Trophée National de la Charcuterie 2025

Sujet artisans - salariés

Dimanche 6 avril 2025

Cité de la gastronomie – DIJON

1/ Pâté en croûte tout cochon aux fruits secs et moutarde de cassis

4 kg fini avec gelée (+/- 10 %)

Le produit sera pesé entier à l'arrivée avant d'être tranché

Le pâté en croûte sera à base de pâte brisée, recouvrant la totalité du produit et sera confectionné dans un moule traditionnel, rectangulaire sans travail d'intérieur.

Le pâté en croûte devra contenir obligatoirement de la gelée, et devra contenir au minimum 4 fruits secs : pistaches, pignons de pin, noisettes, abricots.

Dégustation froide (5 assiettes)

Une tranche par assiette **sans décor**.

Les assiettes pour la dégustation seront fournies.

Sur le buffet

Le pâté en croûte restant sera dressé sur une planche allongée en bois de votre choix.

2/ Suprême de volaille de Bresse au foie gras et morilles

2,200 kg fini (+/- 5%)

Le produit sera pesé entier à l'arrivée avant d'être tranché

Le suprême devra obligatoirement être monté avec une rosace de 6 pétales inversés, pattes et cuisses attenantes au suprême. Barde fine interdite.

La bague de la volaille de Bresse devra obligatoirement être sur une patte, sans que l'on puisse la retirer.

Dégustation froide (5 assiettes)

Une tranche par assiette sans décor.

Les assiettes seront fournies.

Sur le buffet

Le suprême sera présenté sur votre pièce artistique.

3/ Mousse de foie de canard, au lard gras

1.800 kg (+/- 5%) avec glaçage, moule style charlotte (couronne obligatoire)

Le produit sera pesé entier à l'arrivée avant d'être tranché

La Mousse devra avoir obligatoirement des marquants de lard gras.

La mousse devra être glacée dans le moule. (Démoulé à votre arrivée ou avant, selon votre convenance)

Dégustation froide (5 assiettes)

5 portions seront dressées sur assiette, sans décor.

Les assiettes seront fournies pour la dégustation.

Sur le buffet

La mousse sera présentée sur un plat rond blanc de votre choix.

4/ Un jambon persillé traditionnel

2.800 kg fini (+/-5%)

Le produit sera pesé entier à l'arrivée avant d'être tranché

Le jambon persillé sera confectionné obligatoirement dans un moule (style cul de poule) et devra être glacé.

Le jambon persillé devra être démoulé et obligatoirement glacé avec ajout du persil.

Dégustation froide (5 assiettes)

Une tranche par assiette **sans décor**.

Les assiettes pour la dégustation seront fournies.

Sur le buffet

Le jambon persillé sera dressé sur une assiette ronde blanche, de votre choix.

5/ Ballotine de saumon et sébaste aux agrumes confits

1.800 kg finie (+/-5%)

Le produit sera pesé entier à l'arrivée avant d'être tranché

Décor intérieur obligatoire, libre d'imagination.

Elle devra obligatoirement contenir des marquants de saumon.

La ballotine devra être chaufroitée, à base d'un fumet de poisson et zestes d'agrumes.

Une sauce froide devra être préparée et apportée pour la dégustation.

Dégustation froide (5 assiettes)

Une tranche sera dressée sur chaque assiette accompagnée d'environ 20 gr de sauce froide par assiette, sans décor.

Les assiettes seront fournies.

Sur le buffet

La ballotine sera dressée et décorée sur un plat blanc allongé, de votre choix.

6/ Quenelles de brochet aux escargots, sauce à l'oseille

15 quenelles de 70 à 75 gr chacune

Les quenelles seront pesées à l'arrivée

Les quinze quenelles devront être confectionnées obligatoirement à la cuillère.

Les quenelles seront à base de brochet et d'escargots.

La sauce sera obligatoirement à l'oseille

Les escargots devront obligatoirement provenir de la maison Bellorr (partenaire du trophée)

(facture à l'appui lors de votre arrivée au Trophée)

Maison BELLORR

Le Verthonay
37340 Avrillé Les Ponceaux
+33 (0)2 47 35 74 35

Dégustation chaude (5 assiettes)

Quatre quenelles dressées dans un plat, accompagnée d'un ravier de sauce, **sans décor**.

Une quenelle sur une assiette à part.

Les contenants pour la dégustation seront fournis par l'organisation.

La remise en température sera effectuée par l'organisation et identique pour tous les candidats.

(Température commune et communiquée après inscription)

Sur le buffet

Les dix quenelles restantes seront à dresser sur un plat ovale blanc, les quenelles devront être nappées avec la sauce. Contenant apporté par le candidat.

Une pièce artistique sera réalisée sur le thème de la Bourgogne.

Elle devra être obligatoirement réalisée en pastillage

Cette pièce sera à apporter, finie ou à finir d'assembler, et servira à présenter votre suprême.

Cette pièce ne devra pas dépasser les dimensions suivantes : Largeur 60 cm, profondeur 40 cm, haut 60 cm.

Le pistolet à colle sera autorisé ainsi que la finition sur place, au moment de dresser le buffet.

Il faudra que votre suprême soit parfaitement intégré à la pièce.

Cette pièce devra être disposée au centre du buffet, dans le sens de votre choix.

Le buffet

Les buffets seront fournis (nappés en noir) par l'organisation (200 cm x 80 cm. H 91 cm).

Le sur-nappage ne sera pas autorisé.

La disposition du buffet sera identique pour chaque candidat.

(Les consignes d'implantation vous seront transférées à la clôture des inscriptions.)

Une personne de votre choix pourra vous accompagner, uniquement pour décharger votre véhicule, et au moment de dresser votre buffet, **mais en aucun cas pour préparer vos produits à la dégustation.**

Des dessertes seront à votre disposition (table de 180 x 80) pour entreposer vos plats et pour la découpe de vos produits. Il vous faudra apporter tout le nécessaire pour le tranchage de vos produits (planche, couteaux, gants, torchons etc…)

Un branchement électrique sera mis à disposition, uniquement le temps du montage.

L'apport d'un enrouleur électrique est conseillé.

Les buffets devront être terminés à 11h30 précise.

A 15h00, vous aurez l'obligation d'être présent derrière votre buffet, en tenue.

L'idée étant de communiquer avec le public, sur votre parcours et de promouvoir la profession.

****