

## RÉCOMPENSES



La remise des récompenses aura lieu lors du XXXVII<sup>e</sup> chapitre de la Confrérie des chevaliers de Saint-Antoine où vous serez les invités.

Il sera attribué : La COUPE DES DÉLICES DE SAINT ANTOINE  
MÉDAILLES D'OR + COUPES  
MÉDAILLES D'ARGENT + COUPES  
MÉDAILLES DE BRONZE + COUPES

Chaque lauréat sera averti par téléphone le jour même. Les autres recevront par courrier un diplôme d'honneur pour promouvoir leur produit et la liste des lauréats.

Si ce challenge est gagné par un salarié, son employeur en sera le garant et il pourra l'exposer dans son magasin à condition toutefois qu'il y soit indiqué le nom et la qualité du gagnant.

**Les lauréats pourront se prévaloir du titre précis et complet «championnat de France Saint Antoine du pâté en croûte des moins de 30 ans»** et en assurer la promotion uniquement sur leur principal point de vente au détail. Le prix n'est valable que pour une année.

Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit primé pour l'année.

Pour valoriser les produits primés, la Confrérie demande que chaque lauréat mentionne, lors de leur vente et publicité, le Millésime du prix obtenu.

Pour tous renseignements complémentaires : téléphonez au 02 32 58 18 13 - 06 81 80 44 79

**BULLETIN-RÉPONSE A RETOURNER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 NOVEMBRE 2022**  
à la CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE S<sup>T</sup> ANTOINE : 20, route de Neuville - 27220 Saint André de l'Eure

Je soussigné ..... né le .....

artisan charcutier \* ou salarié \* d'une entreprise de charcuterie Traiteur.

domicilié n° ..... rue .....

code postal ..... ville ..... tél. ....

email .....

m'inscris au CHAMPIONNAT DE FRANCE ST ANTOINE «PÂTÉ EN CROÛTE DES MOINS

DE 30 ANS», et je ferai parvenir mon produit au :

Ets MASSE : 54, avenue de Normandie - Bat E5 PLA 190 - 94597 Rungis Min Cedex.

Le MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023 avant 12h.

J'atteste sur l'honneur que le produit que je présenterai au concours sera de ma fabrication personnelle.

DATE ..... SIGNATURE

Ci joint un chèque de 40 € pour droit d'inscription

(\*) Mettre une croix dans la case correspondante.



### Nos partenaires :

Ets ILGO - ROCHEBILLARD - BLEIN

DIPSA - Maison MASSE - MAURIAC

Jérôme BEAUDOIN Conseil Investissement

Société OPIUM Agencement

SEFJ Mr RAGON - SCICF

LOSTE le Grand Saloir - DISPERE Le Marché des Chefs

LA CORPO - LABOVIDA - SUCHEL

SIDMA - AVIGROS - DIMAR

PORCGROS - JAUNO - SOUSSANA

GODARD - LA CAVE DE RUNGIS - LE DELAS

LAROCHE - MEDELYS - NUNES Plomberie

KAVIARI - LOMAREC - Champagne LAURENTI

Brasserie Le Pied de Cochon - Brasserie BAROCHE

Charcuterie: POU - FERMIN



confrérie des chevaliers  
de S<sup>t</sup> Antoine

## 2 Grands Concours

«DES DÉLICES SAINT-ANTOINE»

*Le Championnat de France St Antoine  
du jambon de Paris supérieur*

*Le Championnat de France St Antoine  
du pâté en croûte des moins de 30 ans*

**2024**



*Coupes et Médailles d'or, d'argent et de bronze - Diplôme d'honneur*

ORGANISÉ PAR LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS  
DE SAINT-ANTOINE - BAILLIAGE PARIS - ILE DE FRANCE

*La Charcuterie Traditionnelle de Qualité mise à l'Honneur*

## CHAMPIONNAT DE FRANCE ST ANTOINE DU JAMBON DE PARIS SUPÉRIEUR

### RÈGLEMENT

#### THÈME

La Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine propose son grand concours «Les Délices Saint-Antoine»

Le thème en sera :

**JAMBON DE PARIS SUPÉRIEUR DU CHARCUTIER TRAITEUR**

Chaque candidat devra apporter ou expédier :

2 fois 5 tranches séparées par feuille de cellophane dans un emballage sous vide.

#### CANDIDATURES

Tous les artisans charcutiers ou les employés d'une entreprise inscrite au registre des métiers, âgés de plus de 20 ans, peuvent y participer.

#### INSCRIPTIONS

Chaque candidat doit adresser son bulletin d'inscription ci-après au siège du Bailliage, 20 route de Neuville - 27220 Saint André de l'Eure, accompagné d'un droit d'inscription de 55 € et d'une attestation sur l'honneur certifiant que le produit présenté est de leur fabrication personnelle.

#### DATE ET LIEU

Les produits devront parvenir au plus tard :

Ets MASSE : La maison du foie gras

54, avenue de Normandie - Bat E5 PLA 190 - 94597 Rungis Min Cedex

Le MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023 avant 12h.

#### RÉCEPTION DES PRODUITS

Les produits seront accompagnés d'une enveloppe blanche fermée (sans aucun signe distinctif contenant les noms et adresse du candidat) seront dès réception affectés d'un numéro garantissant leur anonymat.

#### BARÈME DE NOTATION

Le barème de notation sera le suivant : note de 0 à 20 affectée au :

JAMBON DE PARIS • coefficient 5 pour la dégustation.

• coefficient 3 pour l'aspect et tenue de coupe.

#### JURY

Le jury composé de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, de M.O.F., de charcutiers et de consommateurs avertis, sera souverain, la participation à ce concours implique l'acceptation de sa décision. Aucun membre du jury ne pourra avoir un employé parmi les concurrents.

Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.

#### RÉCOMPENSES

La remise des récompenses aura lieu lors du XXXVII<sup>e</sup> chapitre de la Confrérie des chevaliers de Saint-Antoine où vous serez les invités.

Il sera attribué : La COUPE DES DÉLICES DE SAINT ANTOINE  
MÉDAILLES D'OR + COUPES  
MÉDAILLES D'ARGENT + COUPES  
MÉDAILLES DE BRONZE + COUPES

Chaque lauréat sera averti par téléphone le jour même. Les autres recevront par courrier un diplôme d'honneur pour promouvoir leur produit et la liste des lauréats. Le candidat classé PREMIER sera également dépositaire pendant une année, du Trophée de la Confrérie sur lequel son nom sera gravé.

Si ce challenge est gagné par un salarié, son employeur en sera le garant et il pourra l'exposer dans son magasin à condition toutefois qu'il y soit indiqué le nom et la qualité du gagnant.

Les lauréats pourront se prévaloir du titre précis et complet «championnat de France Saint Antoine du jambon de Paris supérieur» et en assurer la promotion uniquement sur leur principal point de vente au détail. Le prix n'est valable que pour une année.

Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit primé pour l'année.

Pour valoriser les produits primés, la Confrérie demande que chaque lauréat mentionne, lors de leur vente et publicité, le Millésime du prix obtenu.

Pour tous renseignements complémentaires : téléphonez au 02 32 58 18 13 - 06 81 80 44 79

**BULLETIN-RÉPONSE A RETOURNER IMPÉRATIVEMENT AVANT LE 15 NOVEMBRE 2022  
à la CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE S<sup>T</sup> ANTOINE : 20, route de Neuville - 27220 Saint André de l'Eure**

Je soussigné ..... né le .....

artisan charcutier \* ou salarié \* d'une entreprise de charcuterie Traiteur.

domicilié n° ..... rue .....

code postal ..... ville ..... tél. ....

email .....

m'inscris au CONCOURS «JAMBON DE PARIS SUPÉRIEUR MAISON», et je ferai parvenir mon

produit au :

Ets MASSE : 54, avenue de Normandie - Bat E5 PLA 190 - 94597 Rungis Min Cedex.

Le MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023 avant 12h.

J'atteste sur l'honneur que le produit que je présenterai au concours sera de ma fabrication personnelle.

DATE ..... SIGNATURE

Ci joint un chèque de 55 € pour droit d'inscription

(\*) Mettre une croix dans la case correspondante.

## CHAMPIONNAT DE FRANCE ST ANTOINE DU PÂTÉ EN CROÛTE DES MOINS DE 30 ANS

### RÈGLEMENT

#### THÈME

La Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine propose son grand concours «Les Délices Saint-Antoine»

Le thème en sera :

**LA PÂTÉ EN CROÛTE À MANGER FROID SANS TRUFFE  
CONTENANT AU MOINS 50% DE PORC**

Chaque candidat devra apporter ou expédier :

2 fois 5 tranches séparées par feuille de cellophane dans un emballage sous vide.

#### CANDIDATURES

Tous les artisans charcutiers ou les employés d'une entreprise inscrite au registre des métiers, âgés de moins de 30 ans, peuvent y participer.

#### INSCRIPTIONS

Chaque candidat doit adresser son bulletin d'inscription ci-après au siège du Bailliage, 20 route de Neuville - 27220 Saint André de l'Eure, accompagné d'un droit d'inscription de 40 € et d'une attestation sur l'honneur certifiant que le produit présenté est de leur fabrication personnelle.

#### DATE ET LIEU

Les produits devront parvenir au plus tard :

Ets MASSE : La maison du foie gras

54, avenue de Normandie - Bat E5 PLA 190 - 94597 Rungis Min Cedex

Le MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023 avant 12h.

#### RÉCEPTION DES PRODUITS

Les produits seront accompagnés d'une enveloppe blanche fermée (sans aucun signe distinctif contenant les noms et adresse du candidat) seront dès réception affectés d'un numéro garantissant leur anonymat.

#### BARÈME DE NOTATION

Le barème de notation sera le suivant : note de 0 à 20 affectée au :

PÂTÉ EN CROÛTE • coefficient 5 pour la dégustation.

• coefficient 3 pour l'aspect et tenue de coupe.

#### JURY

Le jury composé de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, de M.O.F., de charcutiers et de consommateurs avertis, sera souverain, la participation à ce concours implique l'acceptation de sa décision. Aucun membre du jury ne pourra avoir un employé parmi les concurrents.

Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.