**CHAMPIONNAT D’EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS**



**La Confédération Nationale de la Triperie Française organise le 23 novembre 2021, le 4ème Championnat d’Europe des produits tripiers au Campanile de RUNGIS.**

Le concours se tiendra en 2 étapes :

**1ère étape**

Sélection des candidatures avant le 3 novembre 2021 pour retenir 12 finalistes.

La sélection s’effectue par un jury de 4 professionnels de la restauration. Les candidatures devront être adressées à la CNTF à l’adresse mail **cntf@orange.fr** avant le 3 novembre 2021. Les candidatures devront contenir les 3 éléments obligatoires ci-dessous :

**-Photo**

**-Ingrédients de la recette**

**-Commentaires de la recette**

12 finalistes seront sélectionnés pour la journée du 23 novembre 2021. Les frais de déplacements et d’hébergements des finalistes seront remboursés par la CNTF.

Le jury devra s’assurer qu’au moins 3 nationalités soient représentées parmi les 12 finalistes.

2ème étape

La finale se compose des 12 finalistes.

Les finalistes devront réalisés leur recette en simultané dans les cuisines du Campanile au MIN de RUNGIS (cuisine équipée de 12 plans de travail).

Le jury composé de 8 professionnels pour la finale établira un classement des 3 meilleures recettes.

Les lots attribués seront les suivants :

1er lot : 1500 €

2ème lot : 700 €

3ème lot : kit de découpe (matériel Maison Laroche)

La remise des prix s’effectuera lors du Salon International de l’Agriculture 2022 au stand d’INTERBEV.

Cet évènement sera relayé par la presse gastronomique et nationale ; ce sera une formidable occasion de valoriser les produits tripiers.