



CONFRERIE DE GASTRONOMIE NORMANDE

"LE BOUDIN DE SAINT ROMAIN"

REGLEMENT DU 21^{ème} CONCOURS 2026 DES MEILLEURS BOUDINS TRADITIONNELS ET SPECIFIQUES

ARTICLE 1 :

Les **17 et 18 octobre 2026** à ST Romain de Colbosc (76430), salle d'expositions place Théodule Benoist, la Confrérie de Gastronomie Normande « LE BOUDIN DE ST ROMAIN » organise son concours annuel des meilleurs boudins traditionnels noirs et blancs, du boudin de St Romain et des boudins préparés selon une recette spécifique. Les boudins doivent être **fermés aux deux bouts**.

ARTICLE 2 :

Peuvent participer à ce concours les artisans et leurs conjoints inscrits au registre des métiers comme :

- Cuisinier
- Charcutier
- Boucher

Tout candidat doit attester sur l'honneur, sur le bulletin de participation que **le produit présenté est de sa fabrication**.

Les apprentis en charcuterie sous couverts de leur Maître d'apprentissage.

ARTICLE 3 :

Tout candidat au concours devra acquitter préalablement un droit d'inscription de 45 € (tarif dégressif à partir de la 3^{ème} recette) pour **chaque recette de boudin présentée (chaque candidat ne pourra présenter qu'une seule fabrication par recette)**. S'il souhaite présenter plusieurs recettes de boudin il devra acquitter un droit d'inscription pour chacune.

Pour chaque inscription, les candidats devront fournir 3 boudins identiques de la même fabrication.

Les droits versés resteront dans tous les cas acquis à la Confrérie. Ces droits d'inscription devront être versés à la Confrérie par chèque bancaire à l'ordre de la Confrérie « LE BOUDIN DE ST ROMAIN ».

ARTICLE 4 :

Les boudins sont goûtés froids. La Confrérie s'engage à faire goûter par ses jurats formés à la dégustation **tous les produits présentés par les concurrents**. Aucune présélection ne sera effectuée garantissant ainsi un concours loyal pour tous. Compte tenu des notes données par les jurats, un ou plusieurs prix pourront être décernés à chacun des concurrents.

ARTICLE 5 :

Seul le droit d'inscription de 45 € par recette ainsi que le bulletin de participation devra être adressé à :

La Confrérie «LE BOUDIN DE ST ROMAIN»
Madame Danièle CARRE
8 allée des Chardonnerets
76430 ST ROMAIN DE COLBOSC

A partir du lundi 12 octobre 2026 jusqu'au jeudi 15 octobre 2026.

Les produits présentés devront être déposés ou postés par chronopost uniquement à l'adresse ci-dessous :

**Confrérie "Le Boudin de St Romain"
Salle d'Expositions – Place Théodule Benoist
76430 ST ROMAIN DE COLBOSC**

Du jeudi 15 octobre au vendredi 16 octobre 2026 de 9 h00 à 18 h 00, ou acheminés par :

Colis «CHRONOPOST» à la même adresse **postés impérativement les mardi 13 et mercredi 14 octobre 2026 afin d'éviter les retards et détérioration des produits**. Jusqu'au moment du concours les produits seront entreposés dans une chambre froide.

La formule «CHRONOPOST» est impérative le temps d'acheminement étant de **24 H**

ARTICLE 6 :

Deux membres de la Confrérie assigneront à chaque produit réceptionné un numéro d'arrivée.
L'inscription sera close le vendredi 16 octobre 2026 à 18 h00 pour le passage de l'huissier qui attribuera un numéro de concours, qu'il sera le seul à détenir jusqu'à la fin des opérations du concours (la liste des concordances entre l'identité des concurrents et les numéros assignés).

ARTICLE 7 :

Récompenses par ordre décroissant :

Trophée de la Confrérie	> à 90 (100 maxi) ou
Coupe de la Confrérie	> à 90 (100 maxi) (voir article 8)
Coupe du prix national	entre 80 et 90
Grand prix d'excellence	entre 70 et 80
Prix d'honneur	entre 60 et 70
Prix du Jury	entre 50 et 60

Un trophée sera attribué dans chacune des 5 catégories présentées soit :

Boudin noir traditionnel	(NT)
Boudin blanc traditionnel	(BT)
Boudin de St Romain	(SR)
Boudin noir spécifique	(NS)
Boudin blanc spécifique	(BS)

Pour le boudin de St Romain, recette et photo sur le site www.boudin-saintromain.fr

ARTICLE 8 :

Le candidat ne pourra obtenir qu'un trophée sur l'ensemble des recettes, s'il obtient dans une autre recette une note entre 90 et 100 **il lui sera attribué la coupe de la Confrérie**. Le trophée sera détenu par le concurrent **pour une année entière et devra être restitué à la Confrérie huit jours avant le nouveau concours**.

Lors de la restitution du Trophée la coupe de la Confrérie sera offerte pour être conservée par le Candidat.

ARTICLE 9 :

Les récompenses attribuées à la fin du concours consacrent la qualité des produits présentés. Les décisions du jury seront sans appel. Toute publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner le nom du professionnel détenteur du prix, le lieu de fabrication et l'année d'attribution.

En cas de cession du commerce, le nouvel acquéreur ne pourra se prévaloir des récompenses décernées à son prédécesseur, ce dernier devra rendre à la Confrérie le trophée acquis.

Le concurrent s'engage à maintenir la qualité du produit présenté.

Toute publicité erronée pourra entraîner l'exclusion du concurrent l'année suivante.

Par exemple : le produit présenté en vitrine ne devra pas avoir une étiquette mentionnant un prix des années précédentes.

ARTICLE 10 :

Les résultats seront annoncés verbalement le dimanche 18 octobre 2026 vers 18 h 00 sur le lieu du concours St Romain de Colbosc et sur le site de la Confrérie le surlendemain.

La remise des prix aura lieu le **lundi 23 novembre 2026 à 19 h00** sur le lieu du concours (salle de réunions 1^{er} étage) à St Romain de Colbosc.

Les diplômes seront donnés lors de la distribution des prix. Pour les personnes absentes, ils pourront être expédiés à la demande des lauréats, après réception du chèque des frais d'envoi.

Toutes coupes non réclamées (après rappels téléphoniques) au 31 décembre 2026 resteront la propriété de la Confrérie et seront remises en jeu lors du concours 2027.

Le trophée ne pourra être remis qu'au lauréat en personne lors de la remise des prix, il ne peut pas être expédié par la poste.

ARTICLE 11 :

Tous renseignements complémentaires concernant les inscriptions ou le déroulement du concours devront être demandés au

Grand Maître : Charles CAMPANA en lui téléphonant au 06.32.82.38.74 ou sur le site www.boudin-saintromain.fr