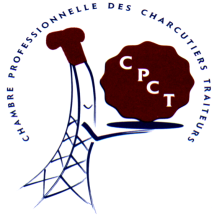


20ème GRANDE COUPE DE FRANCE DU FROMAGE DE TÊTE DES CHARCUTIERS



GRAND CONCOURS NATIONAL 2012

Organisé par la CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHARCUTIERS
ET CHARCUTIERS-TRAITEURS DE PARIS ET DE LA REGION PARISIENNE

LE JEUDI 16 FEVRIER 2012

REGLEMENT

ARTICLE 1-Thème

Le concours porte sur le Fromage de tête. Un échantillon de 1 kg fabriqué selon la plus rigoureuse tradition charcutière, est envoyé aux organisateurs, accompagné d'une attestation sur l'honneur certifiant que le produit a été fabriqué par le candidat.

ARTICLE 2- Conditions de participation

Ce concours est ouvert au plus grand nombre de professionnels qui ont le soin de fabriquer leur charcuterie et âgés d'au moins 19 ans à la date du concours. Peuvent y participer : chef d'entreprise, gérant, chef de fabrication et ouvrier charcutier, dont l'entreprise est adhérente à la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs.

ARTICLE 3-Inscription

La date limite d'inscription est fixée au **MARDI 14 FEVRIER 2012** ; Le bulletin d'inscription devra être obligatoirement accompagné d'un chèque de **55 €** par échantillon, ou de **100 €** pour deux échantillons, et libellé au nom de :

Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs de Paris

ARTICLE 4 –Disposition pratique

Dès réception de l'inscription et au règlement, il sera adressé au concurrent un justificatif.

Le concurrent devra expédier ou apporter au **CEPROC 19 rue Goubet – 75019 Paris** 1 kg de son Fromage de tête, au plus tard le **MERCREDI 15 FEVRIER 2012 avant 15 heures**.

Il joindra également à son envoi, sous enveloppe fermée et sans signe extérieur ses nom prénom et adresse.

Un responsable du concours assignera à chaque envoi un numéro d'ordre. Il sera le seul à détenir jusqu'à la fin du concours la concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés.

De préférence, utilisez les services Chronopost des PTT et indiquez sur l'envoi « CONCOURS » au feutre rouge.

Jusqu'au moment du concours, les envois reçus seront entreposés en chambre froide.

Rejoignez le club des vainqueurs qui ont multiplié leur vente et participez à la renommée du

FROMAGE DE TÊTE

- 🏆 Jacky EVRARD en 1993
- 🏆 Michel JASMIN en 1994
- 🏆 Lucien RACIBORSKI en 1995
- 🏆 Olivier PAQUI en 1996
- 🏆 Gilles VEROT en 1997
- 🏆 Gérard DEROUAULT en 1998
- 🏆 Gérard AUGEAU en 1999
- 🏆 Luc LOSTANLEN en 2000
- 🏆 Jean-Paul GUILLOT en 2001
- 🏆 Dominique BIGNON en 2002
- 🏆 Didier DUCLOS en 2003
- 🏆 Patrick AVELINE en 2004
- 🏆 Pascal THELLIER en 2005
- 🏆 Pascal PLECQ en 2006
- 🏆 Michel BALLEREAU en 2007
- 🏆 Jens BRUCK en 2008
- 🏆 Aurélien FERYN 2009
- 🏆 Jean DIJOLS 2010
- 🏆 Philippe CHEVALIER 2011

ARTICLE 5- Date et lieu –Jury

Les échantillons seront soumis au jury qui se réunira le **JEUDI 16 FEVRIER 2012** au restaurant « Chez Savy » rue Bayard – 75008 Paris

Le jury est composé de M.O.F, de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, de Confréries Gastronomiques, personnalités, journalistes, consommateurs et partenaires de la profession.

Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.

Les décisions du jury sont sans appel.

Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.

***Tout professionnel participant au concours, implique son acceptation du présent règlement.**

ARTICLE 6 –Notation

La notation se fera de la façon suivante :

Saveur	Note sur 20	COEF.5
Aspect général	Note sur 20	COEF.3

ARTICLE 7 – Proclamation des résultats

Le lieu et l'heure seront confirmés aux vainqueurs par courrier.

La présence des candidats est souhaitable. Il sera attribué les récompenses suivantes :

- L'Oreille d'Or
- 5 Médailles d'Or
- 5 Médailles d'Argent
- 5 Médailles de Bronze
- Coupes et Diplômes
- Le Jury se réserve le droit d'accorder des récompenses supplémentaires, selon le nombre de candidats.

ARTICLE 8 –Clauses restituables

La récompense étant personnelle, seul le lauréat peut en faire état, en *précisant* « *Coupe de France du Fromage de Tête- Paris Année 2012* ». *Un document établi à son nom atteste le prix reçu.*

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter

La Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs

Tél. : 01.53.38.48.90 Fax : 01.53.38.48.95

Philippe CHEVALIER : 06-82-55-76-93



BULLETIN-REPONSE A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVANT **Le Mardi 14 Février 2012**

Chambre Professionnelle des Charcutiers-Traiteurs de Paris-73, rue Petit- 75019 PARIS

Je soussigné(e)..... né(e) le.....

Artisan charcutier [] salarié(e) [] d'une entreprise de charcuterie adhérent à la
Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs

Domicilié(e) N°..... Rue.....

Code Postal..... Ville.....

Tél : E Mail :

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, je demande à être inscrit à LA COUPE DE FRANCE DU FROMAGE DE TETE 2012 et certifie que le produit présenté à ce concours sera de ma propre fabrication.

Je joins un chèque de **55 €/1 échantillon** = €
100 €/2 échantillons= € à l'ordre de la CPCT de Paris

Date

Signature