



SAMEDI 28 OCTOBRE 2023

La Ferté-Macé

Concours Mousse de Foie :
- de Porc
- de Volaille
- mousse Créative

Sous le patronage de la Ville de la Ferté-Macé
et de l'Office de Tourisme de la Ferté-Macé et sa Région.

O.T.S.I. 11 rue de la Victoire 61600 La Ferté-Macé Tél-fax: 02 33 37 10 97

www.latripierefertoise.fr
jeanyves@tallois.com

Partie à
retourner

BULLETIN d'INSCRIPTION au CONCOURS

Concours Samedi 28 octobre 2023

M. _____

Demeurant à : _____

Adresse mail (important) : _____

N° d'inscription au registre de Commerce ou des Métiers pour les professionnels ou le Nom et Adresse de l'employeur pour les salariés ou les apprentis.

Désire participer au 14^{ème} concours National de terrines de mousse à base de foie et 8^{ème} concours de mousse de foie « terrines créatives ».

Bien préciser la catégorie mousse avec l'étiquette jointe :

Lettre P : terrine de mousse à base de pâté de foie de PORC (pâte fine).

Lettre V : terrine de mousse à base de pâté de foie de VOLAILLE.

Lettre C : terrine créative à base de mousse de foie de PORC, VOLAILLE ou AUTRE.

Catégorie	Tarif pour les professionnels et salariés	Tarif pour les apprentis
Mousse de foie de PORC, VOLAILLE ou créative	30 €	10 €
Inscription :		
2 produits	45 €	20 €
3 produits	55 €	25 €
4 produits	75€	35€
Montant des droits d'inscription		

Chèque bancaire de _____ € au nom de la « Confrérie la TRIPIERE FERTOISE »
Bulletin, produit(s) et règlement à adresser avant le mercredi 25 octobre 2023 à 17 heures
IMPERATIVEMENT.

Joindre une carte de visite ou papier à votre en-tête

EXPEDITION

*Envoi soit en COLISSIMO ou par un transporteur, ou dépôt sur place à faire :
avant le jeudi 26 octobre 2023 à 17 heures, impérativement chez :*

**M. Yves Jeanne
25 place du Général Leclerc
61600 LA FERTE MACE**

Pour toutes informations, vous pouvez contacter Yves Jeanne au 06 07 52 06 82

NB : Vous ne pouvez présenter qu'un seul produit par catégorie.

Concours ouvert à tous les charcutiers, bouchers, restaurateurs, saisonniers patentés, salariés et apprentis de ces professions.

Je certifie sur l'honneur que ce produit est de ma fabrication.

CACHET

SIGNATURE

**Partie à
conserver**

CONFRERIE LA TRIPIERE FERTOISE
Secrétariat Office de Tourisme 11 rue de la Victoire
61600 LA FERTE- MACE

CONCOURS samedi 28 octobre 2023

15^{ème} concours **TERRINE (*) de mousse :**

- Foie de PORC (pâte fine) : **P** - VOLAILLE : **V**

9^{ème} concours **TERRINE (*) de mousse :**

- Créative PORC, VOLAILLE ou AUTRE : **C**

(* Terrine minimum 500gr sous vide ou barquette)

Merci de préciser faite avec des champignons, des figues, des châtaignes, etc...

(Toutes autres sortes de pâtés ne seront pas jugés).

Le concurrent devra joindre au produit une étiquette avec son nom et prénom et joindre une carte de visite ou papier à en-tête (justificatif de son identité)

La commission des jurats sera composée de professionnels et de membres de Confréries normandes.

Les jurats auront pour tâche de sélectionner les produits qui seront présentés au concours.

Les jugements des jurats seront notés sur 80 points.

20 points	Pour l' ASPECT
20 points	Pour l' ODORAT et le PARFUM
40 points	Pour la TEXTURE et le GOUT

Les décisions du JURY seront sans appel.

L'engagement d'un concurrent l'implique à accepter l'ensemble du règlement.

Toute infraction à l'un des articles ci-dessus provoquera sa disqualification et son droit d'inscription restera acquis à la Confrérie.

Ce règlement est le seul valable.

Les résultats du concours seront publiés dans la presse locale et régionale. Les lauréats seront avertis par courrier (joindre une enveloppe timbrée au tarif lettre) ou par mail (Nous renseigner votre adresse mail sur jeanyves@tallois.com)

Il sera décerné les récompenses suivantes pour chaque catégorie avec un classement professionnels et salariés et un classement apprentis.

Grand Prix National	de 70 points et plus	Coupe et diplôme
Grand Prix d'Excellence	de 66 à 69 points	Coupe et diplôme
Grand Prix d'Honneur	de 60 à 54 points	Coupe et diplôme pour le 1^{er} Diplôme
Prix d'Honneur	de 55 à 59 points	Diplôme
Mention d'Honneur	de 50 à 54 points	Diplôme
Prix d'encouragement	- de 50 points	Diplôme

La remise des prix sera faite dans un délai de moins de 2 mois avec une réception organisée par la Tripière Fertoise et la Ville de la Ferté-Macé.

Le Grand Maître : Hugues Lebert

« Participer à un concours permet de voir ses compétences, mais sert aussi à se faire connaître et à augmenter son chiffre d'affaires ».