



Tél : 06.12.38.51.81
Courriel : boudinblancdessay@gmail.com

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

XX

24^{ème} Concours Créativité

XX

Règlement

Article 1 :

La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc a le plaisir de vous présenter le règlement de son **53^{ème} Concours International du Meilleur Boudin Blanc non truffé et son 24^{ème} Concours Créativité**, qui auront lieu le Dimanche 25 octobre 2026. 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, Apprentis et Centre de formations des apprentis. Seuls pourront prétendre devenir **CHAMPION : de FRANCE, d'ALLEMAGNE ou autre PAYS** les artisans Charcutiers et Bouchers-Charcutiers indépendants. Pour les autres prix, un classement distinct sera établi pour les Charcutiers, Bouchers-Charcutiers, Restaurateurs, Ouvriers 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 3 :

Pour permettre le développement des spécialités régionales, la **France est découpées en six zones**. Des prix régionaux sont attribués aux meilleurs concurrents non classés dans le concours national.

ZONE 1 (en vert) :	FRANCE OUEST
ZONE 2 (en rose) :	FRANCE NORD-OUEST
ZONE 3 (en rouge) :	FRANCE BASSIN PARISIEN
ZONE 4 (en bleu) :	FRANCE NORD
ZONE 5 (en jaune) :	FRANCE EST
ZONE 6 (en blanc) :	FRANCE SUD
ZONE 9 :	INTERNATIONAL



Article 4 :

Afin d'aider les professionnels à développer leurs talents dans le domaine de l'innovation gastronomique, 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 des formes diverses (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.

Article 6 :

Le (ou les) bulletin (s) d'inscription ci-joints devra (ont) être envoyé **avant le 23 OCTOBRE 2025** à Steve de Romanet, Concours du Boudin Blanc – 220, Impasse de la Fosse 61500 ESSAY.

Il n'est admis **qu'une seule inscription par candidat (même si propriétaire en nom propre ou société de plusieurs établissements) pour le 53^{ème} Concours International du Meilleur Boudin Blanc.**

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

Article 7 :

Les artisans qui s'inscrivent à ce concours peuvent s'inscrire auprès de l'Académie Normande des Confréries gastronomiques pour le Concours International du meilleur boucher-charcutier et du meilleur charcutier. (www.confreriesnormandie.com)

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 soit :

-par chèque bancaire ou postal, établi au nom de la Confrérie du Boudin Blanc et joint au bulletin d'inscription,
-par virement bancaire, avant le 23 octobre 2025, au compte ci-dessous (préciser prénom, nom et raison sociale du concurrent dans l'intitulé du virement) :

CONFRERIE COMPAGNONS BOUDIN BLANC

IBAN : FR76 1548 9048 5900 0594 8950 156

BIC : CMCIFR2A

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** (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.

En cas de participation de plusieurs personnes de la même boutique, bien préciser qui (patron, ouvrier, apprenti) a réalisé quel produit et bien les séparer dans l'envoi.

Vous enverrez cet ensemble à l'adresse de M. Steve de Romanet, Concours du Boudin Blanc – 220, Impasse de la Fosse 61500 ESSAY.

La **date limite de réception** est fixée impérativement au **Samedi 24 octobre 2026 à 18 heures**. Les colis pourront être déposés chez Steve de Romanet dès le mercredi 21 ;

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

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

Article 10 :

Les opérations du jury débuteront le **Dimanche 25 octobre à 9h00**, sous la surveillance de Maître CARO, huissier de justice, chargée du bon déroulement du concours. Le travail du jury se fait face au public et les décisions prises sont sans appel.

Article 11 :

Il est bien entendu, que les récompenses attribuées consacrent la qualité et/ou 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.**

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 Blancs nécessaire au repas de cette soirée. (entre 80 et 100 boudins)

Article 12 :

Les résultats partiels seront annoncés le Dimanche 25 octobre à partir de 17h30. La liste des lauréats, par ordre alphabétique, sera visible sur le site de la Confrérie à partir du jeudi soir suivant le concours (www.confrerie-du-boudin-blanc.fr). Seuls les concurrents, non retenus pour le classement, recevront le résultat de la notation du jury dans les quinze jours suivant le concours. Pour les autres, il sera remis le jour de la remise des prix.

La remise des prix aura lieu le Dimanche 15 novembre 2026 à 18h.

Article 13 :

La participation au concours national du Boudin Blanc permet de gagner des points pour le trophée Hippolyte Brière qui est attribué, pour un an, à l'artisan ayant engrangé le plus de points au cours des cinq dernières années.

Article 14 :

La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc est affiliée à l'Académie Normande des Confréries Gastronomiques. De ce fait, les concurrents sont avisés que les produits classés à ce concours seront soumis au cours des trois prochaines années au contrôle de la Commission Qualité de l'Académie. Dans l'éventualité où le produit soumis au contrôle ne correspondrait plus aux qualités retenues lors du présent concours, la Confrérie se réserve le droit de retirer le diplôme attribué et si nécessaire, d'en informer le public.

Article 15 :

La Confrérie des Compagnons du Boudin Blanc d'Essay ne saurait être tenue pour responsable des empêchements du déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. De même, elle ne saurait, en aucun cas, être tenue responsable d'un défaut de transport.

LISEZ ATTENTIVEMENT LE REGLEMENT

PENSEZ A INDIQUER SUR VOTRE COLIS LE NUMERO DE VOTRE DEPARTEMENT

Pour le Concours CREATIVITE, pensez à préciser sur la boîte : « CREA »