

Concours St Nicolas du Meilleur pâté de campagne Edition 2018

Article 1 : La ville de Montfort sur Meu organise dans le cadre de sa foire Saint Nicolas qui aura lieu le samedi 08 décembre 2018 un concours annuel de la meilleure terrine de pâté de campagne traditionnel.

Pour cette nouvelle édition de la foire, la ville a souhaité renouer avec son histoire artisanale liée notamment à la charcuterie Grand Saloir Saint Nicolas.

Article 2 : Le concours aura lieu le samedi 08 Décembre de 15h à 17h au sein de l'univers Charcuterie de la foire Saint Nicolas. La présence des candidats n'est pas requise.

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 décernée les médailles Or, Argent et Bronze Saint Nicolas 2018 ; elle sera maintenue à partir de 6 candidats.

La catégorie : Apprentis se verra décerner le challenge « Saint Nicolas 2018 » ; elle sera maintenue à partir de 3 candidats.

La catégorie : Amateurs/Particuliers se verra décernée une coupe et des lots divers (bon d'achats) ; elle sera maintenue à partir de 3 candidats.

Article 5 : Chaque concurrent identifié par son nom et prénom sur le bulletin d'inscription (fourni en annexe de ce règlement), s'engage à :

- attester sur l'honneur que le produit soumis est bien de sa propre fabrication ;
- respecter les principes de la recette traditionnelle : fabrication à partir de viande française de porc uniquement. Seuls les additifs alimentaires naturels sont acceptés ;
- présenter le pâté dans une terrine en grès non sous-vide mais filmée
- envoyer ou déposer sa terrine au restaurant scolaire de Montfort-sur-Meu au plus tard le vendredi 07 décembre à 18h30 (les terrines seront entreposées au frais dès réception) ;
- accepter le présent règlement.

Le bulletin présenté en annexe est à envoyer **avant le 31 octobre 2018** en papier ou en numérique à :

Katia Poje - Chargée de missions Événementiel

Mairie de Montfort sur Meu

Boulevard Villebois Mareuil BP 86219 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX

Tél. : 02 99 09 00 17 - MAIL : katia.poje@montfort-sur-meu.fr

Article 6 : Les terrines doivent être déposées le vendredi 07 décembre au restaurant scolaire de la ville de Montfort, ruelle des écoles – 35160 MONTFORT SUR MEU, entre 15h et 18h30, emballées sous film et dans un carton avec la mention : Foire Saint Nicolas 2018.

Elles seront 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 (professionnels, apprentis ou particuliers).

Elles seront étiquetées de façon anonyme avant de passer à la dégustation par le jury présent, face au public.

Au-delà du vendredi 07 décembre à 18h30, les terrines ne seront pas acceptées. En cas d'indisponibilité ou d'éloignement géographique pour cette remise de terrine, merci de contacter l'organisation pour envisager d'autres possibilités.

Article 7 : Le jury sera souverain. Il sera présidé par le président du département d'Ille et Vilaine des bouchers/charcutiers. La participation à ce concours implique l'acceptation de sa décision. Aucun membre du jury ne pourra avoir un employé parmi les concurrents.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note « goût » 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 8 : Le jugement des pâtés portera sur plusieurs critères qualitatifs : présentation, texture, qualité visuelle et gustative.

Article 9 :

La proclamation des résultats et la remise des diplômes auront lieu : samedi 08 décembre à 17h au sein de l'Univers Charcuterie et devant public. 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 vous permettra de valoriser vos produits auprès de votre clientèle et de conforter votre notoriété professionnelle.