

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

RÈGLEMENT 2026



ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CHAMPIONNAT

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) organise un championnat dénommé « **CHAMPIONNAT DE FRANCE DE L'OREILLER DE LA BELLE AURORE** ».

Le Championnat a pour objectif de mettre en lumière le talent exceptionnel des artisans charcutiers. Cette compétition valorise non seulement la qualité du travail de ces professionnels, mais aussi leur originalité et leur créativité. À travers cette pièce emblématique de charcuterie, prisée par les clients, les participants démontrent leur savoir-faire unique, reflétant l'excellence et la richesse de la tradition charcutière française.

L'origine de cet Oreiller fait l'objet de plusieurs histoires. Toutes reconnaissent que cette création est un hommage à la mère de Jean Anthelme Brillat-Savarin, le philosophe du Goût, Claudine Aurore Récamier, surnommée « *la Belle Aurore* ».

ARTICLE 2 – DIRECTION ET COMITE DU CHAMPIONNAT

Ce championnat est présidé par les professionnels suivants :

- Monsieur Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur),
le Président du concours ;
- Monsieur Julien DENJEAN, (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur),
Président du Jury.

Les présidents sont les seuls à prendre toutes les décisions relatives à l'organisation du championnat.

Toutes les demandes émanant des candidats et/ou des partenaires doivent leur être directement adressées par mail à l'adresse **concours@lacnct.fr**.

Les décisions prises par la Direction sont souveraines et non susceptibles d'appel.

Les Présidents sont assistés dans l'ensemble des démarches administratives par :

- Madame Marjorie BOUVIER, Directrice des concours au sein de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT).

ARTICLE 3 – DATES ET LIEUX :

Le championnat se déroulera le **Jeudi 5 novembre 2026** au CEPROC à PARIS (75019).

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Ce championnat est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche et de la restauration **salariés ou chefs d'entreprise**, issus d'une entreprise **artisanale française, inscrite au répertoire des métiers**.

Le candidat :

- Doit être âgé **d'au moins 20 ans à la date du championnat.**
- Avoir au moins **4 ans** de pratique du métier.

Important

- Un seul participant par produit et par entreprise ;
- Un candidat ne peut représenter qu'une seule entreprise, quelle que soit sa forme et sa nature ; Tout candidat qui, directement ou indirectement, détient des droits, sous quel titre que ce soit, notamment en sa qualité d'associé, d'actionnaire, dirigeant de droit ou de fait, conjoint, partenaire de pacs, concubin, collatéral ou allié de l'entreprise d'un autre candidat, ne peut pas concourir.

Ex : Monsieur DUPONT possède 5 entreprises avec des entités différentes, il ne peut présenter qu'un seul produit.

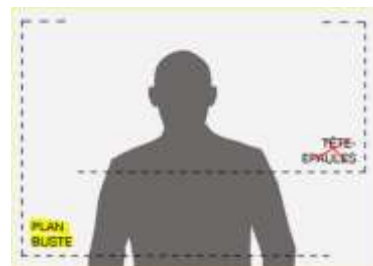
Si le jour du Championnat, les organisateurs et/ou membres du jury, constatent qu'un candidat a des liens tels que ci-dessus définis avec un ou plusieurs autres candidats, l'ensemble des produits de tous ces candidats seront écartés du championnat et ne seront pas évalués. Cette exclusion sera alors constatée par un Commissaire de Justice.

ARTICLE 5 – DOSSIER D'INSCRIPTION :

Les candidatures seront examinées par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste ou la date et l'heure d'envoi du mail faisant foi) **sous réserve d'un dossier d'inscription complet.**

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

1. **Le bulletin d'inscription dûment complété et signé**, disponible sur le site internet CNCT www.charcutiers-traiteurs.com.
2. La photocopie d'une **pièce d'identité**
3. Une photo en veste professionnelle format buste (plan plus large que le format portrait)
4. Le paiement des frais de dossier, est à effectuer de préférence par virement bancaire selon l'IBAN indiqué ci-dessous, ou par chèque établi à l'ordre de la Société CHAR FRANCE :



Titulaire du compte : CHAR FRANCE	
Code IBAN	BIC
FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84	CRLYFRPP

Le montant des frais de dossier est de **80 €** (quatre-vingts euros). Pour les chefs d'entreprises et salariés d'une entreprise adhérente de la CNCT, le montant des frais de dossier est ramené à **40 €** (quarante euros).

**LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES
DU LUNDI 4 MAI 2026 ET JUSQU'AU SAMEDI 17 OCTOBRE 2026**

Le dossier d'inscription peut être téléchargé directement sur le site www.charcutiers-traiteurs.com et retourné :

- Soit par voie postale à l'adresse :

CNCT
CHAMPIONNAT DE FRANCE DE L'OREILLER DE LA BELLE AURORE
15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

- Soit **de préférence** par mail à l'adresse concours@lacnct.fr.

Dans ce dernier cas, **le scan du chèque à l'ordre de CHAR FRANCE ou bien l'avis de virement sera également en pièce jointe.**

Le dossier sera considéré comme complet après réception du chèque d'inscription par voie postale ou du virement sur le compte bancaire de la Société CHAR FRANCE.

Après examen du dossier complet le candidat recevra la confirmation de sa participation par mail.

ARTICLE 6 – LE SUJET (Voir ANNEXES)

Les candidats devront adresser, dans les conditions définies en annexe 1 et 3, le produit objet du championnat.

Au produit fini et cuit, ils devront nécessairement y joindre une fiche technique et descriptive (en 5 exemplaires) qui sera elle aussi évaluée par le jury. **Tout produit qui serait expédié sans fiche technique sera écarté du concours et ne sera pas évalué, le candidat concerné est éliminé du concours.**

L'intégralité des matières premières et des ingrédients nécessaires à l'élaboration du produit final est définie en annexe 1 du présent règlement.

ARTICLE 7 – COMPOSITION DU JURY

Le jury est composé de :

- Professionnels reconnus dans les métiers de la gastronomie et choisis pour leurs compétences n'ayant aucun lien avec les candidats ;
- De journalistes gastronomiques.

Le jury se décompose comme suit :

Le jury de dégustation est composé de 8 à 10 professionnels et journalistes désignés par le Président du concours et/ou le Président du jury.

Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.

L'action du jury sera coordonnée par le Président du jury qui ne prend pas part à la notation des dégustations.

En revanche, il devra trancher en cas d'égalité entre 2 candidats.

Le jury est souverain et sa décision est sans appel.

Les frais de transport, d'hébergement et de restauration des jurys sont pris en charge par les organisateurs.

ARTICLE 8 – BAREME DE NOTATION (Voir ANNEXE 2)

Le barème de notation du produit est défini en annexe 2 du règlement.

Les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat, sur demande, un récapitulatif des notes obtenues. Les demandes des candidats devront être formulées par mail au plus tard dans les 15 jours suivants la proclamation des résultats, les organisateurs disposant d'un délai de 15 jours pour transmettre lesdites notes.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualifications, décidées par le jury.

ARTICLE 9 – DEROULEMENT DU CHAMPIONNAT (Voir ANNEXE 3)

Les produits devront être adressés à l'adresse définie et selon les modalités détaillées en annexe 3.

Pour des raisons de sécurité, tout produit ne répondant pas aux règles d'hygiène et sanitaire, de chaîne du froid ou d'emballage sera exclu du championnat. L'ensemble du championnat sera supervisé par un Commissaire de Justice, présent le jour des dégustations pour assurer notamment l'anonymisation des produits et jusqu'à la proclamation des résultats.

ARTICLE 10 – RECOMPENSES

1^{er} PRIX :

Un chèque de trois mille euros (3 000 €) et un Trophée Or Champion de France de l'Oreiller de la Belle Aurore.

2^e PRIX :

Un chèque de deux mille euros (2 000 €) et un Trophée Argent du Championnat de l'Oreiller de la Belle Aurore.

3^e PRIX :

Un chèque de mille euros (1 000 €) et un Trophée Bronze du Championnat de l'Oreiller de la Belle Aurore.

La remise officielle des trophées aura lieu lors des Rencontres Nationales de la Charcuterie **le lundi matin 16 novembre 2026.**

ARTICLE 11 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au championnat, candidats, président et membres du Jury, Président du championnat, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du championnat auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent à titre gratuit, la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse écrite, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 12 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de l'organisation du championnat, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au championnat, candidats, président et membres du Jury, Président du championnat, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au championnat, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du championnat, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : le CFA qui reçoit les colis, les hôtels où sont logés les membres du Jury, l'Agence relation presse de la CNCT, ainsi que le Commissaire de Justice.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du championnat et à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de leurs données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et responsable du traitement, par e-mail à l'adresse suivante : concours@lacnct.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de leurs données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

Toute demande supplémentaire concernant ce championnat national devra être adressée par e-mail à concours@lacnct.fr avec comme objet : **CHAMPIONNAT DE FRANCE DE L'OREILLER DE LA BELLE AURORE**

Le présent règlement et ses annexes ainsi que le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.charcutiers-traiteurs.com