



CONCOURS INTERNATIONAL

Du meilleur boucher charcutier et du meilleur charcutier

Organisé par

L'Académie Normande des Confréries Gastronomiques

(site : www.confreriesnormandie.com)

(29_2)

REGLEMENT : DU CONCOURS DE L'ACADEMIE 2024

Actualisé le 06-02-2024

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 50 €** 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 2024

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



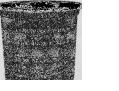











Banque : CCM Mortagne-au-Perche -3 rue des 15 Fusillés 61400 Mortagne-au-Perche. T : 08 20 87 98 16

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

Produit	Date	Ville	Confrérie	G .M. ou Secrétariat
Plat de Tripes 	Samedi 20 janvier 2024	LONGNY AU PERCHE (Orne) Remise des Prix le 04-02-24	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur LANEZ Stéphane Moulin de la Vigne 61400 FEINGS P : 06 16 80 37 58 Email : bonjour@confreriedelongnyauperche.fr
Boudin Blanc truffé 	Dimanche 28 janvier 2024	ESSAY (Orne) Remise des prix le	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 10 février 2024	MAMERS (Sarthe) Remise des prix le 10-03-24	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 8 mars 2024	MONTEBOURG (Manche) Remise des Prix le 24-03-24	De St Jacques de Montebourg	M. CUQUEMELLE Henri 27 Bd des Gougins 50310 Saint-Marcouf Tél : 02 33 21 45 23 – P : 06 78 01 44 59 Email : henri.cuquemelle@neuf.fr Email : confreriecassinmontebourg@gmail.com
Boudin Noir & créatif 	Jeudi 14 & Vendredi 15 Mars 2024	MORTAGNE AU PERCHE (Orne) Remise des prix le 7/8-04-24	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 de Campagne Traditionnelle et créative 	Samedi 23 Mars 2024	VAL-D'ARRY NOYERS-BOCAGE (Calvados) Remise des prix le 08-04-24	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
Crêpinettes Saucisses longues Créatives et Fantaisies 	Dimanche 7 & Lundi 8 Avril 2024	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40- P : 06 81 44 99 62 Email : camelia.14@live.fr
Cervelas Cervelas créatif Cervelas brioché 	Vendredi 19 avril 2024	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.lerouxconfcervelas@gmail.com
Fromage de tête de Porc Terrine de Canard 	Dimanche 22 Septembre 2024	FLERS (Orne) Remise des prix Le 17-11-24	Gastronomie de Flers	Monsieur PICARD Patrick (Président) 30 Avenue Louis Toussaint 61100 Flers Tél. : 07 78 81 07 96 Email : patrick.picard1@orange.fr
Terrine Forestière Pâté de lapin 	Samedi 5 Octobre 2024	LONGNY AU PERCHE (Orne) Remise des prix Le 21-10-24	Fins Gourmets de Longny-au-Perche	Monsieur LANEZ Stéphane Moulin de la Vigne 61400 FEINGS P : 06 16 80 37 58 Email : bonjour@confreriedelongnyauperche.fr
Saucisson à L'ail 	Dimanche 13 & Lundi 14 Octobre 2024	FALAISE (Calvados)	Goustiers de Falaise	Madame DELORIERE Jacqueline 9 Cité CAUDET 14700 Falaise Tél. : 02 31 90 39 40- P : 06 81 44 99 62 Email : camelia.14@live.fr
Boudin Blanc 	Dimanche 20 Octobre 2024	ESSAY (Orne) Remise des prix le	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 Mousse de foie de volaille et Créative 	Samedi 26 Octobre 2024	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@tallos.com
Galantine de volaille Pâté de foie de Porc 	Samedi 16 Novembre 2024	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 : 2024

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : Courriel :

J'ai pris connaissance du règlement, le l'accepte et je m'inscris au concours international du Meilleur Charcutier 2024.

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

Ci-joint : la copie du récépissé bancaire du virement : € (50,00 €)

Signature : cachet :