



TROPHÉE *national* DE LA CHARCUTERIE

SUJET · ÉDITION 2027

Catégorie

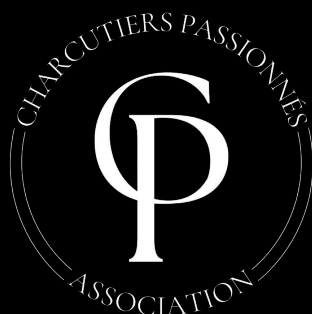
ESPOIR

MOINS DE 23 ANS

LES ÉPREUVES

01	La terrine grand-mère	p. 2
02	Le pâté en croûte de volaille fermière, cochon et pistache	p. 2
03	Les aspics de jambon, carotte et œuf mollet	p. 3
04	La terrine de légumes	p. 3
➔	Le buffet	p. 4

ORGANISÉ PAR





LES ÉPREUVES

01 LA TERRINE GRAND-MÈRE

1,800 kg fini · $\pm 5\%$

- ➔ Réaliser une terrine grand-mère dans un plat à sabot blanc ovale (sans inscription).
- ➔ La terrine devra être glacée et décorée.
- ➔ Trois tranches seront prélevées sur place, par le candidat, pour la dégustation.
- ➔ **Rappel :** l'entame n'est pas considérée comme une tranche.

02 LE PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE FERMIÈRE, COCHON ET PISTACHE

Moule traditionnel de 40 cm

- ➔ Réaliser un pâté en croûte de volaille, cochon et pistache dans un moule traditionnel de 40 cm.
- ➔ Il devra contenir obligatoirement de la gelée maison.
- ➔ Aucun autre ingrédient ne sera toléré dans la préparation.
- ➔ Trois tranches seront prélevées sur place, par le candidat, pour la dégustation.





03 LES ASPICS DE JAMBON, CAROTTE ET ŒUF MOLLET

10 aspics · 170 g pièce · $\pm 5\%$

- ➔ Réaliser 10 aspics de jambon blanc.
- ➔ Les aspics devront obligatoirement contenir un œuf mollet, de l'œuf dur, des carottes et du persil plat.
- ➔ La gelée devra être à base de bouillon de cochon. Aucun autre produit ne sera toléré.
- ➔ Les aspics devront être de forme ronde et peser 170 g pièce ($\pm 5\%$).
- ➔ Ils seront démoulés et présentés sans décor ajouté.
- ➔ Trois aspics seront conservés pour la dégustation.
- ➔ Les aspics devront être présentés sur des fonds de lait gélifiés décorés ; la truffe ne sera pas tolérée.
- ➔ Ils seront disposés sur le pourtour du miroir.

04 LA TERRINE DE LÉGUMES

1,200 kg fini · $\pm 5\%$

- ➔ Réaliser une terrine de légumes contenant obligatoirement 5 légumes.
- ➔ Cette terrine sera montée sur une base de courgette, avec 4 légumes en marquants : carotte jaune, carotte orange, petits pois, artichaut.
- ➔ La terrine sera glacée et décorée.
- ➔ Trois tranches seront prélevées sur place par le candidat.



LE BUFFET

- ➔ Les produits devront être dressés sur un miroir rectangulaire (90 × 50 cm).
- ➔ Le décor sera libre, mais le thème choisi devra être annoncé et respecté.
- ➔ La hauteur du décor devra être comprise entre 40 cm et 60 cm.
- ➔ L'ensemble sera dressé sur une table rectangulaire (122 × 76 cm), nappée en blanc et fournie par l'organisation. Le surnappage n'est pas autorisé.
- ➔ Les buffets seront visibles sur 3 faces (face principale : 122 cm).

SCHÉMA INDICATIF · VUE DE DESSUS



MIROIR RECTANGULAIRE

90 × 50 cm

HAUTEUR DU DÉCOR

40 à 60 cm

TABLE RECTANGULAIRE

122 × 76 cm

VISIBILITÉ

3 faces

IMPORTANT



**Tous les produits doivent arriver entiers, non entamés.
Les coupes seront faites sur place par chaque candidat.**