



*La section boucherie-charcuterie de l'école d'Hôtellerie et de  
Tourisme de la Ville de Liège ainsi que le Cefa de la Ville de Liège*

**Organisent le vendredi 10 février 2023 leur 1<sup>er</sup> grand concours du  
meilleur pâté de foie de porc**

**Règlement :**

- **Les produits présentés doivent respecter scrupuleusement la législation sanitaire belge.**
- Le concours est divisé en quatre groupes  
**Cat A** : réservée aux bouchers et charcutiers  
**Cat B** : réservée aux cuisiniers et restaurateurs  
**Cat C** : réservée aux amateurs  
**Cat D** : réservée aux étudiants, stagiaires et apprentis dans une filière des métiers de bouche
- Le bulletin de participation (**1 bulletin par pâté**) doit être envoyé par mail au plus tard pour le 1<sup>er</sup> février 2023 : [eht.cefa.boucherie@gmail.com](mailto:eht.cefa.boucherie@gmail.com)
- Le droit d'inscription est fixé à **20€** pour les Cat A, B et C par pâté inscrit et gratuit pour la Cat D . Après réception de votre bulletin d'inscription, vous recevrez par mail l'invitation à payer.
- La terrine de pâté devra peser au minimum **1 kilo** et être préparée selon la conception du concurrent (recette personnelle ou de sa région). La terrine sera fournie par les concurrents et ne sera pas restituée. Tout décor doit être comestible. Les décors extérieurs à la terrine ne sont pas admis.

- La réception des terrines **sous-vide** se fera du lundi 06 février au mercredi 08 février 2023 de 8h15 à 16 h à l’atelier de boucherie 13 rue Hors-château à 4000 Liège.
- Les concurrents joindront à leur terrine une pochette étanche avec le document qu’ils auront reçu par mail après inscription : ce document reprendra leur numéro d’inscription ainsi que la fiche recette et les allergènes présents dans le pâté à compléter par ordre décroissant .
- Le jury est composé de professionnels.
- La proclamation des résultats aura lieu le lundi 13 février à 19h00 dans la salle Simenon 13 rue Hors-château à 4000 Liège.
- Pour chaque catégorie, il sera décerné une coupe, une médaille d’or, une d’argent et une de bronze.
- Les pâtés restants après dégustation des jurys seront distribués aux différentes associations de la région.
- En participant au concours, les candidats acceptent le règlement.
- Pour tout renseignement complémentaire : Cooken Eric 0474/629926  
Cremer Dominique 0497/296730



Bulletin d’inscription à renvoyer par mail : [eht.cefa.boucherie@gmail.com](mailto:eht.cefa.boucherie@gmail.com)

(1 bulletin par terrine)

**Nom :**

**Prénom :**

**Gsm :**

**Catégorie**

**A**

**B**

**C**

**D**

**Type de pâté ou nom de la terrine :**

**Sera présent(e) à la remise des prix le lundi 13 février à 19h00 :**

**OUI**

**NON**