

RÈGLEMENT CONCOURS SAINT-HUBERT 2025 :

TERRINE DE GIBIER



A l'occasion du salon Artisan de Courtrai, l'Asbl « **La Boucherie Belge** » organise le dimanche 28 septembre 2025, un concours professionnel ayant pour thème la Terrine de Gibier (Venaïsson).
Ce concours est organisé avec la coopération de la **Ville de Saint Hubert**, Capitale européenne de la Chasse et de la Nature.

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 la Ville de Saint Hubert, lors du Salon Artisan 2025 à Kortrijk (Courtrai).

Le concours est ouvert à tout Artisan Boucher, affilié à la Fédération Nationale Royale des Bouchers Charcutiers et Traiteurs de Belgique et les apprenants suivant un cursus en Boucherie Charcuterie dans un établissement reconnu sur le territoire belge.

ARTICLE 2

Ce concours 2025 sera divisé en deux catégories et deux classifications :

Catégorie 1 : Terrine de Gibier (Venaïsson)

Terrine de Gibier : charcuterie cuite réalisée avec la viande et /ou abats de gibier (venaïsson) chassé sur le territoire belge durant l'année 2025, présenté en terrine.

Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :

- Viande et / ou abats de gibier chassé sur le territoire belge durant l'année 2025
- Viande de porc, gras de porc, foie de porc, viande volaille, foie de volaille
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Poivre, muscade, échalotes,

oignons, sucres, épices

- Vin, bière, alcool ou liqueur, lait, crème, eau, œuf, liant, farine, fond de gibier.
- Fruit, fruit sec, pain d'épices, champignons, légumes, herbes aromatiques
- Crépine de porc, lard, barde de lard, gelée

Les produits devront avoir un poids minimum fini de 2 kg et être cuit à une température de 62 °C à Cœur minimum.

Catégorie 2 : Terrine de Gibier en Croute

Terrine de Gibier en Croute : charcuterie cuite réalisée avec la viande et /ou abats de gibier (venaïsson) chassé sur le territoire belge durant l'année 2025, présentée en croute.

Liste positive des ingrédients pouvant être utilisés est définie. Cette liste se compose des produits suivants :

- Viande et / ou abats de gibier chassé sur le territoire belge durant l'année 2025
- Viande de porc, gras de porc, foie de porc, viande volaille, foie de volaille
- Sel (NaCl), Sel Nitrité, Poivre, muscade, échalotes, oignons, sucres, épices
- Vin, bière, alcool ou liqueur, lait, crème, eau, œuf, liant, farine, fond de gibier.
- Fruit, fruit sec, pain d'épices, champignons, légumes, herbes aromatiques
- Crépine de porc, lard, barde de lard, gelée

Pour la croûte :

- Farine, œufs, lait, saindoux, margarine, beurre, sel de mer, épices, feuille de brick.

Les produits devront avoir un poids minimum fini de 2 kg et être cuit à une température de 62 °C à Cœur minimum.

ARTICLE 3

Tous les produits présentés devront être accompagnés d'une **fiche technique anonyme**, reprenant, le nom du produit, la **liste des ingrédients** et des **allergènes présents** dans le produit, ainsi que le n° d'ordre attribué par l'organisateur à chaque produit. En cas d'absence d'un de ces documents, le produit ne sera pas coté.

Les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir été contrôlés quant à leur conformité avec la législation Belge en vigueur et avec le règlement.

ARTICLE 4

Ce concours professionnel est scindé en deux classifications.

Classification 1 : Réservée aux professionnels en activité, membres de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Classification 2 : Réservée aux apprenants réalisant un cursus en temps plein ou en alternance dans le domaine de la Boucherie Charcuterie sur le territoire belge.

Ces produits devront être préparés personnellement par le participant ou par un membre de son personnel (dans le cas d'une classification 1).

ARTICLE 5

Le nombre maximum de produits présenté par chaque participant est limité à 4 produits pour l'ensemble des deux catégories ouvertes à chaque participant. Ces 4 produits peuvent couvrir l'ensemble des deux catégories, ou se limiter à une seule catégorie.

ARTICLE 6

Les produits seront réceptionnés, le dimanche **28 septembre de 7h00 à 10h00**, à l'adresse suivante: Salon Artisan, Kortrijk XPO, Doorniksesteenweg 216 à B 8500 Kortrijk (Courtrai). Passé ce délai, le jury se réserve le droit de refuser les produits de ce participant.

ARTICLE 7

En cas d'infraction grave au règlement du concours professionnel national ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée 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 8

Les frais d'inscription s'élèvent à 50 euros (hors TVA) par produit présenté. Chaque participant peut présenter un maximum de 4 produits (pour l'ensemble des deux catégories). Une facture sera établie par Xpo Group (= Kortrijk Xpo) pour chaque participant. Dès réception des frais d'inscription, chaque participant recevra un numéro d'enregistrement pour chacun des produits présentés. Ces frais d'inscription ne seront PAS remboursés en cas de non-participation. Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSE en cas de non-participation.

ARTICLE 9

Après le concours, la proclamation des résultats aura lieu, le mardi 30 septembre à 17h30, au Meeting Centrum de Kortrijk Xpo. Le vainqueur de chaque catégorie, verra sa prestation récompensée le dimanche 5 octobre vers 13h, lors de la séance académique de la Confrérie Royale des Bouchers de Saint Hubert, rue Général Duchesne à B 6700 Saint Hubert.

ARTICLE 10

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

- | | |
|-------------------------------|------------|
| - Goût et saveurs | 50 points |
| - Texture et tenue à la coupe | 20 points |
| - Aspect visuel du produit | 20 points. |
| - Originalité, créativité | 10 points |

Tous produits ayant obtenu un minimum de 90 % des points, se verra remettre un diplôme Or; tous produits ayant obtenu un minimum de 80 % des points, se verra remettre un diplôme Argent ; tous produits ayant obtenu un minimum de 70 %, se verra remettre un diplôme Bronze. Ces diplômes seront remis aux participants dans les jours qui suivent le concours.

ARTICLE 11

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

----->
Inscription concours



Comme il y a une certaine confusion sur le règlement du concours de **terraine de gibier** pendant **l'EUROBEEF**, voici une petite clarification.

Le règlement stipule que seul le gibier chassé sur le territoire belge en 2025 peut être utilisé, à l'exclusion des animaux d'élevage (lapins, daims et autres).

Daim : la chasse au mâle s'ouvre en Wallonie le 15 septembre, celle de la femelle le 1er octobre.

Donc si on fait une terraine de cervidés avec de la viande congelée fin 2024 nous accepterons certainement la terraine.

Il en va de même pour la venaison, le faisan, le canard colvert, etc.

Si vous avez des questions à ce sujet, veuillez contacter notre président francophone, Philippe Bouillon au 0478.779.274.

INSCRIPTION CONCOURS SAINT-HUBERT 2025: TERRINE DE GIBIER



Nom préparateur

Prénom

Nom

Nom à faire figurer sur le diplôme

Adresse

Rue

Numéro

Ville

Code postal

E-Mail

Numéro téléphone

Vous êtes :

☐ professionnel en activité et membre de la Fédération Nationale Royale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique (Classification 1)

☐ apprenant suivant un cursus en boucherie Charcuterie en Belgique (Classification 2)

☐ J'ai pris connaissance du règlement

TEXTE : BOUILLON PHILIPPE POUR LA FÉDÉRATION DES BOUCHERS
CHARCUTIERS DE LA PROVINCE DU LUXEMBOURG



Une page se tourne en terre rochoise : clap de fin pour la BOUCHERIE BOSQUÉE

Les lumières s'éteignent, la porte se ferme, les derniers clients quittent le magasin avec leur commande sous le bras : la Boucherie Bosquée, située en face de l'église à La Roche-en-Ardenne, ferme ses portes après plus de 80 ans de bons et loyaux services.

C'est en 1937 qu'Albert Gillard ouvre, à La Roche en Ardenne, cette boucherie artisanale, en utilisant toutes ses économies pour acheter son premier porc. Le bouche-à-oreille permet à la boucherie, située alors en grand rue, de gagner en notoriété. Après la Bataille des Ardennes et la destruction de la Ville de La Roche, Albert ouvre un nouveau magasin Route de Villez, puis s'installe dans les baraquements provisoires construits le long de l'Ourthe. Il y reste jusqu'en 1952 et la reconstruction de la ville, où il finit par s'établir face à l'église, au n° 33 de cette rue du centre-ville de la citée de Berthe.

C'est en 1959 que la boucherie devient une entreprise familiale : Jeanine, bercée depuis l'enfance dans ce métier qui deviendra sa passion, reprend le commerce de son père avec son époux Paul Bosquée, qui devient le collaborateur d'Albert. Ce dernier, après une carrière bien remplie, décide de profiter d'une retraite bien méritée en 1978 : la « Boucherie Gillard » devient alors la « Boucherie Bosquée ». Ce nom persistera jusqu'à aujourd'hui, car après des études à l'école de Boucherie de Namur, Michel Bosquée, deuxième fils de Paul et Jeanine, prend le relais en 1987 et travaille avec son épouse Martine à faire fructifier cette tradition familiale. Cette grande aventure rochoise, commencée il y a exactement 88 ans, prendra fin ce 31 mars : c'est à presque 63 ans que Michel raccroche le tablier et que la Boucherie Bosquée baisse le volet définitivement, après avoir été une adresse incontournable pour les habitants de La Roche durant trois générations. Nous leur souhaitons une belle retraite, après une vie professionnelle bien remplie.