



LA CHASSE : UNE PASSION QUI SE DÉGUSTE !

Concours de la meilleure terrine artisanale de gibier



VOUS AIMEZ CUISINER LE GIBIER?

Faites-nous partager votre passion!

Concours organisé le jeudi 10 novembre 2022 dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Renseignements et bulletin d'inscription sur notre site www.fdc21.com - Tel : 03 80 53 00 75

Concours de la meilleure terrine artisanale de gibier

BULLETIN D'INSCRIPTION

(à retourner à RD 105 - Lieu-dit "Les Essarts"
CS 10030 - 21490 NORGES LA VILLE CEDEX)

Avant le 27 octobre 2022

N° 1

Concours organisé le jeudi 10 novembre 2022 dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon

Nom / Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Type de terrine :

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement du Concours de la Meilleure Terrine, nous demandons l'inscription à ce concours.

Nous certifions sur l'honneur que les produits présentés au concours seront de notre propre fabrication.

A, le

Signature :



BULLETIN DE DEPOT DE LA MEILLEURE TERRINE

N° 2

Date limite de dépôt de la terrine : mercredi 9 novembre 2022 avant 17h30

A la Fédération des chasseurs de Côte-d'Or - RD 105 - Lieu-dit "Les Essarts" - CS 10030 - 21490 NORGES LA VILLE CEDEX - ou dans l'un des point de collecte mentionné (voir règlement intérieur du concours).

Nom / Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Type de terrine :

Bulletin à mettre sous enveloppe fermée sans signe extérieur.

REGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE TERRINE

Art. 1 : Le concours de la meilleure terrine de gibier, organisée par la Fédération Départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or aura lieu dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, le **JEUDI 10 NOVEMBRE 2022**. Le jury fera la dégustation à partir de 10h30.

Art. 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

La participation est réservée aux chasseurs ou à leurs proches. Chaque participant devra certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de sa propre fabrication et qu'il s'agit d'une préparation non "professionnelle" (cuisine familiale).

Les terrines seront réalisées à base de tout gibier à plume ou à poil (grand et petit gibier).

Elles seront cuites "à cœur" (72°C) et transportées dans une glacière avec pain de glace (température en dessous de 5°C).

Art. 3 : Les candidats devront adresser leur **inscription (bulletin n°1) avant le 28/10/2022** à :

Fédération Départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or

Maison de la Chasse et de la Nature

RD 105 – Lieu-dit " Les Essarts "

CS 10030

21490 NORGES LA VILLE

Art. 4 : La terrine sera déposée :

SOIT à la Fédération des Chasseurs à Norges la Ville au plus tard le 8 novembre 2022 avant 17h30, dernier délai (tél. 03.80.53.00.75)

SOIT dans l'un des points de collecte cité ci-dessous au plus tard le 8 novembre 2022 :

- Boucherie Charcuterie Roussel, 6 Place du Général Leclerc 21120 Is-sur-Tille
- Boucherie Raillard, 4 Rue Monge 21200 Beaune
- Boucherie Sébastien Guyon, 3 Rue Marin 21130 Auxonne
- Boucherie Alésia Viandes, 1 impasse du Raisin 21400 Châtillon/Seine
- Boucherie la Collégiale, 10 place Notre Dame 21140 Semur-en-Auxois

Les candidats joindront à leur(s) terrine(s), sous enveloppe fermée sans signe extérieur, l'indication précise de leur identité (bulletin n°2).

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

Art. 5 : PRESENTATION

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

Art. 6 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera composé de chefs cuisiniers, de charcutiers – traiteurs, de gastronomes chasseurs.

La presse sera invitée à assister à la dégustation.

Art. 7 : les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit. Les décisions du jury seront sans appel.

Art. 8 : LES PRIX

- Repas chez des chefs,
- Invitations à des journées de chasse,
- Bouteilles de vin.

Proclamation des résultats à 17h30 le soir de la journée Venaison

Chaque participant sera récompensé.

Aucun classement ne sera établi hors des prix attribués.