



TROPHÉE *national* DE LA CHARCUTERIE

SUJET · ÉDITION 2027

Catégorie

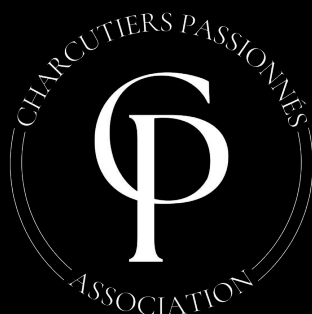
EXCELLENCE

À PARTIR DE 23 ANS

LES ÉPREUVES

01	Le dos de cochon de lait	p. 2
02	La hure de cochon de lait	p. 2
03	Le pâté en croûte tout cochon	p. 3
04	Les mousses de foie de volaille aux morilles	p. 3
➔	Le buffet	p. 4

ORGANISÉ PAR





LES ÉPREUVES

01 LE DOS DE COCHON DE LAIT

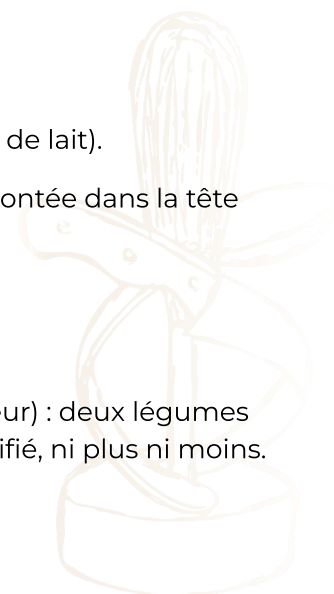
2,800 kg fini · $\pm 5\%$

- ➔ Réaliser un dos de cochon de lait farci au foie gras, trompettes et pignons de pin.
- ➔ Le foie gras devra être centré et le diamètre sera compris entre 2,5 cm et 3 cm.
- ➔ Six ronds de farce (3 avec des trompettes et 3 avec des pignons de pin) seront disposés autour du foie gras. Leur diamètre ne devra pas dépasser 1,5 cm.
- ➔ Aucun ajout supplémentaire ne sera toléré dans le cochon de lait.
- ➔ Le produit devra être glacé et décoré.
- ➔ Trois tranches seront prélevées sur place par le candidat.
- ➔ Le dos de cochon de lait devra être présenté sur un fond gélifié **végétal** (3 cm de hauteur) : deux légumes différents et une fleur obligatoires, apparents dans le fond gélifié, ni plus ni moins.
- ➔ Cette pièce sera dressée sur le miroir de 90 cm de diamètre.

02 LA HURE DE COCHON DE LAIT

1,500 kg fini · $\pm 10\%$

- ➔ Réaliser une hure à la parisienne (avec la tête de votre cochon de lait).
- ➔ La hure devra contenir des pistaches et du lard gras, et être montée dans la tête du cochon.
- ➔ Elle devra être glacée et décorée.
- ➔ Une tranche de 1,5 cm sera prélevée sur place par le candidat.
- ➔ La hure devra être dressée sur un fond végétal (3 cm de hauteur) : deux légumes différents et une fleur obligatoires, apparents dans le fond gélifié, ni plus ni moins.
- ➔ Cette pièce sera dressée sur le miroir.





03 LE PÂTÉ EN CROÛTE TOUT COCHON

2 kg fini · ± 5 %

- ➔ Réaliser un pâté en croûte de forme rectangulaire (dimension libre), sans gelée, 100 % cochon, avec ajout d'asperges vertes ; le foie gras ne sera pas toléré.
- ➔ Le pâté en croûte devra être décoré d'une grappe de raisin et de feuilles de vigne sur le dessus, à base de pâte identique à celle du produit.
- ➔ Trois tranches seront prélevées sur place par le candidat.
- ➔ Le pâté en croûte devra être dressé sur un fond végétal (3 cm de hauteur) : deux légumes différents et une fleur obligatoires, apparents dans le fond gélifié, ni plus ni moins.
- ➔ Cette pièce sera dressée sur le miroir.

04 LES MOUSSES DE FOIE DE VOLAILLE AUX MORILLES

10 portions · moules à cannelé

- ➔ Réaliser 10 mousses de foie de volaille aux morilles, dans des moules à cannelé de 5 cm de hauteur et d'environ 5,5 cm de diamètre.
- ➔ Les mousses seront glacées et décorées.
- ➔ Trois mousses seront prélevées sur place par le candidat.
- ➔ Les mousses seront présentées sur des fonds de lait gélifiés décorés (2 cm de hauteur) ; la truffe ne sera pas tolérée.
- ➔ Ce produit sera dressé sur le pourtour du miroir.



LE BUFFET

- ➔ Le décor est libre, mais le candidat devra annoncer un thème, qui devra être respecté et mis en valeur au centre du miroir.
- ➔ Tous les produits ainsi que leur socle végétal devront être disposés sur le miroir.
- ➔ La hauteur totale du décor ne devra pas dépasser 80 cm.
- ➔ L'ensemble sera présenté sur une table ronde de 150 cm de diamètre, nappée de blanc et fournie par l'organisation. Le surnappage n'est pas autorisé.
- ➔ Le décor devra être conçu pour offrir une visibilité optimale à 360°, permettant d'apprécier l'ensemble de la composition sous tous les angles. Les buffets devront ainsi être visibles et accessibles sur la totalité du pourtour de la table.

SCHÉMA INDICATIF · VUE DE DESSUS

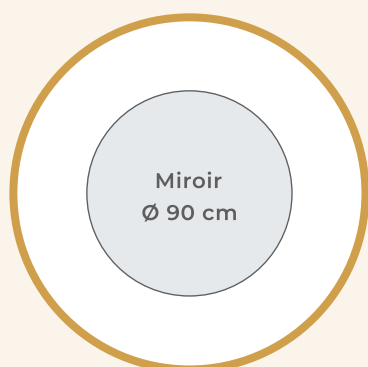


Table ronde · Ø 150 cm

○ VISIBLE SUR TOUT LE POURTOUR

MIROIR ROND

Ø 90 cm

HAUTEUR DU DÉCOR

80 cm maximum

TABLE RONDE

Ø 150 cm

VISIBILITÉ

360°

IMPORTANT



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