



# SERBOTEL 2023

## CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ETAL

---

### REGLEMENT

#### **Article 1**

Ce concours est organisé par le Syndicat de la Boucherie de Loire Atlantique, représenté par Pierrick BILLARD et Charlotte GUILLONNEAU, Co-Présidents. Il aura lieu dimanche 22 octobre 2023.

#### **Article 2**

Préalablement à toute participation au concours, le candidat doit prendre connaissance du règlement et l'accepter sans aucune réserve. Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le règlement en cas de nécessité, pour le bon fonctionnement du concours.

#### **Article 3**

Ce concours est ouvert à tous les Artisans Bouchers syndiqués, leurs Compagnons et les Formateurs des écoles professionnelles représentatives de la CFBCT et des Chambres de Métiers.

**Date limite d'inscription le 31 mai 2023.** Les inscriptions doivent être accompagnées d'un chèque de 75 € par concours. Le nombre de candidats au Concours National est limité à 12. La priorité sera donnée aux douze premiers inscrits et à ceux qui participent aux 2 concours (Boucherie Etal et Trophée des Bergers de France). L'inscription ne sera prise en compte qu'à réception du bulletin d'inscription et du chèque.

#### **Article 4**

#### **Thème du concours « Les Bords de l'Erdre »**

##### **3 pièces imposées à réaliser en amont et à présenter le matin entre 6h45 et 7h30**

- **1 faux filet de bœuf au carré**
- **1 rôti de veau piqué (entame de noix - 1,3 kg à 1,5 kg)**
- **Noisettes d'agneau entièrement coupées**

##### **1 spécialité bouchère crue à réaliser sur place (11H00 à 11H30)**

3 même pièces individuelles de poids identique à base de veau + 1 cuite qui sera remise en température à 62° pour une dégustation par les jurys. Produits automnaux – ingrédients cuits – farce nature – pièces de veau brut – l'ensemble des matières est à assembler sur place

Fournir la fiche technique avec conseil culinaire

Les décorations des viandes présentées doivent être comestibles. Les pièces de viande devront comporter un décor en accord avec la préparation culinaire de celles-ci. Chaque pièce doit pouvoir être commercialisée, cuite et consommée avec son décor.

### Article 5

Le candidat devra apporter le DAB ou la photocopie du DAB et la certification BTB ou LABEL ROUGE. Les documents doivent être mis en évidence à côté du socle de présentation.

La base de présentation devra impérativement respecter les dimensions suivantes : 60 cm de large, 40 cm de profondeur, 30 cm de hauteur. Chaque candidat devra fournir une carte de visite dans une enveloppe fermée.

### Article 6

#### **Jury**

Le jury sera composé de professionnels désignés par l'organisation professionnelle. Le Président de jury sera un meilleur Ouvrier de France. Pendant la délibération du jury, les candidats devront quitter le stand de la boucherie.

### Article 7

La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 20 octobre 2019 à 16h30 sur l'espace concours de la Boucherie. Les candidats sont tenus de prévoir une tenue professionnelle pour cette cérémonie. Aucune communication des résultats ne se fera avant la proclamation officielle.

Les candidats pourront récupérer leurs supports et leurs pièces de viande à partir de 17h00.

### Article 8

#### **Récompenses**

Le premier finaliste, recevra un prix d'une valeur de 750 €, une coupe et un diplôme.

Le deuxième finaliste, recevra un prix d'une valeur de 500 €, une coupe et un diplôme.

Le troisième finaliste, recevra un prix d'une valeur de 250 €, une coupe et un diplôme.

Un prix supplémentaire sera attribué à la meilleure bouchère crue.

### Article 9

Les candidats devront se présenter **le dimanche 22 octobre 2023 entre 6H15 et 6H30** dans le hall Grand Palais – niveau 2 - au parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes.

### Article 10

#### **Le droit à l'image**

Les participants peuvent être filmés et pris en photo pendant et après le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, sans restriction ni réserve.

**Pour tout renseignement complémentaire sur l'organisation de ce concours, s'adresser au**

**Syndicat Départemental de la Boucherie de la Loire-Atlantique**  
**10, rue de la Jalousie - 44980 Ste LUCE sur LOIRE**  
**Tél. 02 51 85 00 63**

Email : [syndicat.boucherie@wanadoo.fr](mailto:syndicat.boucherie@wanadoo.fr)