

## 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 VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023**. 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 28/10/2023** 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 2023 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 2023 :

- Boucherie Charcuterie Roussel, 6 Place du Général Leclerc 21120 Is-sur-Tille
- Boucherie Raillard, 4 Rue Monge 21200 Beaune
- 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.