

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE TERRINE DE PÂTÉ ET RILLETTE DE GIBIER



Art.1 : *conditions de participation*

La participation est réservée aux chasseurs validant un permis en Loire-Atlantique et à leurs proches.

Le candidat peut, s'il le désire, participer aux 2 catégories : pâté et rilette.

Chaque participant devra certifier sur l'honneur, sur le bulletin d'inscription, que le produit présenté (pâté ou rilette) est bien de sa propre fabrication et qu'il s'agit d'une préparation non « professionnelle » (cuisine familiale).

Chaque terrine sera réalisée à base de gibier ; la viande de sanglier n'étant pas autorisée.

Art.2 :

Les candidats doivent adresser leur bulletin d'inscription, **avant le 7 janvier 2019**, à :

Fédération des Chasseurs de Loire-Atlantique
« Concours pâtés et rilette »
12 bis, boulevard François Blancho – CS 40413
44204 NANTES CEDEX 2

ou par mail à : jazurmendi@chasse44.fr

Art.3 :

La finale de ce concours, organisée par la Fédération des Chasseurs de Loire-Atlantique, aura lieu **le samedi 26 janvier 2019**, dans son centre de formation, au Bois de la Vente, à JOUÉ/ERDRE.

La terrine, transportée dans une glacière avec pain de glace, y sera déposée à l'accueil du centre de formation, de 9h30 à 10h30.

Les candidats joindront à leur(s) terrine(s), sous enveloppe fermée sans signe extérieur, l'indication précise de leur identité via le bulletin qui leur sera remis à l'accueil.

Jusqu'au moment du concours, les terrines seront entreposées en chambre froide.

Art.4 : *présentation des terrines*

Dans un but d'uniformité, les préparations devront être présentées dans des terrines ou ravers d'une contenance d'environ 1kg.

Art.5 : *composition du jury*

Le jury sera composé de 8 personnes (chefs cuisiniers, charcutiers-traiteurs, ...), dont notre Président, M. Dany ROSE.

Il départagera les concurrents, par catégorie, afin de sélectionner les trois meilleures préparations de chaque catégorie (pâté et rilette).

Art.6 : *récompenses*

Les récompenses attribuées aux trois meilleures préparations, par catégorie (pâté et rilette), consacrent la qualité du produit. Les décisions du jury seront sans appel.

Art.7 : *les prix*

Le 1^{er} prix : un déjeuner pour 2 personnes, dans un restaurant gastronomique.

Le 2^{ème} prix : un panier « Gastronomie » et une séance gratuite de 30 min au simulateur de tir.

Le 3^{ème} prix : un panier « Gastronomie ».

Aucun classement ne sera établi hors des prix attribués.