



# CONCOURS NATIONAL DE LA ROSETTE ARTISANALE

---

## Règlement 2018

### **ARTICLE 1 : CONDITIONS**

Nous vous informons de l'organisation du « concours national de la rosette artisanale », il se déroulera le lundi 26 mars 2018 sur le stand 3F28 des Ateliers Gourmands à la Foire de Lyon (Eurexpo).

Ce concours est **ouvert aux charcutiers-traiteurs adhérents et NON ADHERENTS à la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs.**

### **ARTICLE 2 : COMPOSITION**

Les rosettes doivent être composées exclusivement de viande de porc, à l'exclusion de viande de coche, dans un véritable boyau de rosette et d'un poids minimum de 800 g à 1.2 kg.

Les critères de sélection de la meilleure rosette sont les suivants :

- Hachage : moyen/gros
- Teneur en gras : maximum 40% à l'état sec
- Couleur : rouge claire
- Texture : sec mais moelleux
- Assaisonnement : harmonieux
- Cartilage et nerf : exclus
- Ail : on ne doit pas le sentir
- Aspect : libre, ficelle en losanges ou sous/filet

### **ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS**

Les candidats doivent adresser leur bulletin d'inscription à la :

CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHARCUTIERS TRAITEURS LYONNAIS

73 cours Albert Thomas

69003 LYON

Tél. : 04 78 69 04 06 / e-mail : [syndicatcharctrait@free.fr](mailto:syndicatcharctrait@free.fr)

**Accompagné d'un chèque de 50€**, libellé à l'ordre de la : CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHARCUTIERS TRAITEURS LYONNAIS et ce avant le : **21 mars 2018**

### **ARTICLE 4 : DISPOSITIONS PRATIQUES**

Vous pouvez expédier Les produits à la Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs à Lyon 3<sup>ème</sup>, chez : Charcuterie GIROUD 877 rue Nationale 69400 VILLEFRANCHE S/SAONE au plus tard le vendredi 23 mars 2018 ou directement sur la Foire de Lyon le 26 janvier 2018 **a 17h précise**, portant le nom et l'adresse des candidats en lettre d'imprimerie, ceci afin d'éviter toute erreur d'inscription sur les diplômes.

### **ARTICLE 5 : BAREME DE NOTATION**

Le barème de notation sera le suivant :

Note de 0 à 20, affectée du coefficient :

- 3 pour la coupe
- 5 pour la saveur

### **ARTICLE 6 : JURY**

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, de Meilleurs Ouvriers de France, de consommateurs et de journalistes gastronomiques.

Pendant la délibération, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux, le Président du jury sera seul habilité à donner des explications et à connaître les noms et numéros de candidats s'y rapportant et ce jusqu'à la proclamation des résultats.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et se borneront à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement du concours.

En cas de contestation sur un point du règlement ou sur tout autre problème non évoqué dans le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs.

Le jury est souverain. La participation au concours implique, de la part des candidats, le respect de ces décisions, aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de points entre les candidats, la meilleure note en saveur servira à les départager. Les organisateurs du concours se réservent le droit d'apporter toutes modifications dictées par des circonstances imprévues, réelles et sérieuses, ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure.

A l'issue de la délibération du jury et pour l'image de marque de ce concours, le jury professionnel est prié de revêtir une veste blanche.

#### **ARTICLE 7 : RESULTATS**

Les résultats seront publiés le jour même sur le stand.

#### **ARTICLE 8 : RECOMPENSES**

Les récompenses seront les suivantes :

- 1<sup>er</sup> : 1 diplôme + 1 trophée + 1 médaille d'or + 1 chèque de 250 € offert par la Banque Populaire Loire et Lyonnais et la Socama
- 2<sup>ème</sup> : 1 diplôme + 1 médaille d'argent + 1 chèque de 150€ offert par la Banque Populaire Loire et Lyonnais et la Socama
- 3<sup>ème</sup> : 1 diplôme + 1 médaille de bronze + 1 chèque de 50 € par la Banque Populaire Loire et Lyonnais et la Socama

Les autres candidats recevront un diplôme d'honneur

#### **ARTICLE 9 : REMISE DES PRIX**

Les prix seront remis aux gagnants le jour même

Chaque professionnel lauréat devra impérativement se présenter en veste de travail.

#### **ARTICLE 10 : DROIT A L'IMAGE**

En acceptant le règlement, le candidat déclare *accepter que la Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs Rhône Alpes*, procède à titre gracieux, à l'enregistrement de son image et de ses propos ainsi que des documents présentés.

La diffusion et l'exploitation de ces images, de ces propos et des documents pourront se faire par le biais de sites Internet, presse, films, photothèque accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération de la personne concernée.

#### **ARTICLE 10 : MISE A DISPOSITION DU REGLEMENT**

Le présent règlement est consultable et téléchargeable en ligne sur le site :

<http://www.charcutiers-traiteurs-rhonealpes.fr>

Lundi 26 mars 2018



CONCOURS NATIONAL DE

LA ROSETTE ARTISANALE

## BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner avant le 21 mars 2018

Je soussigné : .....

Raison sociale : .....

Artisan charcutier     artisan boucher     salarié     apprenti

Adresse : N° ..... Rue : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone ..... Fax : ..... E-mail : .....@.....

Date et lieu de naissance : .....

Diplômes et récompenses déjà obtenus  
(facultatif).....  
.....  
.....

Désire participer : **Le lundi 26 mars 2018**  
**Au « CONCOURS NATIONAL DE LA ROSETTE ARTISANALE »**

Je joins à ce bulletin un chèque de **50 €**, libellé au nom de :

Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs Lyonnais

Je m'engage à me conformer au règlement du concours national de la rosette artisanale et à faire parvenir ma rosette au plus tard le vendredi 23 mars 2018. (ATTENTION : Si vous devez envoyer vos produits par la poste, pensez au délai d'acheminement, l'envoi en Chronopost est beaucoup plus fiable et rapide qu'un envoi en colissimo)

TAMPON

SIGNATURE

DATE

Remise des prix le jour même (**veste blanche obligatoire pour le concurrent**)

CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHARCUTIERS TRAITEURS LYONNAIS