



## CONCOURS INTERNATIONAL

Du meilleur boucher charcutier et du meilleur charcutier

Organisé par

L'Académie Normande des Confréries Gastronomiques

(site : [www.confreriesnormandie.com](http://www.confreriesnormandie.com))

### REGLEMENT : DU CONCOURS DE L'ACADEMIE 2019

Actualisé le 21-01-2019

**Article 1 :** L'Académie Normande des Confréries gastronomiques organise à dater du 1<sup>er</sup> 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 2019

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

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












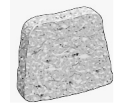

Banque : CCM FALAISE 7 Place Belle Croix 14700 FALAISE. T : 08 20 36 05 46

RIB : 10278 02131 00020320701 82 – IBAN : FR76 1027 8021 3100 0203 2070 182 – 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](mailto:bmousset.boudinmortagne@gmail.com)

Produit	Date	Ville	Confrérie	G .M. ou Secrétariat
Plat de Tripes 	Samedi 19 janvier 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 : <a href="mailto:confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr">confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr</a>
Boudin Blanc truffé 	Dimanche 27 janvier 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 : <a href="mailto:yves.fl@orange.fr">yves.fl@orange.fr</a>
Jambon 	Vendredi 1 <sup>er</sup> mars 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 : <a href="mailto:henri.cuquemelle@neuf.fr">henri.cuquemelle@neuf.fr</a>
Cervelas Cervelas créatif Cervelas brioché 	Vendredi 08 mars 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 : <a href="mailto:cginisty@orange.fr">cginisty@orange.fr</a>
Terrine de Campagne 	Vendredi 15 & Samedi 16 mars 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 : <a href="mailto:duchellier@sfr.fr">duchellier@sfr.fr</a>
Boudin Noir 	Vendredi 15 & Samedi 16 mars 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 : <a href="mailto:guy.bequet@orange.fr">guy.bequet@orange.fr</a>
Crêpinettes Saucisses longues Créatives et Fantaisies 	Dimanche 07 & Lundi 08 Avril 2019	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : <a href="mailto:camelia.14@live.fr">camelia.14@live.fr</a>
Saucisson à L'ail 	Dimanche 22 & Lundi 23 Septembre 2019	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40 Email : <a href="mailto:camelia.14@live.fr">camelia.14@live.fr</a>
Fromage de tête de Porc Terrine de Canard 	Dimanche 29 Septembre 2019	FLERS (Orne)	Gastronomie de Flers	Monsieur CATHERINE Daniel 4 Rue Auguste Surville 61100 Flers Tél. : 02 33 65 39 48 Email : <a href="mailto:catherine_daniel@orange.fr">catherine_daniel@orange.fr</a>
Terrine Forestière Pâté de lapin 	Samedi 05 Octobre 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 : <a href="mailto:confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr">confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr</a>
Boudin Blanc 	Dimanche 27 Octobre 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 : <a href="mailto:yves.fl@orange.fr">yves.fl@orange.fr</a>
Mousse de Foie de Porc Mousse de foie de volaille et Créatives 	Samedi 16 Novembre 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 : <a href="mailto:jeanyves@tallois.com">jeanyves@tallois.com</a>
Galantine de volaille Pâté de foie de Porc 	Samedi 23 Novembre 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 : <a href="mailto:duchellier@sfr.fr">duchellier@sfr.fr</a>

**Inscription au Concours de l'Académie : 2019**

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 2019.*

*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 :