



Conseil Général du Nord
Hôtel de Région
51 rue Gustave Delory
59407 LILLE CEDEX



Confrérie Terrine
Office Tourisme
153 Place C. de Gaulle
59149 COUSOLRE



Fédération des Charcutiers Traiteurs Nord Pas de Calais
Syndicat des Bouchers Traiteurs du Nord
112 rue Gustave Dubled, BP 20016
59962 CROIX CEDEX



**La Confrairie de la Terrine de Foie de Porc organise le
18 mars 2012 à COUSOLRE,**

Le 26^{ème} concours européen de la Meilleure Terrine de Foie de Porc

REGLEMENT a lire attentivement

- A) Le concours est divisé en quatre groupes**
- ✓ groupe 1 : réservé aux bouchers et charcutiers
 - ✓ groupe 2 : réservé aux cuisiniers et restaurateurs
 - ✓ groupe 3 : réservé aux apprentis et élèves d'écoles ou lycées hôteliers
 - ✓ groupe 4 : réservé aux **AMATEURS**

B) Le bulletin de participation (1 bulletin par terrine) OBLIGATOIRE doit être envoyé pour le 14 mars au plus tard à l'adresse :

Confrairie de la Terrine de Foie de Porc

7 rue du Petit Mont

59149 COUSOLRE France

Ou faxé au **tél/ Fax : 03.27.63.28.23**

Ou par mail à : **terrinedefoiedeporc@free.fr**

C) Le droit d'inscription est fixé à 25 € pour les groupes 1 et 2, et 20 € pour les groupes 3 et 4. Cette somme sera à joindre à l'envoi du bulletin d'inscription. Les droits versés resteront acquis, dans tous les cas, à la Confrairie organisatrice.

Pour nos amis hors frontière règlement en espèces au dépôt de la terrine ou par virement compte Mr. Dixmier 063-0879557-93 chez Dexia.

D) Il devra être fait envoi d'une terrine de foie de porc, d'un poids minimum de 1 kilogramme préparée selon la conception du concurrent, recette personnelle ou de sa région. La terrine sera fournie par les concurrents. Tout décor doit être comestible. Les décors extérieurs à la terrine ne sont pas admis.

L'envoi sous vide est recommandé

L'expédition sera faite à : voir la liste dépôts dans l'encadré au verso.

**Les terrines seront entreposées en chambre froide
Tout manquement au règlement entraînera un déclassement**

Les envois devront parvenir du 15 mars au 17 mars inclus, l'heure de réception limite étant fixée à 18 heures 30 (Attention fermeture SPAR 12h à 14h30)

Utilisez uniquement :

- pour la France, un service messagerie (24 ou 48 heures),
- Pour l'étranger, un service messagerie (3 ou 4 jours)

Indiquez sur votre envoi : « **CONCOURS DENREE PERISSABLE** » « **FRAGILE** » au feutre rouge. Terrine plastique souhaitable.

E) Les concurrents joindront à leur terrine : une enveloppe cachetée dans laquelle ils auront mis un timbre, leur adresse (avec cachet commercial ou nom de l'établissement scolaire), ainsi que le paiement de leur participation en espèce pour nos amis hors frontières. Sur l'enveloppe devra figurer seulement le numéro du groupe se rapportant à leur profession, sans autre signe extérieur (1-2-3 ou 4).

F) Chaque envoi recevra un numéro d'identification par ordre d'inscription sans distinction de groupe.

La cotation s'effectuera de la façon suivante :

- **Aspect général présentation : 20/100**
(la terrine doit être appétissante avant entame)
- **tenue à la coupe : 10/100**
(marbré, légèrement rosé, tenue de la tranche, homogénéité)
- **parfum en bouche : 20/100**
(équilibre des saveurs, retrouver le goût du foie sans amertume)
- **assaisonnement : 20/100**
(les épices et arômes sont là pour soutenir le produit, pas pour cacher le goût)
- **cuisson : 20/100**
(uniforme et confit)
- **appréciation général : 10/100**
(Coup de cœur ! le jury apprécie s'il a envie de l'acheter pour la mettre sur sa table)

IL NE SERA PAS TENU COMPTE DU DECOR de la terrine pour ne pas défavoriser les envois par colis.

G) Récompenses :

Le Trophée International du Concours Européen de la Meilleure Terrine de Foie de Porc, remis en jeu chaque année, sera attribué au vainqueur de la catégorie 1 ou 2 (uniquement groupes des professionnels) moyennant une caution.

Dans chaque catégorie il sera attribué :

- 3 médailles d'OR + diplôme + coupe.
- des diplômes d'Excellence (aux dix premiers).

- un **diplôme d'Honneur** (à tous ceux qui ont la moyenne).
- un **diplôme de participation** aux autres.
- Un **lot sera offert** aux 3 premiers amateurs.

Les coupes seront offertes par différents organismes.

La remise des récompenses se fera le jour du concours vers 17 heures. Les concurrents non présents seront avisés des résultats dans les 15 jours par courrier (si timbre fourni) voir paragraphe E) ou par mail si adresse mail lisible sur le bulletin d'inscription.

H) L'engagement du concurrent l'implique à accepter l'ensemble de ce règlement. Les décisions du jury seront sans appel. Le jury sera composé de personnalités invitées par la Confrairie de la Terrine de Foie de Porc de Cousolre.

Renseignements complémentaires : Confrairie : Mr ou Mme Dixmier Tél/fax : 03.27.63.28.23
Ou e-mail : terrinedefoiedeporc@free.fr
Ou Office de Tourisme Cousolre Tél/fax : 03.27.39.49.25 ou e-mail : ot.cousolre@orange.fr

LISTE DES DEPOTS

France

- Mr. Dimitri. LAURENT, 102 route de Mons, 59600 MAUBEUGE Tél : 03.27.64.66.22
- Mr. T. DEREGNAUCOURT, 84 Rue Nationale, 62290 NOEUX Les Mines Tél : 03.21.26.36.14
- Mr Luc VANPOPERINGHE, 110 Ave St Maur, 59110 LA MADELEINE GSM:06.11.26.34.65
- Mr Nicolas SOYEZ, 175 rue de Famars 59300 VALENCIENNES Tél : 03.27.47.08.13
- Magasin SPAR 72 bis Route Nationale 59149 COUSOLRE Tél : 03.27.68.51.63
- Mr. D. DIXMIER 7 rue du Petit Mont (Bréoux) 59149 COUSOLRE GSM :06.89.39.74.55

Pour toute demande de lieu de dépôt complémentaire pour la France
 Fédération des Charcutiers : 03.20.99.70.93 ,Fax 03.20.99.70.91
 e-mail : charcuterienpdc@wanadoo.fr

Belgique

- Pour la région CHARLEROI : Boucherie Michel DEHON, 236 Avenue Mascaux, 6001 MARCINELLE Tél :071.36.03.87
- Pour la région de MONS : Boucherie 'ABC' P. FLAMANT, 88 Grand Rue, 7000 MONS Tél :065.35.39.46
- Pour la région CHIMAY : Boucherie Guy GILLES, 12 Grand Place, 6470 SIVRY Tél :060.45.56.41
- Pour la région de LIEGE : Boucherie J. DELAVAL, 75 Ma Campagne, 4030 GRIVEGNEE-LIEGE Tél :043.43.70.03
- Pour la région de TOURNAI : Freddy DUROISIN, 3 Rue du Marais, 7503 FROYENNES Tél :069.22.79.11

Pour toute demande de lieu de dépôt complémentaire pour la Belgique
 Contacter la Fédération Nationale des Bouchers Charcutiers Traiteurs 02.735.24.70
 Ou l'Union Professionnelle des bouchers Charcutiers de votre région

BULLETIN D'INSCRIPTION A RENVoyer OBLIGATOIREMENT (1 bulletin par terrine)
Accompagné du règlement (25 € OU 20 €) par chèque (ou en espèces) a l'ordre de
LA CONFRAIRIE DE LA TERRINE DE FOIE DE PORC
Mme ou Mr DIXMIER
7 rue du Petit Mont 59149 COUSOLRE
AVANT LE 14 MARS 2012

NOMPRENOM.....

PROFESSION.....Date de naissance.....

N°.....Rue.....CP.....VILLE.....PAYS.....

Téléphone.....GSM.....

Catégorie (cocher la case): 1 2 3 4

Type ou nom de la Terrine.....

Sera présent à la remise des prix OUI NON

Signature du concurrent ou cachet commercial ou de l'établissement obligatoire

Si possible
 Votre E Mail @