

Règlement 2026 du 1er Concours du Pâté de Truite organisé par l'ADCAP

Préambule

Afin de promouvoir la journée festive du Pâté de Truite, tradition culinaire locale, l'Association des commerçants, artisans et professions libérales de Bernay, ci-après désignée « ADCAP », organise le Concours du Pâté de Truite le **samedi 26 septembre 2026**.

Cette spécialité remontant au Moyen Age s'est développée sur les vallées du Cosnier et de la Charentonne. Elle est exclusivement élaborée à partir de truites pêchées ou produites le long de ces deux rivières.

Article 1er – Les candidats

Les candidats, quelque soit le lieu de leur résidence, concourent dans l'une des **quatre classes** suivantes :

-classe I : Pâté de Truite Traiteur

soit les professionnels boulangerie, traiteurs, charcuterie, boucherie, poissonnerie ;

-classe II : Pâté de Truite Restaurateur

soit les commerçants restaurateurs.

Pour les classe I et II, les candidats doivent obligatoirement être rattachés, salariés ou associés à un établissement disposant d'un SIRET restaurateur, boulangerie, traiteurs, charcuterie, boucherie..., exerçant principalement la vente auprès des particuliers.

Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement (l'établissement s'entendant faisant partie des établissements déclarés au Greffe par une entreprise). Le candidat devra être âgé de 18 ans ou plus à la date du 26 septembre 2026.

-classe III : Pâté de Truite, apprentis et élèves

soit les apprentis, les élèves des établissements d'enseignement hôtelier, les stagiaires de la formation professionnelle, dans les professions précitées, sous réserve de justifier la formation suivie. Cette classe est ouverte aux établissements d'école hôtelière sous réserve d'une inscription unique par établissement.

-classe IV : Pâté de Truite, particuliers

soit les personnes ne relevant pas des classes précédentes. Le candidat

devra être âgé de 18 ans ou plus à la date du 26 septembre 2026 pour concourir dans cette classe. Une seule candidature ne sera admise par adresse.

Article 2 – Droits d'inscription

- Classe I et II – professionnels :35€
- Classe III – apprentis et élèves :15€
- Classe IV – particuliers : 5€

Les candidats de la Classe IV – particuliers devront s'acquitter d'un panier composé des éléments principaux du pâté de truite pour un montant de 15€. L'utilisation des produits présents dans le panier est obligatoire pour permettre une équité des concurrents au sein de cette classe. Se référer à l'article 3 pour le fonctionnement du panier.

Les droits d'inscription sont à régler par chèque, tiré sur une banque établie en France, joint au bulletin d'inscription, établi à l'ordre de l'ADCAP et seront reçus jusqu'au samedi 20 septembre 2026.

Seront joints à l'envoi, outre le chèque, le bulletin d'inscription ainsi que la fiche détaillée des ingrédients qui composeront le pâté.

Le dossier complet devra parvenir au plus tard le 20 septembre 2026, dernier délai, cachet de la poste faisant foi. L'adresse à laquelle devra être déposé ou envoyé le document est la suivante:

Le Cellier Bordelais, 55 Rue du Général de Gaulle, 27300 Bernay

Les droits d'inscription resteront acquis à l'ADCAP qui décline toute responsabilité en l'hypothèse de cas fortuit ou de force majeure mettant obstacle au déroulement du concours.

Le paiement des droits d'inscription vaut acceptation du règlement du concours.

L'ADCAP se réserve la faculté de clôturer les inscriptions dès que le quota maximum de quinze participants par Classe sera atteint. Dans ce cas, il ne sera pas procédé à l'encaissement des chèques reçus qui seront retournés à l'émetteur.

Article 3 – Le panier Classe IV

Un panier composé des produits principaux essentiels à l'élaboration d'un pâté de truite est rendu obligatoire pour la Classe IV - particulier.

Ce dernier fourni par les partenaires du concours sera composé de produits locaux et instaurera une équité parmi les candidats de la classe.

Ce dernier sera composé de :

600g de Truite

250mL de crème épaisse

3 oeufs

250g de carotte

200g de champignons

Il sera à retirer le mardi 21 ou le mercredi 22 septembre chez un des partenaires. L'adresse sera communiquée après validation de l'inscription.

Le pâté présenté par le candidat résultera de la bonne utilisation des produits fournis ainsi que des produits qu'il ajoutera librement.

Article 4 - Le jury

Le jury, constitué à l'initiative de l'ADCAP, comprend des membres de l'ADCAP, des personnalités qualifiées extérieures à l'ADCAP et des consommateurs.

En fonction du nombre de candidats, il pourra être constitué un jury par classe.

Les jurés sont soumis au secret professionnel. Lors des délibérations du jury, en cas de partage des voix, celle du Commandeur est prépondérante. Les opérations du jury ont lieu à huis clos. Au terme de ces opérations, il en est dressé procès-verbal avec mention des lauréats.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 5 – Déroulement des opérations du jury

Les échantillons du pâté remis pour le concours seront d'un poids compris entre 1.5 et 2Kg.

Seuls des pâtés entiers et non entamés seront admis. Leur acheminement devra être assuré dans de bonnes conditions sanitaires, notamment le respect de la chaîne du froid.

Les échantillons seront réceptionnés **le samedi 26 septembre 2026 de 9h00 à 10h00 :**

ABBATIALE DE BERNAY

Place Gustave Heon

27300 BERNAY

Les pâtés seront entreposés au frais dès réception.

Une vérification des températures sera faite lors de la réception des pâtés afin de vérifier le bon respect sanitaire.

Aucune réclamation sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

L'emballage sera accompagné, pour identification, d'une enveloppe mentionnant uniquement la classe dans laquelle concourt le candidat et la copie du bulletin d'inscription. Les emballages, non restitués, seront détruits.

Avant les opérations du jury, tous les emballages seront ouverts sous le contrôle du commandeur ou de son délégué et les pâtés seront rendus anonymes par l'attribution d'un numéro.

Les pâtés seront dégustés froids, sans accompagnement.

Le jugement des pâtés portera sur plusieurs critères qualitatifs avec des notes attribuées entre 0 à x points tels que :

- présentation pièce sur 15 points,**
- présentation tranche sur 15 points,**
- dégustation d'ensemble sur 40 points,**
- mise en valeur du territoire via les produits utilisés sur 30 points.**

Le lauréat de chaque classe est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes). Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Le jury procédera, à huis-clos, aux dégustations le **samedi 26 septembre 2026** entre 11h et 15h.

Article 6 : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera le samedi 26 septembre 2026 à 17h30 à l'Abbatiale de Bernay.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse ou des réseaux sociaux.

Aucune indication, recommandation ou motif ne sera communiqué aux candidats à l'issue de sa sélection ou non sélection.

Article 7 – Récompenses

Dans chaque classe sera attribué un Prix d'honneur au candidat ayant obtenu la note la plus haute.

De manière spécifique aux classes I et II, il sera désigné un **Grand Prix des 2 Vallées** au champion désigné exerçant sur le territoire (De Montreuil l'Argillé à Bernay en passant par Broglie)

L'ensemble des lauréats recevra une médaille, un diplôme et des lots en nature offerts par les mécènes de l'ADCAP.

Article 8– Propriété intellectuelle

L'ADCAP se réserve le droit de diffusion des recettes, des photos et films des échantillons et des candidats, ainsi que les photos et films de membres du jury, qui seront effectués dans le cadre du Concours de pâté de Truite.

La publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner l'année d'attribution et la mention "concours organisé par l'ADCAP".

Le titre de champion attribué à la suite du concours consacre la qualité du produit pour une année.

L'ADCAP se réserve le droit de veiller au suivi des produits primés. En cas de cessation de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra pas se prévaloir des récompenses décernées aux prédécesseurs. De même en

cas de rupture du contrat de travail, l'employeur du salarié primé ne pourra pas se prévaloir des récompenses obtenues par ce dernier.

Les données personnelles recueillies lors de l'inscription au concours seront strictement utilisées au bon déroulement du concours et seront **détruites** après le déroulement de celui-ci.

Règlement arrêté par l'ADCAP de Bernay le 2026.

Fiche d'inscription et Attestation d'engagement

Nom :

Prenom :

Date de naissance :

Adresse :

Numéro de téléphone :

Courriel :

Si classe I II et III :

Nom de l'employeur :

Adresse de l'employeur

Je soussigné, Madame/Monsieur, accepte
le règlement du 1er Concours de pâté de Truite, atteste à participer et à
être présent le 26 septembre à 17h pour la remise des prix.

écrire la mention "Lu et approuvé"

DATE

SIGNATURE

Liste des ingrédients

Cette liste obligatoire permet de définir les différents allergènes. Tous les ingrédients entrant dans la composition de la recette doivent être présents dans cette liste.

-