est admis **qu'une seule inscription par artisan pour le 50^{ème} Concours International du Meilleur Boudin Blanc**. (même si propriétaire en nom propre ou société de plusieurs établissements).

Pour le **Concours Créativité**, plusieurs inscriptions sont admises, à la condition que ce soit des **produits différents**.

Article 8 : Le **droit d'inscription** est de **40€ pour chaque concours**. Uniquement pour une inscription mixte, (1 inscription au concours national + 1 inscription au concours créativité), **le montant est de 70€**. Un montant de **40€** vous sera demandé pour chaque inscription supplémentaire au concours créativité. Cette somme est à adresser par chèque bancaire ou postal, établi au nom de la Confrérie du Boudin Blanc et joint au bulletin d'inscription. Les droits versés resteront acquis à la Confrérie.

Article 9 : En cas de participation aux deux concours, il devra être fait :

- un **envoi particulier pour les 6 Boudins Blanc nature** (environ 700g), de préférence sous vide. Dans cette boîte, vous joindrez une enveloppe, isolée du produit, sans signe distinctif extérieur, contenant votre carte commerciale sur laquelle vous aurez ajouté votre nom et prénom (pour les ouvriers et apprentis une simple carte de visite suffira en indiquant toutefois le nom et adresse de l'employeur). Il vous est demandé d'inscrire sur votre colis le N° de votre département
- un **second envoi pour le produit créatif**, (vous préciserez sur cet envoi : **CREA**). Vous joindrez une première enveloppe, isolée du produit, sans signe distinctif extérieur, contenant votre carte commerciale sur laquelle vous aurez ajouté votre nom et prénom (pour les ouvriers et apprentis une simple carte de visite en indiquant nom et adresse de l'employeur ; une deuxième enveloppe marquée **CREA**, isolée du produit contenant le nom de vente du produit et la liste des différents ingrédients.

Vous enverrez cet ensemble à l'adresse de M. Yves FLEURY – Concours du Boudin Blanc – 40 rue Francisque de Corcelle 61500 ESSAY.

La **date limite de réception** est fixée impérativement au **Samedi 28 octobre 2023 à 18 heures**. Les colis pourront être déposés chez Yves FLEURY ;

Seuls les emballages corrects seront acceptés (boîte rigide et cachetée).

Dès leur arrivée, les colis seront déposés en chambre froide.

Article 11 : Il est bien entendu, que les récompenses attribuées consacrent la qualité, et où, la créativité des produits de l'année, que le lauréat ne pourra s'en référer officiellement que pendant les **trois années consécutives** à cette attribution. Toute publicité se référant à ces récompenses devra **obligatoirement** mentionner : **l'année, le classement, la catégorie et le lieu d'attribution du prix**.

Article 12 : Les résultats partiels seront annoncés le Dimanche 29 octobre à partir de 17h30, liste des primés sur site à partir du jeudi soir.

Remise des prix le dimanche 19 novembre 2023.

Le Champion de France déclaré le soir de la remise des prix s'engage à fournir gracieusement, pour le Chapitre de l'année suivante (dernier samedi de février), la quantité de Boudins Blanc nécessaire au repas de cette soirée. (entre 80 et 100 boudins)

BULLETIN DE PARTICIPATION CONCOURS CRÉATIVITÉ

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande mon inscription au **21^{ème} Concours Créativité**. Je certifie sur l'honneur que le produit présenté à ce Concours est de **ma propre fabrication**.

Ci-joint la somme de 40€ (ou 70 € pour une inscription mixte : national + créativité).

A Le

Signature :

Veillez compléter vos nom et prénom, profession, adresse complète dans ce cadre

Si ouvrier ou apprenti, veuillez indiquer ci-après le nom de l'employeur :
apprenti ou ouvrier chez M.....

Un bulletin de participation par produit Créatif présenté, faire des photocopies

A retourner à : Monsieur Yves FLEURY – Concours du Boudin Blanc – 40 rue Francisque de Corcelle 61500 ESSAY