



# RÈGLEMENT DU 8<sup>e</sup> CHAMPIONNAT D'EUROPE DE LA MEILLEURE RECETTE DE PRODUITS TRIPIERS

25 novembre 2025 – Rungis Académie

## Article 1 : Objet

Le Championnat d'Europe des Produits Tripiers est une compétition culinaire européenne organisée par la Confédération Nationale des Tripiers de France (CNTF). Il vise à promouvoir les produits tripiers, leur diversité, leur richesse culturelle et gastronomique, et les savoir-faire professionnels qui y sont associés.

## Article 2 : Conditions de participation

Le concours est ouvert à :

- tous(tes) les professionnels(les) chefs cuisiniers, artisans bouchers charcutiers traiteurs, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier d'un établissement privé ouvert au public.

Les candidats sélectionnés pour la finale devront s'acquitter d'une contribution de **100 € TTC** :

- Pour les finalistes français, cette contribution prend la forme de l'adhésion au *Syndicat des Tripiers Détaillants de France (TDF)* pour l'année 2026 (cotisation de première année).
- Pour les finalistes étrangers, qui ne peuvent adhérer à un syndicat français, un **droit d'entrée équivalent de 100 €** sera demandé.

## Article 3 : Sélection des finalistes

La sélection des finalistes se fait uniquement sur dossier (fiche recette, photo du plat, CV).

Une fiche technique distincte précisera le thème de l'édition ainsi que les éléments éliminatoires à éviter. 12 finalistes seront retenus (6 français, 6 européens).

## Article 4 : Épreuve finale

La finale se déroulera le 25 novembre 2025 à la Rungis Académie. Durée : 4 heures.

Aucune préparation en amont n'est autorisée (découpe, cuisson, sauces, etc.).

Les finalistes seront libre de choisir de réaliser la recette qu'ils ont présenté pour la sélection ou un autre (à condition de respecter le thème imposé qui restera le même que celui de la sélection)

Une épreuve subsidiaire surprise sera révélée le jour J.

## Article 5 : Produits et matériel

Les produits tripiers sont fournis (sur commande préalable du finaliste)

Légumes et fruits de saison mis à disposition sur place.

Les candidats peuvent apporter d'autres produits (frais et bruts) et épices nécessaires à la réalisation de leur recette.

La liste du matériel à disposition pour le jour de la finale est jointe au présent règlement.

## Article 6 : Jury

Le jury est composé de 8 à 10 membres (6/7 en dégustation, 2/3 en cuisine).

Le parrain 2025 est Alain Fontaine.

Le président du jury est Nicolas Sale

## Article 7 : Évaluation

Quatre grilles d'évaluation seront utilisées :

- Technique en salle (coef 2)
- Dégustation (coef 4)
- épreuve surprise (coef 1)
- Présentation (coef 1)

Les décisions du jury sont souveraines.

## Article 8 : Dotations

- 1er prix : 3 000 €

- 2e prix : 1 000 €

- 3e prix : 500 €

## Article 9 : Propriété intellectuelle

Les participants autorisent l'utilisation gratuite de leur nom, image, recette et photos dans la communication liée au concours.

## Article 10 : Données personnelles

Les données personnelles sont collectées pour la gestion du concours. Droit d'accès, de rectification et de suppression à exercer auprès de [samuel.bordage@trapiers.fr](mailto:samuel.bordage@trapiers.fr).

## Article 11 : Responsabilité

Chaque participant certifie être couvert par une assurance responsabilité civile. L'organisation décline toute responsabilité en cas d'accident ou dommage.

## Article 12 : Acceptation

La participation au concours vaut acceptation entière du présent règlement.

## Article 13 : Loi applicable

Le présent règlement est soumis à la loi française. En cas de litige, le tribunal compétent est celui de Paris.