

Concours de la meilleure terraine de pâté de campagne Edition 2019

Article 1 : La Ville de Montfort-sur-Meu organise avec la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs et la Faculté des métiers d'Ille et Vilaine un concours national de la meilleure terraine de pâté de campagne dans le cadre des festivités de fin d'année.

Ce concours fait également écho à son histoire artisanale liée à la charcuterie Grand Saloir Saint Nicolas.

Le « village des charcutiers » implanté sous chapiteau le dimanche 15 décembre au Village de Noël accueillera des stands et animations valorisant la charcuterie artisanale de qualité ainsi que la remise des prix du concours.

Article 2 : La participation au concours est gratuite et ouverte au niveau national.

Article 3 : Sont admis à y participer ces 3 catégories :

- 1) Tous les professionnels des métiers de bouche ;
- 2) Les apprentis des métiers de bouche sous couvert de leur maître d'apprentissage ou professeur ;
- 3) Les amateurs et particuliers.

Article 4 :

La catégorie « Professionnels » se verra décerner les médailles Or, Argent et Bronze ; elle sera maintenue à partir de 6 candidats par type de terraine.

La catégorie « Apprentis » se verra décerner le challenge 2019 ; elle sera maintenue à partir de 3 candidats.

La catégorie « Amateurs/Particuliers » se verra remettre une distinction et des lots divers ; elle sera maintenue à partir de 3 candidats.

Article 5 : Chaque concurrent identifié par son nom et prénom lors de l'inscription s'engage à :

- attester sur l'honneur que le produit soumis est bien de sa propre fabrication ;
- respecter les principes de la recette traditionnelle pour la terraine de campagne : fabrication à partir de viande française de porc uniquement. Seuls les additifs alimentaires naturels sont acceptés ;
- avoir un poids d'environ 500g ;
- présenter le pâté sans glaçage ni décor sous-vide ou filmé
- envoyer ou déposer sa terraine au restaurant scolaire de Montfort-sur-Meu **au plus tard le mercredi 27 novembre à 16h00** (les terrines seront entreposées au frais dès réception) ;
- accepter le présent règlement.

L'inscription doit être réalisée obligatoirement en ligne sur le Site Internet de la Ville de Montfort-sur-Meu : www.montfort-sur-meu.bzh **avant le 22 novembre 2019**. Un mail de confirmation attestera de la bonne prise en compte de l'inscription.

Article 6 : Les terrines doivent être déposées entre le lundi 25 et le mercredi 27 novembre 2019, de 9h00 à 16h00 au restaurant scolaire de la ville de Montfort, ruelle des écoles – 35160 MONTFORT SUR MEU, emballées sous film et dans un carton avec la mention : Concours de terrine de campagne 2019.

Les candidats peuvent aussi envoyer leur produit entre lundi 25 et le mercredi 27 novembre 2019 (date limite de réception) à l'adresse suivante : restaurant scolaire de la ville de Montfort, ruelle des écoles – 35160 MONTFORT SUR MEU. Il est conseillé de faire des envois en express en chrono froid avec la mention : Concours de terrine de campagne 2019 sur le colis. Aucun envoi « frais de port dû » ne sera accepté.

Les terrines doivent être accompagnées d'une enveloppe blanche fermée (sans aucun signe distinctif) contenant le nom et l'adresse du candidat ainsi que la catégorie pour lequel il candidate (professionnel, apprenti ou particulier). Elles seront étiquetées de façon anonyme avant de passer à la dégustation par le jury.

Au-delà du mercredi 27 novembre à 16h00, les terrines ne seront pas acceptées.

Article 7 : Le jury sera souverain. Il sera présidé par le Président des Charcutiers Traiteurs de Bretagne. La participation à ce concours implique l'acceptation de sa décision. Aucun membre du jury ne pourra candidater au concours.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note « goût » servira à les départager. Les organisateurs du concours se réservent 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 8 : Le jugement des terrines portera sur plusieurs critères qualitatifs : présentation, texture, qualité visuelle et gustative.

Article 9 : Les délibérations du jury auront lieu le jeudi 28 novembre à la restauration scolaire de Montfort sur Meu. La remise des prix aura lieu le dimanche 15 décembre à 16h00 face public au sein du Chapiteau des Charcutiers du Village de Noël sur le parvis de la Médiathèque Lagirafe, Place du Tribunal à Montfort-sur-Meu. La présence des candidats n'est pas obligatoire. Une communication des lauréats sera faite par la Ville de Montfort sur Meu.

Les lauréats pourront se prévaloir de leur titre et en assurer la promotion uniquement sur leur principal point de vente au détail.

Ce concours permettra aux lauréats de valoriser leurs produits auprès de leur clientèle et de conforter leur notoriété professionnelle.