

2^E EDITION
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE
L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

ANNEXE 1 : LE SUJET



L'objectif du championnat est de mettre en avant le savoir-faire des candidats, mais aussi leur créativité. Pour permettre au jury une évaluation précise, les candidats du Championnat doivent préparer et adresser une pièce entière d'un Oreiller de la Belle Aurore répondant aux critères suivants.

Composition :

Il est rappelé que l'oreiller de la Belle Aurore est un pâté en croûte – Voir le Code des Usages de la charcuterie- réalisé à partir d'une pâte brisée ou feuilletée et d'un appareil composé :

- de sept (7) viandes différentes au minimum, comprenant au minimum trois gibiers à poils et/ou à plumes différents ;
- de 20 % maximum de farce ;
- de 10 % maximum de gelée.

En plus des sept (7) viandes différentes, les candidats peuvent incorporer, s'ils le souhaitent, des ris de veau et/ou du foie gras, sans que chacun de ces deux produits ne dépassent de plus de 10 % du poids total du produit fini.

La farce peut contenir des champignons (truffes, morilles, cèpes, etc...).

Dimensions de l'Oreiller :

L'oreiller est présenté dans une forme rectangulaire (**montage en cadre interdit : le candidat concerné sera éliminé**) respectant les dimensions suivantes :

Longueur : 30 centimètres (à + ou – 10 %)

Largeur : 25 centimètres (à + ou – 10 %)

Hauteur : entre 8 et 12 centimètres

Poids : le produit devra peser 7 kilogrammes (à + ou – 5 %).

Les dimensions et le poids du produit s'entendent pour le produit fini et cuit.

La pièce doit être adressée entière et non tranchée, ni découpée.

Fiche technique et descriptive :

Chaque candidat devra transmettre avec son produit fini, une fiche technique et descriptive. Elle détaillera notamment les différentes viandes utilisées. La fiche doit obligatoirement être anonymisée, sans que le nom du candidat ou de l'entreprise y apparaisse. Elle ne peut contenir aucun signe distinctif permettant d'identifier directement ou indirectement le candidat ou l'entreprise au sein de laquelle il travaille.

Elle devra être adressée en même temps que le produit fini en 5 exemplaires.

La fiche technique et descriptive sera évaluée par les membres du jury.

Si le produit n'est accompagné d'aucune fiche ou si la fiche n'est pas anonymisée, le produit sera alors écarté du concours et ne sera pas évalué et **le candidat concerné sera éliminé du concours.**

Lors de la dégustation, le produit sera découpé en tranches qui seront présentées au Jury. La découpe de l'Oreiller de la Belle Aurore se fera dans le sens de la largeur.