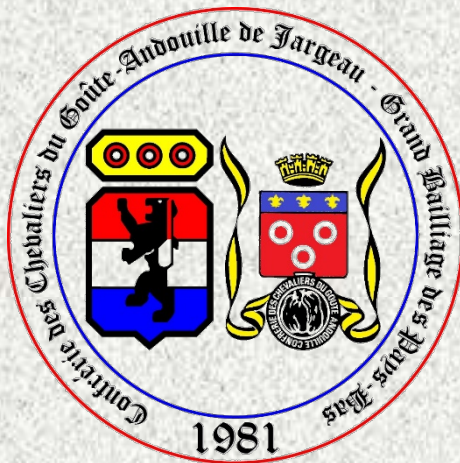


**NOUVEAU**



## 43. Compétition internationale Confrérie 2024

Nous sommes fiers de vous inviter à participer au 43<sup>ème</sup> Concours Professionnel International de la Confrérie. Cette année avec des ajustements au profit de votre participation. Plus d'opportunités publicitaires pour vous en tant que participant. Deux parties supplémentaires passionnantes du concours rendues possibles par Buysse Food Solutions de Belgique et Fratelli Pagani d'Italie. Nous proposons une soirée de fête unique avec cuisine en direct.

### Gagnerez-vous le Grand Prix International de la Confrérie en 2024 ?

Pour gagner cet important prix international, vous devez présenter au moins deux produits dans 5 catégories différentes A à J, soit au moins 10 produits. Vous pouvez devenir un champion national en soumettant au moins 10 produits, quelle que soit la catégorie.

A	Types de saucisson cru, fumé ou sec à débiter en tranches Saucisse de porc cru, saucisson, cervelas, salami, etc.
B	Types de saucisson cru ou fumé à tartiner Saucisson de pâté porc-bœuf, saucisse de Strasbourg, saucisse de porc cru aux oignons
C	Salaisons, Tous les types salés et séchés, aussi bien fumés que non fumés. Jambon de Cobourg, jambon fumé ou sec, bacon, viande fumée
D	Charcuteries cuites Côte de porc de Cassel, petit salé, pastrami, lard poché et fumé
E	Pâtés ou terrines
F	Saucisson de pâté de foie
G	Types de saucissons cuits et pâtés de viande en croûte
H	Saucissons BBQ
I	Saucissons à griller
J	Plats préparés et en conserve ( <b>diverses sous-catégories</b> )

*Un produit peut être coupé (coupé en deux) s'il peut être jugé par au moins 2 tables de jury. Aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur ! Les frais sont de 57,50 € par produit. À partir de 10 produits, vous payez 52,50 € par produit. Le nombre d'entrées n'est pas limité.*

*Depuis 2023, nous avons une section spéciale axée sur les produits méditerranéens; **Coppa Mediterraneo**, une coupe challenge sponsorisée par Buysse Food Solutions. Et en 2024 une coupe spéciale pour les produits élaborés avec des épices de Fratelli Pagani. '**Coppa Fratelli Pagani**'. Demandez les conditions.*

### Inscription?

Envoyez un e-mail à [aanmelden@confrerie.nl](mailto:aanmelden@confrerie.nl) ou via le site [www.confrerie.nl/aanmelden](http://www.confrerie.nl/aanmelden)

Le concours professionnel totalement indépendant de la Confrérie est rendu possible en partie grâce à nos sponsors.





## déroulement de la compétition

Date	activité
1.10.2023	Début de l'inscription (5% réduction pour les lève-tôt jusqu'au 1-12) <i>Vous recevrez de notre part du matériel publicitaire annonçant votre participation.</i>
1.1.2024	Début de l'enregistrement des produits
1.2.2024	Date limite d'inscription (18h)
2.2.2024	Date de clôture des produits du concours (16h30)
3/4.2.2024	Concours <i>Le concours se déroule dans le bâtiment SVO Eindhoven. Hooghuisstraat 22-24, 5611 GT Eindhoven, Pays-Bas</i>
4.2.2024	Envoi du récapitulatif des résultats (e-mail)
5/6.2.2024	Envoi de la feuille de jury (e-mail)
11.2.2024	2. Évaluation (si nécessaire)
11.2.2024	Début des inscriptions Soirée festive (43.Chapitre)
11.2.2024	Remise des diplômes produits (par e-mail)
28.2.2024	Cérémonie festive de remise des prix (43. chapitre) <i>La soirée festive (Chapitre) aura lieu à l'hôtel Heerlen Terworm 10, 6411 RV Heerlen Pays-Bas.</i>



De beaux produits dans 10 catégories différentes



Plus de 60 beaux trophées chaque année



Champion d'Europe 2023, 'Die Wurstmanufaktur Alexander Lüdtké' – Kieselbach (D)



Belle soirée de célébration et cérémonie de remise des prix à l'hôtel Heerlen avec une excellente cuisine lors de l'événement de cuisine en direct avec de la musique de 'Easy Street' (<https://www.easy-street.nl>)



Europese Slagers Vakwedstrijd / Confrérie des Chevaliers  
@ConfrerieChevaliers



contact@confrerie.nl  
confrerie@omegarho.nl