

2009
REGLEMENT

DU XXXIIème CONCOURS

DU MEILLEUR JAMBON PERSILLE ARTISANAL DE BOURGOGNE

Art. 1 : Le XXXIIème Concours du **Meilleur Jambon Persillé Artisanal de Bourgogne**, organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine, Bailliage de Bourgogne-Franche-Comté, en collaboration avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Côte d'Or aura lieu dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de DIJON, le **JEUDI 5 NOVEMBRE 2009**.

Art. 2 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Toute entreprise artisanale devra certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de sa propre fabrication et répond aux normes fixées par le code des usages en charcuterie.

Art. 3 : Les candidats devront adresser leur **inscription** (bulletin n° 1) avant le 26 octobre 2009 à :

CONFRERIE DES CHEVALIERS DE SAINT-ANTOINE
65, rue Daubenton - 21000 DIJON

Un droit d'inscription de 24 € est demandé à chaque candidat, il doit accompagner l'inscription et sera libellé au nom de la "Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine".

Art. 4 : La marchandise sera adressée ou déposée à la Boucherie Charcuterie MITANCHEY 17, Avenue Eiffel à DIJON au plus tard le **MARDI 3 Novembre 2009 avant 19 heures (Tél. 03.80.41.24.77)**.

Les candidats joindront à leur marchandise, sous enveloppe fermée sans signe extérieur, l'indication précise de leur identité (bulletin n° 2).

L'Etude MIAS-HOUSSIN-LALEVE, Huissiers à Dijon, attribuera à chaque envoi un numéro d'ordre ; elle sera seule à détenir la liste de concordance jusqu'à la fin du concours.

Jusqu'au moment du concours, les envois seront entreposés en chambre froide.

Art. 5 : PRESENTATION

Dans un but d'uniformité et de simplification, le jambon persillé de chaque candidat sera présenté dans un ravier DURALEX N° 20 ou similaire, diamètre 19 cm, hauteur 9 cm. Poids net approximatif de la marchandise : 1 kg/1,200 kg. Les emballages ne seront pas rendus.

Les jambons persillés seront simplement glacés à la gelée persillée, sans décors.

Une marque visible indiquera le sens de la coupe. (en cas d'envoi par la poste, il est recommandé de soigner particulièrement l'emballage et d'utiliser une boîte isotherme afin d'éviter la casse au cours du transport).

Art. 6 : COMPOSITION DU JURY

Le jury sera présidé par le Grand Bailli ou son représentant.

Il sera composé :

- de charcutiers professionnels.
- de membres du Conseil du Bailliage de Bourgogne-Franche-Comté des Chevaliers de Saint-Antoine.
- de membres de l'Union des Métiers de la Gastronomie et de la Viande.
- de membres de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Côte d'Or
- de personnalités de la gastronomie.
- de consommateurs.

La presse régionale sera invitée à assister à la dégustation.

Art. 7 : Les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit présenté pour une année. Les décisions du jury seront sans appel.

Les lauréats du concours, sollicités par la Confrérie pour des opérations de dégustation, s'engagent à fournir quelques produits de leur fabrication.

Art. 8 : Toute publicité se référant à une récompense devra obligatoirement mentionner l'année de l'attribution du prix et l'organisateur du Concours.

Art. 9 : LES PRIX

- un diplôme de Médaille d'Or.
- un diplôme de Médaille d'Argent.
- un diplôme de Médaille de Bronze.
- trois prix d'Honneur.

Une mention spéciale pourra être attribuée au meilleur participant extérieur à la Région de Bourgogne (Côte d'Or - Nièvre - Saône-et-Loire - Yonne).

Aucun classement ne sera établi hors des prix attribués.

Art. 10 : L'entreprise artisanale titulaire d'une Médaille d'Or ne pourra pas se représenter au concours durant les quatre années suivantes.

Art. 11 : Les résultats du concours seront publiés dans la presse et la remise des récompenses se fera lors du prochain Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine le **samedi 21 novembre 2009 au Château de Savigny les Beaune.**

Art. 12 : La Confrérie ne saurait, en aucun cas, être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.