



Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau

« pour la qualité , le goût et les saveurs des produits de nos terroirs »

3 , rue du Docteur Roger TAVERA

17000-LA ROCHELLE

Organise

Les 10 , 11 novembre 2018



le 2^{ème} Championnat d'Europe
de la meilleure recette créative de tête de veau



le 2^{ème} Championnat d'Europe
de la meilleure recette créative de ris de veau



le 2^{ème} Championnat d'Europe
de la meilleure recette festive de produits
tripiers

REGLEMENT

Article 1^{er} – La **Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau** organise un concours , de recettes créatives , et ou festives , destinées a diviniser , le mot n'est pas trop fort : la tête de veau , les ris de veau , et les produits tripiers en général , en créant :

→ 2^{ème} Championnat d'Europe de la meilleures recette créative de tête de veau

→ 2^{ème} Championnat d'Europe de la meilleure recette créative de ris de veau

→ 2^{ème} Championnat d'Europe de la meilleure recette festive de produits tripiers

Le concours se déroulera dans le cadre du **Salon de la Gastronomie : Parc des Expositions , 1 , rue Henri BARBUSSE 17000 – LA ROCHELLE , les 10 et 11 novembre 2018**

Article 2 - Ces championnats sont ouverts aux artisans , ouvriers salariés exerçant au moins une des professions suivantes , tripiers , charcutiers , traiteurs , bouchers , cuisiniers . et aux apprentis en BAC PRO et en BTS se préparant à une de ces professions .

Chaque candidat devra certifier sur l'honneur que le , ou les produits présentés ont bien été cuisinés par ses soins .

En cas de litige , il pourra être demandé aux professionnels revendiquant la qualité d'artisan , un « extrait Kbis » de moins de trois mois du Registre du Commerce ou du Registre des Métiers ; aux salariés , une attestation de leur employeur de même antériorité , justifiant de leurs compétences et de leur fonction au sein de l'entreprise qui les emploie .

Article 3 – Chaque candidat devra s'acquitter de **45 ,00 €** pour concourir au Championnat de son choix . En cas d'inscriptions multiples , il devra régler en supplément **35,00 €** par concours en plus . Pour les apprentis toute inscription est à **20,00 €** par concours .

Les bulletins d'inscription accompagnés du règlement ou de l'ordre de virement

devront nous parvenir entre le 22/10 et le 06/11 à l'adresse suivante : **Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau Concours Gastronomique , PARCOCEAN , 1 , rue Henri BARBUSSE 17000-LA ROCHELLE . Les recettes devront impérativement nous arriver entre le 06 et le 09 novembre à la même adresse .** Aucun droit d'inscription versé ne sera remboursé si la préparation cuisinée arrive en mauvais état ou hors délais . Il restera définitivement acquis à la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau organisatrice du concours .

Article 4 – Chaque recette devra être détaillée par écrit comme il est fait sur un menu , conditionné en barquette ou verrine de 400 g au minimum , étiquetée du nom et adresse complète du concurrent et au nom du concours choisi . Elle devra être mise sous emballage permettant sa conservation dans les conditions d'hygiène et de fraîcheur ; et revêtue de l'adresse détaillée de l'expéditeur . En cas d'inscription à plusieurs championnats , un emballage devra être réalisé individuellement par préparation .

Article 5 – Leur réception sera effectuée du **6 au 9 novembre de 9h00 à 17h00** , jours qui précèdent le concours . Le contrôle sera effectué par **Me Jean-Claude LIDON Huissiers de Justice à LA ROCHELLE** qui attribuera un numéro d'identification de quatre chiffres , à chaque produit dématérialisé pour permettre au concurrent de participer au concours choisi(s) . L'huissier sera seul détenteur jusqu'à la proclamation des résultats de la liste de concordance identité numéro . La dégustation se fera par les jurats pour des produits exclusivement revêtus des quatre chiffres , pour pouvoir être notés . Un palmarès sera établie pour chacun des trois championnats mais des prix spéciaux pourront être ajoutés en plus de la dotation définie à l'Article 7 . Un premier classement par numéros sera établi en fin de concours par le Président , puis , pour le résultat final , rapproché à la liste des correspondances nominatives détenue par l'huissier et sous son contrôle . Les résultats définitifs de chaque Championnat pourront être alors proclamés après avoir été cosignés par l'huissier et le Président du Concours .

Article 6 - Le Jury , sous la responsabilité du Président , sera composé de membres de notre Confrérie , de membres de Confréries amies , de consommateurs et de professionnels n'ayant peu ou prou , aucun lien avec les compétiteurs . Chaque recette participant à ce championnat sera noté , entre **50 et 100 au 1/100^{ème} de point près : 10 et 20 pour l'aspect général et l'équilibre ; 15 et 30 pour l'odeur et les parfums ; 25 et 50 pour le goût , les saveurs et l'assaisonnement** , par deux tables de jurats, une paire et une impaire , représentant pour chacune d'elles les Confréries , les professionnels et les consommateurs . La note attribuée définitivement par concours à chaque participant pour l'élaboration du palmarès représentera la somme des notes données individuellement par chacun des jurats des deux tables . Si le cas d'ex aequo apparaissait sur une des listes de numéros au palmarès primé établi par

l'organisation , le Président fera procéder à un tirage au sort **sous le contrôle de notre intermédiaire de justice** , pour départager les candidats concernés .

Article 7 – Chaque Championnat sera doté de plusieurs prix destinés à consacrer les qualités des meilleures préparations :

→ **le 1^{er} Grand Prix International**

→ le 2^{ème} Grand Prix International

→ le 3^{ème} Grand Prix International

→ **le 1^{er} Prix International**

→ le 2^{ème} Prix International

→ le 3^{ème} Prix International

→ **le 1^{er} Grand Prix National**

→ le 2^{ème} Grand Prix National

→ le 3^{ème} Grand Prix National

→ **le 1^{er} Prix National**

→ le 2^{ème} Prix National

→ le 3^{ème} Prix National

Chaque prix ne sera attribué qu' à un candidat , « personne physique » , reconnu être l'auteur de la recette primée .

L'adresse de domiciliation du prix ne pourra donc pas être différente de celle du lieu d'élaboration du produit .

Toutes décisions du jury concernant les résultats des trois concours ne pourront être ni contestées ni modifiées .

Article 8 – La proclamation des résultats aura lieu au plus tard 8 jours après la fin du concours . Le palmarès pourra être consulté sur **Facebook et sur le site internet de la confrérie** : <http://www.tetedeveaurochelaise.fr>

Les prix seront remis le dimanche 20 janvier 2019 à l'occasion du chapitre annuel de la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau dans les salons du Restaurant du Casino 17340-CHATELAILLON-PLAGE .

Article 9 -Toute publicité future effectuée par le gagnant d'un prix , devra évoquer obligatoirement :

- le nom du professionnel primé et sa qualité professionnelle

- le lieu de fabrication

- le prix obtenu , l'année et le lieu d'obtention

Toute publicité erronée pourra entraîner au contrevenant l'impossibilité de concourir de nouveau .

La Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau se réserve suivant l'importance de la contrefaçon , le droit d'intenter d'éventuelles poursuites judiciaires pour publicité mensongère .

Article 10 – Les données personnelles des candidats au concours font l'objet pour la mise en place de cette manifestation d'un fichier informatique constitué par la Confrérie . Conformément aux dispositions de la loi n° 878-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés ; chaque participant peut s'opposer à l'utilisation de ses données à des fins de prospection et bénéficie d'un droit d'accès , de rectification et de suppression

Article 11 – Tout candidat inscrit au(x) championnat(s) reconnaît avec son inscription avoir pris connaissance de ce règlement et s'engage à en respecter les conditions ; le non respect entraînant l'exclusion sans délais et sans aucun dédommagement .

Toute action doit être entreprise par courrier recommandé avec AR adressé à la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau .

En cas de litige avéré , seule la compétence des tribunaux de LA ROCHELLE pourra être retenue .

Article 12 - La Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau se réserve le droit de reporter ou d'annuler cette manifestation en cas d'événements exceptionnels fortuits , imprévisibles ou de force majeure , sans que sa responsabilité puisse être recherchée ou mise en cause .

Article 13 - Le présent règlement est déposé en l'étude de l'huissier Me Jean-Claude LIDON Un exemplaire de ce règlement pourra être envoyé à toute personne en ayant formulé le souhait par courrier , accompagné d'une enveloppe affranchie au droit de timbre postal en vigueur , adressé à Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau , Concours Gastronomique chez le Président Alain DEGORCEIX , 3 , rue du Dr. Roger TAVERA 17000-LA ROCHELLE .

Pour tous renseignements complémentaires **avant le déroulement de cette manifestation** ,

téléphoner au : 05 16 49 18 43

Amis Italiens au 06 49 49 72 18 / Anglais : 06 78 92 32 26



Pour l'inscription et la participation au(x) Championnat(s) ,

téléphoner au 05 16 49 18 43 ou 06 88 59 01 38

Courriel : confrochelaisedelatetedeveau@gmail.com

Site internet : www.tetedeveaurochelaise.fr

Madame , Monsieur ,
cher ami(e) gourmet , amateur(trice) de produits tripiers .

Depuis 2004 , date de sa création , la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau oeuvre contre la malbouffe en général , livrant un combat sans répit pour la qualité et l'authenticité des produits de nos terroirs qui constituent le socle de toute gastronomie digne de ce nom , dont la notre .

Grands amateurs et défenseurs des « bats morceaux » , qui n'en sont pas d'ailleurs par les potentialités culinaires qu'ils offrent .., nous clamons partout et à toutes occasions la magnificence de ce plat mijoté festif , convivial et rassembleur que nous avons choisi comme emblème , la tête de veau .

L'organisation de ce championnat est pour nous l'occasion de manifester toute notre reconnaissance à ce mythique plat tripiers , dans le but d'en faire évoluer les diverses préparations existantes où d'en créer de nouvelles totalement inédites , auquel nous associons les ris de veau et tous les abats .

Par cette démarche nous voulons ainsi valoriser tous les créateurs gastronomiques , les passionnés du goût , les artistes des saveurs , véritables marchands de bonheur qui n'ont comme autre but que de partager et de procurer du plaisir à celles et à ceux qui les honorent en dégustant leurs savoureuses préparations .

Ce championnat est destiné à les récompenser pour que leur gratitude acquise et reconnue soit sublimée , et produise un effet positif immédiat , sur le développement de leur activité professionnelle .

Dans l'espoir de vous avoir donné l'envie de vous inscrire , je vous remercie , et vous prie d'accepter , Madame , Monsieur , avec mes félicitations pour ce que vous êtes , mes salutations les plus sincères , gourmandes et gastronomiques .

Le Président
Alain DEGORCEIX