

# Concours Rouennais des Charcutiers Traiteurs 2012

Dimanche 1<sup>er</sup> Avril 2012

Parc des expositions de l'agglomération de Rouen

## REGLEMENT

Le Concours Rouennais des charcutiers Traiteurs est organisé par la chambre Professionnelle des charcutiers traiteurs de Rouen avec le soutien des Meilleurs Ouvriers de France et de la CNCT (Confédération Nationale des charcutiers-traiteurs et Traiteurs).

Il aura lieu le dimanche 1<sup>er</sup> Avril 2012 dans le cadre de la foire internationale de Rouen qui se tiendra au Parc des expositions de Rouen du 30 mars au 9 Avril.

Il est ouvert à tous les candidats de l'Union Européenne.

### ARTICLE 1. Conditions

Ce concours est ouvert, aux professionnels des professions de l'alimentation, âgés d'au moins 18 ans. Sont exclus les M.O.F Charcutiers traiteurs.

Ce concours peut se dérouler par équipe de 2 professionnels.

### ARTICLE 2. Inscriptions

La date limite des inscriptions est fixée au lundi 5 mars 2012, cachet de la poste faisant foi, le nombre maximum de participants à ce concours est fixé à 12 équipes.

Un chèque de 20€ par personne participant devra être joint au bulletin d'inscription, soit 40€ par équipe – une caution de 100€, non encaissée est demandée, le chèque vous sera rendu à la fin des épreuves.

Les candidats doivent adresser les dossiers d'inscription *bulletin réglementaire et chèque à la :*

Chambre Professionnelle des charcutiers traiteurs de  
Rouen et sa région

135 Boulevard de l'Europe 76100 Rouen

Tel : 02.35.88.22.61

Information contact :

Stephane Duval : 06.38.66.91.19

[stephanneduval@dbmail.com](mailto:stephanneduval@dbmail.com)

Christophe Tourneux : 02.31.82.37.20

[tourneux.christophe@9business.fr](mailto:tourneux.christophe@9business.fr)

### ARTICLE 3.

Le thème du concours a pour objectif la promotion de la charcuterie et sera basé sur la dégustation, l'originalité ainsi que la créativité et la présentation. La participation à des concours est une étape essentielle pour la participation au concours « un des meilleurs Ouvriers de France »

### THEME : « Le Maroc »

Pièce principale, produit de charcuterie

Terrine de pigeon aux artichauts et foie gras de canard (poids maxi 2 kilos)

4 tranches servies au jury

### Déclinaison du produit :

18 minis portions (maxi. 40gr), libre de choix, présentés sur un plateau fourni par le jury, dont 6 serviront au jury de dégustation.

### Déclinaison Traiteur :

8 portions du produit déclinées chaudes dont 4 pour la dégustation du jury et 5 dressées sur assiettes au buffet.

Un panier de légumes sera mis à disposition à l'arrivée de chaque candidat, afin de réaliser une garniture accompagnant le plat sur place (envoi des 3 assiettes et des 5 de présentation)

### Produit sucré :

12 Charlottes aux fruits rouges dont 4 serviront au jury de dégustation. (diamètre maxi. 8cm)

### Présentation

Buffet sur table de 2m x 1m avec nappage blanc (fourni). Un complément de nappage peut être apporté par vos soins.

Aucune contrainte n'est faite quant à la disposition de la « pièce principale » et de la « Mise en bouche ». Vos contraintes restent d'ordre purement artistiques et visuels.

Le matériel nécessaire à la réalisation de ces produits devra être prévu par les candidats.

Un four mixte sera mis à disposition afin de remettre en température les produits pour l'envoi des assiettes.

#### **ARTICLE 4. Dispositions pratiques**

Le dimanche, les candidats disposeront de 4 heures ( de 9h00 à 13h00) pour procéder sur le lieu du concours aux travaux de finition de leurs pièces présentées et les travaux s'effectueront à l'entrée « Parvis » du Parc des Expositions, devant le public.

L'envoi de 4 tranches de la Terrine et de 4 minis portions ainsi que 4 charlottes devront être à la disposition du jury à partir de 11 heures.

La déclinaison traiteur, devra être envoyée au jury de dégustation pour 13h00.

**ATTENTION**: aucun dépassement d'horaire ne sera autorisé (13h00) sous peine d'exclusion. Faites attention et prévoyez certains impondérables (circulation...).

Réservation de chambre d'hôtel possible à proximité du Parc des Expositions.

Les pièces seront présentées dans l'espace spécialement réservé à cette manifestation.

L'ensemble des pièces exposé de 13h à 17h30 et ne pourra être repris par les candidats qu'à partir de 17h30.

Tous candidats ne laissant pas son espace de travail propre, sera exclu définitivement du concours.

#### **ARTICLE 5. Barème de notation**

Le barème de notation sera le suivant :

##### **Présentation du buffet :**

Note d'ensemble et respect du thème      coeff.3

Originalité et créativité des déclinaisons      coeff 4

##### **Dégustation des 3 pièces principales**

Goût      coeff 6

Aspect      coeff 4

Originalité      coeff 5

##### **Dégustation des déclinaisons**

Goût      coeff 6

Aspect et originalité      coeff 5

Chaque membre du jury recevra préalablement un règlement du concours et les explications nécessaires à un bon jugement. Il officiera devant les candidats.

#### **ARTICLE 6. Jury**

Le jury de Concours Rouennais des Charcutiers traiteurs de 2012 sera composé de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels choisis pour leurs compétence et leurs personnalités reconnues.

Pendant les délibérations, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux. Le Président du Jury sera seul habilité à donner des explications.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et s'occuperont à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement des épreuves. En cas de contestation sur un point de règlement ou sur tout autre problème évoqué dans le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs.

Le Jury est souverain. La participation au Concours Rouennais des Charcutiers Traiteurs 2012 implique de la part des concurrents, le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note de dégustation servira à les départager. Les organisateurs du concours se réserveront le droit d'apporter toutes modifications dictées par des circonstances imprévues, réelles, sérieuses et ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure ou d'insuffisance de candidats.

#### **ARTICLE 7. Les Résultats**

**Les résultats seront proclamés**

**le dimanche 1<sup>er</sup> Avril 2012.**

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront être en tenue professionnelle impeccable :

- Veste fournie par l'organisateur
- Chemise blanche
- Cravate sombre
- Chaussures noires
- La toque blanche fournie par l'organisateur

Les candidats manquant à cette tenue imposée par le règlement ne seront pas admis à la remise des prix.

#### **ARTICLE 8. Récompenses**

L'équipe classées 1<sup>ère</sup> par le jury des professionnels recevra le Trophée offert par la chambre Professionnelle des charcutiers Traiteurs de Rouen et sa région avec la

collaboration de la Banque partenaire et un chèque de 1000€.

Le trophé gravé sera remis en jeu l'année suivante.

La deuxième équipe un chèque de 500€ et une coupe.

La troisième «équipe un chèque 200€ et une coupe.

Chaque candidat sera invité au déjeuner organisé par le COMET, organisateur de la foire exposition.

Toute correspondance ou tout appel téléphonique concernant le concours Rouennais des charcutiers Traiteurs 2012 doit être adressé (e) à la :

**Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs**

**de Rouen et sa Région**

*135 Boulevard de l'Europe*

*76100 Rouen*

*Tel :02.35.88.22.61*