

2^E CHAMPIONNAT DE FRANCE DE L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

ANNEXE 3 : DÉROULÉ DU CHAMPIONNAT



Les candidats produisent et cuisent leur pièce de l'Oreiller de la Belle Aurore au sein de leur entreprise. Une fois le produit fini et cuit, ils ont la charge de l'emballer et de le protéger puis de l'envoyer au CEPROC à Paris (19 Rue Goubet 75019 Paris).

Les produits doivent impérativement être livrés au CEPROC **le mardi 3 ou le mercredi 4 novembre 2026**.

Les produits doivent obligatoirement être acheminés par une société de transports frigorifiques.

Votre colis doit impérativement mentionner les informations complètes suivantes :

CEPROC

19 Rue Goubet, 75019 Paris

Contact : Monsieur Nicolas TOURNAIRE // ntournaire@ceproc.com // 06 18 38 89 64

Toute livraison qui ne respecterait pas cette modalité d'envoi sera écartée du championnat et le produit ne sera pas évalué. Les livraisons en main propre au CEPROC ne sont pas autorisées, pour respecter l'égalité de traitement entre tous les candidats.

Les produits emballés seront stockés au frais, à la charge du CEPROC et ne seront pas ouverts avant le jour du Championnat. Il est impératif que chaque candidat s'assure que son produit soit parfaitement emballé et qu'il résiste au transport. Les 5 exemplaires de la fiche descriptive du produit devront donc être insérés dans le colis.

Le jeudi 5 novembre 2026, les produits livrés au CEPROC seront ouverts par les organisateurs sous le contrôle d'un Commissaire de Justice.

L'ensemble des produits sera alors anonymisé pour permettre au Jury de les évaluer de manière indépendante.

Le jury évaluera les produits le jeudi 5 novembre 2026. L'évaluation portera tant sur la présentation du produit, que son originalité et son goût. Il est rappelé que la fiche descriptive qui sera transmise fera l'objet d'une évaluation.

A l'issue des dégustations, les lauréats seront annoncés lors du buffet cocktail qui se déroulera au CEPROC le **jeudi soir 5 novembre 2026**. Au cours de cet événement, le public pourra déguster les Oreillers préparés par les différents candidats. L'objectif de cette dégustation s'inscrit dans une démarche RSE (Responsabilité Sociale et Environnementale) des Organisateurs afin d'éviter le gaspillage alimentaire des produits.

La présence des candidats est fortement recommandée.

La cérémonie officielle de remise des récompenses se déroulera lors des Rencontres Nationales de la Charcuterie le lundi matin 16 novembre 2026 à Paris. Les frais de transport pour les 3 lauréats seront pris en charge par l'organisateur.