

# PRÉPAREZ VOS BOCAUX



**RÉSERVÉ AUX AMATEURS**

**JURY LE VENDREDI 7 AVRIL  
(PENDANT LA FOIRE AU JAMBON)**

**NOMBREUX LOTS À GAGNER**

ORGANISÉ PAR SÉBASTIEN ZOZAYA CHARCUTIER MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

BOUTIQUE ZOZAYA - 17, RUE POISSONNERIE À BAYONNE

OU [WWW.SEBASTIENZOZAYA.FR](http://WWW.SEBASTIENZOZAYA.FR)



## 1<sup>er</sup> CONCOURS DE PÂTÉ DE CAMPAGNE DOMESTIQUE



Sébastien Zozaya, meilleur ouvrier de France charcutier-traiteur et commerçant bayonnais, organise pendant la Foire au Jambon de Bayonne, le vendredi 7 avril 2023, le premier Concours de Pâté de Campagne réservé aux amateurs.

Un jury professionnel et un jury populaire dégusteront les pâtés des prétendants pour désigner celle ou celui qui se verra décerner la boina 2023.

Ce concours est ouvert uniquement aux amateurs qui présenteront leur pâté "maison" réalisé selon la composition du pâté de campagne traditionnel : viande de cochon, aromates, épices, petits légumes.

L'utilisation d'autres ingrédients tels que champignons, truffes, foie gras, gibier... sera jugée déloyale et entraînera la disqualification de la boîte de pâté sournoise.

### PROGRAMME DU 7 AVRIL

10h-12h : Dégustation par les 2 jurys puis conciliabule pour désigner les pâtés distingués, dont le grand gagnant.

13h Proclamation du vainqueur, rue poissonnerie à 13h. Remise des lots et du trophée au vainqueur 2023.

13h-14h dégustation sur place, gratuite et ouverte à tous, de tous les pâtés présentés.

### EXTRAITS DU RÈGLEMENT

- Concours réservé aux amateurs. Les charcutiers, traiteurs, cuisiniers et autres professionnels des métiers de bouche ne peuvent concourir.
- Si les pâtés ont été réalisés "entre amis" il est possible de s'inscrire à titre collectif (3 personnes maximum). Dans ce cas, chaque personne doit être identifiée.
- Pour participer il faut porter ou faire parvenir à la boutique Sébastien Zozaya de Bayonne 3 boîtes ou bocaux de pâté de campagne "maison". Les 3 boîtes doivent contenir le même pâté, préparé au même moment avec les mêmes ingrédients.
- Les candidats devront notamment indiquer sur le bulletin d'inscription la composition exacte du pâté présenté.
- Les ingrédients doivent être fidèles à la recette traditionnelle du pâté de campagne : viande de cochon, aromates, épices, petits légumes.
- Le jury prononcera la disqualification des boîtes ou bocaux contenant des ingrédients déloyaux ou farfelus tels que : truffe, cèpes, foie gras, autres viandes que viande de porc, alcools...
- Pour préserver la santé du jury qui dégustera chacun des pâtés présentés, le nombre de participants sera limité aux 40 premiers inscrits. 10 candidats seront sur liste d'attente en cas de désistement.
- Les candidats devront assurer leur présence lors de la proclamation des résultats le vendredi 7 avril 2023 à 13h, 17 rue poissonnerie à Bayonne
- Frais de participation : 5€

-----

Renseignements et inscription à partir du lundi 20 février sur [www.sebastienzozaya.fr](http://www.sebastienzozaya.fr) et à la boutique Sébastien Zozaya de Bayonne, 17 rue poissonnerie.

### CONTACT

Sébastien Zozaya

05 59 55 67 64

[sz@sebastienzozaya.fr](mailto:sz@sebastienzozaya.fr)

