Concours Boucherie Belge « Les 100 ans de l'Américain Préparé »

Saveurs et Métier 2027 à Namur Expo

A l'occasion du salon Saveurs et Métiers 2027 de Namur, l'Asbl « La Boucherie Belge » organise le dimanche 31 janvier 2027, un concours professionnel ayant pour thème, l'Américain Préparé. Ce concours professionnel a pour but de confirmer et de stimuler le savoir-faire et la créativité du Charcutier Artisanal Belge.

ARTICLE 1°

Ce concours professionnel, organisé par l'Asbl « La Boucherie Belge », avec le soutien de la Fédération Nationale Royale des Bouchers - Charcutiers et Traiteurs et du Salon Saveurs et Métiers de Namur, est ouvert aux Bouchers Charcutiers, affiliés à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique, dont le siège social est situé, Avenue Houba de Strooper n° 784 boite 6 à 1020 Bruxelles.

ARTICLE 2°

Ce concours 2027 sera déroulera en direct sur stand de la Fédération Nationale des Bouchers à partir de 13 h. Chaque candidat devra réaliser un américain préparé minute dans un temps imparti de 20 '. Chaque candidat se présentera avec les ingrédients de base repris dans la liste positive et réalisera un Américain minute d'une masse de 1 kg minimum.

Cette liste se compose des produits suivants :

- *Américain de bœuf nature (le boucher viendra avec son américain pur bœuf déjà haché)*
- *Sel (Nacl), Poivre, muscade, piment, poivre de Cayenne, sucres, épices.*
- *Œufs, sauce anglaise, huile végétale, Tabasco, moutarde.*
- *herbes aromatiques, oignons, échalotes, cornichons, câpres, persil.*
- *Sauce tomate, ketchup, concentré de tomate.*

ARTICLE 3°

Tous les produits présentés devront être accompagnés d'une fiche technique, reprenant le nom du boucher qui réalisera le produit, la liste des ingrédients et des allergènes présents dans le produit. La masse minimale présentée par chaque participant est de minimum 1 kg.

ARTICLE 4°

Les produits seront réalisés devant le jury, sur l'espace Démo du Salon Saveurs et Métiers, puis présentés sous sa forme commercialisée (comme présenté en étalage). Après présentation dans le comptoir réfrigéré, l'Américain Préparé sera dégusté par le jury pour cotation. Les 3 premiers produits nominés seront servis lors de la séance académique de la remise des prix qui récompensera les Américains nominés.

ARTICLE 5°

Etant donné, la première édition de ce concours et le fait que la réalisation du produit se fera en direct du Salon Saveurs et Métiers 2027, le nombre de participants sera limité à 24 Bouchers pour cette édition.

ARTICLE 6°

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, le produit sera refusé et celui-ci ne sera pas jugé par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury. Dans ce cas, aucun remboursement des frais d'inscription ne pourra être réclamé par le participant ainsi écarté du concours.

ARTICLE 7 °

Les frais d'inscription s'élèvent à 30 € par participant et limité à un produit par boucherie. Ces frais d'inscription seront à payer avant le 15 janvier 2027 sur le compte : BE74 0017 1573 6707 de l'Asbl « La Boucherie Belge » avec la mention « Concours Américain Préparé 2027 », L'inscription sera enregistrée après réception des frais d'enregistrement et pourra être clôturée anticipativement si le quota de compétiteur est atteint. Ces frais d'inscription NE SERONT PAS REMBOURSÉS en cas de non-participation d'un candidat enregistré.

ARTICLE 8°

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le dimanche 31 janvier à 17 heures sur le stand de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutier et Traiteurs de Belgique. Le vainqueur de ce concours verra sa prestation récompensée par un trophée.

ARTICLE 9°

Le jury d'experts et de consommateurs, cotera les produits de la façon suivante :

- *Technique et hygiène lors de la préparation 20 points*
- *Goût et saveur : 40 points,*
- *Texture et homogénéité : 20 points,*
- *Aspect visuel et présentation du produit fini : 20 points.*

Les produits du Concours Professionnel Américain Préparé,

- *ayant obtenu un minimum de 90 % des points, se verront remettre un diplôme Or.*
- *ayant obtenu un minimum de 80 % des points, se verront remettre un diplôme Argent.*
- *ayant obtenu un minimum de 70 %, se verront remettre un diplôme Bronze.*

Les diplômes « Américain Préparé 2027 » seront remis aux participants durant les 3 jours du Salon Saveurs et Métiers 2027. Le vainqueur se verra gratifié du titre de Meilleur Américain Préparé de Boucherie 2027 et d'une coupe symbolisant ce titre.

ARTICLE 10°

En cas de litige ou de demande de recours, seul l'organisateur est compétent pour traiter tous plaintes et litiges. La participation au concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.