

**LA CONFRERIE**  
**« LES FINS GOURMETS de LONGNY au PERCHE » (ORNE)**  
**vous présente son**  
**44 • CHAMPIONNAT de France 2012**  
**du MEILLEUR PLAT DE TRIPES**  
**qui se tiendra le Samedi 14 Avril 2012.**

**UN PLAT DE TRIPES :**  
**Un plat cuisiné, traditionnel, naturel, léger, qui mérite d'être dégusté quel que soit son mode de préparation.**

**Article 1** – Le concours est ouvert aux bouchers, charcutiers, tripiers, restaurateurs, entreprises de salaisons ainsi qu'aux apprentis et amateurs.

**Catégorie 1 :** Tripes cuisinées nature

**Catégorie 2 :** Tripes cuisinées à la tomate, épicées, à la catalane.

Chaque concurrent peut participer dans les deux catégories.

**Article 2** – Le bulletin de participation ci-joint ou une copie devra être envoyé avant le **Samedi 7 AVRIL 2012** à la Confrérie des Fins Gourmets de LONGNY au PERCHE à l'adresse suivante : Mr PALLU- 11 Place de l'Hôtel de ville – 61290 Longny au Perche – Tel 02.33.73.62.51. OU par Mail : [confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr](mailto:confreriefinsgourmets.longny@wanadoo.fr)

**Article 3** – Le droit d'inscription est fixé à 35 € pour 1 catégorie (65 € pour les 2 catégories) pour les professionnels et 18 € (32 €) pour les apprentis. Le montant des droits d'inscription sera joint à l'envoi. Les sommes versées resteront dans tous les cas acquises à la Confrérie.

**Article 4** – Il devra être fait envoi de tripes froides de **1 Kg 500 minimum**. Les préparations seront adressées de préférence sous vide, dans un emballage non valorisant et incassable Il est conseillé d'effectuer les envois par la poste en colissimo à l'adresse indiquée à l'article 2. Dès leur arrivée, les colis seront entreposés en chambre froide. **La date limite de réception est fixée au Vendredi 13 Avril 2012 à 19h30.**

**Article 5** – Les concurrents joindront à leur envoi une enveloppe blanche, cachetée, dans laquelle ils indiqueront, sur une feuille de papier, **leur nom, prénom, adresse complète et numéro de téléphone**. Elle ne portera à l'extérieur que la catégorie 1 ou 2 (Rq : mentionner la qualité d'apprenti si nécessaire)

**Article 6** – Le 24 Avril 2012, les tripes seront mises dans les terrines de la confrérie. Le numéro figurant sur la tripière sera reproduit sur l'enveloppe accompagnant l'envoi. Après la clôture des opérations de jugement du Grand Jury, les enveloppes se rapportant aux tripières primées seront ouvertes et les résultats du concours seront publiés.

**Article 7** – Les plats de tripes sont mis en condition dans un four électrique, maintenus à température favorable sur des chauffe-plats et toujours présentés dans les meilleures conditions.

**Recommandations :** La taille préconisée pour les morceaux de tripes est de 4x4 cm environ.

**Article 8** – Le GRAND JURY, comprenant d'éminentes personnalités de la Charcuterie et de la Boucherie, des Fins Gourmets représentants diverses confréries gastronomiques, sous la présidence du Grand Mestre de la Confrérie des Fins Gourmets de Longny au Perche, se réunira le 14 Avril 2012.

**Article 9** – Il sera attribué pour chaque groupe les récompenses suivantes : le titre de « **Champion de France du Meilleur Plat de tripes 2012** » et suivant la qualité des produits : des médailles d'Or, d'Argent, et de Bronze, divers diplômes et coupes. Il sera éventuellement attribué, sur demande du Grand Jury, la Palme d'Or de l'académie des Confréries Gastronomiques du Duché de Normandie.

**Article 10** – La remise des récompenses aura lieu le **Dimanche 13 Mai 2012**, sauf contordre. Les lauréats seront avisés les jours qui suivront le championnat de France.

**Article 11** – L'engagement d'un concurrent l'implique à accepter l'ensemble de ce présent règlement. Les décisions du jury sont sans appel. Une infraction à l'un des articles ci-dessus provoquera la disqualification.

**Article 12** – Les professionnels du Canton de LONGNY au PERCHE sont exclus du concours, ainsi que les professionnels autorisés à s'installer sur le marché local.

**Article 13** - Les Fins Gourmets de LONGNY au PERCHE souhaite bonne chance aux concurrents.

-----BULLETIN DE PARTICIPATION -----

Nom, Prénom

Code APE :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Entourer la mention nécessaire :

Professionnel ou Apprenti

Catégorie 1 (Nature) et/ ou Catégorie 2 (Tomate)

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, désire participer au CHAMPIONNAT de FRANCE du Meilleur Plat de Tripes qui aura lieu Longny au Perche – 61290 – le SAMEDI 14 Avril 2012.

Je certifie sur l'honneur que les produits sont de ma fabrication. Ci joint un chèque bancaire de :  
**Professionnel** : 35 € pour un plat (participation dans 1 catégorie) ou 65 € pour 2 plats (participation dans les 2 catégories).

**Apprenti** : 18 € pour 1 plat ou 32 € pour 2 plats.

Etabli au nom de la CONFRERIE DES FINS GOURMETS DE LONGNY AU PERCHE – 61290.

Date :

Signature :

**Fabricant Français D'USTENSILES**  
**pour la GASTRONOMIE**  
**depuis 1814**



**MATFER**  
**MAGASIN D'USINE**

Z.I. Les Réhardières  
Route de L'Aigle  
61290 LONGNY AU PERCHE  
Tél : 02 33 85 38 02 – Fax : 02 33 85 35 62  
Mail : [magasinusine@matfer.fr](mailto:magasinusine@matfer.fr)

Horaires d'ouverture

Lundi & Mardi de 14H00 à 17H00  
Mercredi de 10H00 à 12H30 et de 14H00 à 17H00  
Jeudi de 14H00 à 17H00  
Vendredi de 14h00 à 18h00  
Samedi de 10H00 à 12H30 et de 14H00 à 18H00

**CONFRERIE**  
**DES FINS GOURMETS**  
**DE LONGNY AU PERCHE**



**Championnat de France du**  
**MEILLEUR PLAT DE TRIPES**  
**2012**

**Samedi 14 Avril 2012**