

CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS



La Confédération Nationale de la Triperie Française organise le 22 novembre 2022, le 5^{ème} Championnat d'Europe des produits tripiers au Campanile de RUNGIS.

Afin de permettre à tous les restaurateurs et amateurs de produits tripiers de participer, les 22 finalistes s'affronteront dans un concours unique le 22 novembre 2022. Ils doivent remplir leur dossier d'inscription avant le 4 novembre 2022.

La candidature comprend le bulletin de participation, une photo et un descriptif de la recette.

Les chefs étrangers seront directement qualifiés à la grande finale du 22 novembre 2022 pour affronter les meilleures recettes françaises.

Les meilleurs candidats français seront sélectionnés sur dossier le 4 novembre et recevront le même jour leur dossier complet de participation.

Vous trouverez ci-dessous les différentes étapes de notre 5eme championnat d'Europe des produits tripiers.

Phase 1 : sélection des meilleures recettes françaises sur dossier (avant le 4 novembre 2022).

Les participants transmettent leur bulletin d'inscription, les photos de la recette ainsi qu'un descriptif. Il est important de prendre en compte la qualité de la photo, la présentation du plat, son originalité, les produits tripiers utilisés...

Phase 2 : la grande finale démarrera à 8h avec les 22 chefs sélectionnés pour déterminer les 3 lauréats du concours. Les finalistes réalisent leur recette en simultané dans les cuisines du Campanile au MIN de RUNGIS. Le jury sera composé de 8 personnalités de la filière et délibérera à 18h. Le matériel de cuisine, le poste de travail à disposition et l'ordre de passage des candidats seront indiqués dans le dossier remis à chaque candidat.

Phase 3 : la remise des prix se tiendra en février 2023 lors du Salon International de l'Agriculture 2023 au stand d'INTERBEV en présence de Guillaume GOMEZ, ambassadeur de la gastronomie française et du Président d'Interbev.

1er prix : 2000 €

2nd prix : 1000 €

3rd prix : 500 €

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