

ARTICLE 10 – La remise des récompenses aura lieu dans la salle de la mairie de MONTEBOURG , le Dimanche 1 Février à 17h30, en présence des personnalités régionales.

ARTICLE 11 – L’engagement d’un concurrent implique qu’il accepte L’ensemble de ce présent règlement .
Les décisions du jury sont sans appel.
Une infraction à l’un des articles ci-dessus provoquera la disqualification.

ARTICLE 12 – Vous trouverez ci-dessous quelques indications complémentaire.

TRIPES FAÇON MONTEBOURG :

Composition: tripe entière ou partie de tripe, pied de bœuf, tripe crue coupée en morceaux de 5 x 5 cm environ.
Ingrédients : carottes, oignon ,bouquet garni, sel , poivre.

TRIPES RÉGIONALES et CRÉATIVES

(Tripes cidre, calvados ,provençale etc....

PIEDS DE PORC A LA CASSINE (spécialité locale)

Composition : pied de porc entier ou en demi.
Ingrédients : carottes , oignon , bouquet garni , sel, poivre.
Pour information :
Le pied de porc à la cassine est un plat qui se déguste chaud.

PIEDS DE PORC RÉGIONAL ET CRÉATIF

pané , désossé chaud et froid, créatif (vinaigrette, etc .)

Merci de nous communiquer votre adresse mail

**GRANDE FOIRE CHANDELEUR
DE MONTEBOURG 50310**

« « « «

**39ème concours national organisé
par la Confrérie Cassine
des Chevaliers de Saint Jacques**

Le Vendredi 30 Janvier 2026 à 13h30

« « « «

**Tripes façon Montebourg
Tripes régionales et créatives
Pieds de porc à la cassine
Pieds de porc créatif**

(Vinaigrette ,panés, terrines, pieds désossés)

Ouvert aux bouchers, Charcutiers, Traiteurs
Cuisiniers, Restaurateurs
Ouvriers, Apprentis

La remise des récompenses aura lieu dans la salle de la mairie de Montebourg le Dimanche 1 Février à 17h30 en présence des personnalités régionales

Pour tout renseignement contacter Henri Cuquemelle
06 78 01 44 59 henri.cuquemelle@neuf.fr

ARTICLE 1- Le concours est divisé en quatre catégories .
Comportant chacune quatre groupes

PREMIÈRE CATEGORIE : **Tripes façon Montebourg**
DEUXIÈME CATEGORIE : **Tripes régionales et créatives**
TROISIÈME CATEGORIE : **Pieds de porc à la cassine**
QUATRIÈME CATEGORIE : **Pieds de porc créatif**

Bouchers ,Charcutiers, Traiteurs
Cuisiniers, Restaurateurs
Ouvriers, Apprentis

ARTICLE 2- Le bulletin d'inscription ci-joint devra être envoyé par courrier ou par mail (henri.cuquemelle@neuf.fr) avant le **LUNDI 26 JANVIER 2026** (dernier délai) à la Confrérie Cassine des Chevaliers de Saint Jacques

CUQUEMELLE Henri
27 Bd des Gougins 50 310 St Marcouf.

Les produits doivent être livrés ou envoyés sous vide avec le bulletin d'inscription et le règlement.
Les produits seront mis dans les terrines officielles de la confrérie, par le responsable du concours, qui ne participe pas aux notations.

ARTICLE 3 – Le droit d'inscription est fixé : 1 plat 45€ - 2 plats 80€ et 30€ par plat supplémentaire, cette somme est à joindre à l'envoi du bulletin d'inscription. Les droits versés resteront dans tous les cas acquis .

ARTICLE 4 – Il devra être envoyé ou livré.
, 1kg500 de tripes environ ou 5 pieds de porcs
.Les candidats peuvent réaliser les plats qu'ils souhaitent dans la ou les catégories choisies. Ceux-ci seront adressés par la poste en paquet lettre ou en colis express à

CUQUEMELLE Henri 27 Bd des Gougins 50310 ST MARCOUF
.Dès leur arrivée, les plats seront entreposés en chambre froide .

La date limite de réception est fixée au Mercredi 28 Janvier 2026

Pour les envois par la poste ou transporteur.

**Pour les concurrents désirant déposer eux mêmes leurs plats sur place ,
une réception est prévue de 12h à 13h Vendredi 30 Janvier
sous le chapiteau de la foire situé place Saint Jacques.**

ARTICLE 5- Les concurrents joindront à leur envoi une enveloppe blanche cachetée(pour chaque plat)dans laquelle ils auront mis un papier indiquant leur nom prénom adresse complète et téléphone.Sur l'enveloppe ils indiqueront la catégorie et le groupe se rapportant à leur qualification.
L'enveloppe ne devra comporter aucune marque ni signe extérieur.

ARTICLE 6- Le jury est composé de professionnels, de membres de la confrérie et de goûteurs spécialisés.Il à la tache de sélectionner les meilleures fabrications (Présentation, cuisson, saveur et couleur des sauces).Les plats seront mis en condition dans un four micro-ondes.Ils seront maintenus à température favorable et toujours présentés dans les meilleurs conditions.

ARTICLE 7- Pour accompagner les opérations de dégustation, il est mis à la disposition des jurats du pain, de l'eau, du vin blanc sec et du cidre.

ARTICLE 8- Les concurrents ne doivent remettre qu'un seul plat par catégorie et par choix de profession.

ARTICLE 9- Il sera décerné les récompenses suivantes pour chaque catégorie et par groupes professionnels.

TRIPES FAÇON MONTEBOURG- TRIPES RÉGIONALES PIEDS DE PORC

- 1) TROPHÉE NATIONAL
- 2) GRANDS PRIX NATIONAUX D'EXCELLENCE
- 3) PRIX NATIONAUX D'HONNEUR
- 4) PRIX NATIONAUX

Ces différents trophées et prix seront attribués dans un éventail de points et permettront de récompenser un maximum de concurrents pour leur participation.
IL SERA ATTRIBUE UNE MÉDAILLE D'OR , D' ARGENT ET BRONZE
AUX TROIS MEILLEURES NOTES DU CONCOURS 2025