



## RÈGLEMENT

### DU 5<sup>e</sup> CHAMPIONNAT DU MONDE DU PÂTÉ VAUDOIS 2025

organisé par la Confrérie de la charcuterie artisanale

#### PRÉAMBULE

La Confrérie de la charcuterie artisanale avec le soutien de la maison Obrist organisent le 5<sup>ème</sup> Championnat du monde du pâté vaudois à Aigle le **samedi 20 septembre 2025**.

#### ARTICLE 1

Le concours aura lieu le samedi 20 septembre 2025 de 09h00 à 12h00 au centre-ville d'Aigle, sur la place du marché.

#### ARTICLE 2

En plus du concours, les pâtés seront vendus au marché qui se tiendra le samedi ainsi qu'au Brunch des métiers de l'accueil et du goût le dimanche 21 et lundi 22 septembre 2025. Une commande séparée sera effectuée auprès des participants.

#### ARTICLE 3

Sont admis à participer :

**1) Catégorie Professionnels :**

tous les professionnels des métiers de bouche (bouchers/-ères, boulangers/-ères, cuisiniers/ -ières),

**2) Catégorie Apprentis :**

les apprentis des métiers de bouche, sous la responsabilité de leur formateur ou enseignant.

Les candidats doivent certifier sur l'honneur que le produit présenté provient bien de leur propre fabrication.

#### ARTICLE 4

Le vainqueur de la catégorie Professionnels se verra décerner le trophée du Meilleur pâté vaudois (remis en jeu à chaque nouvelle édition) ainsi qu'un lot de la maison Obrist.

Le vainqueur de la catégorie Apprentis âgés de plus de 18 ans se verra décerner le Grand livre de la charcuterie ainsi qu'un lot de la maison Obrist. Le vainqueur de la catégorie Apprentis âgés de moins de 16 ans se verra décerner un bon cadeau.



## ARTICLE 5

Les **inscriptions** doivent impérativement parvenir au Secrétariat de la Confrérie de la Charcuterie artisanale, soit à Pully, à la Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût, d'ici le **12 juillet 2025** à minuit :

- bulletin d'inscription dûment rempli et signé
- attestation sur l'honneur dûment remplie et signée.

Le bulletin d'inscription figure en annexe du présent règlement

Il doit être envoyé :

- soit par courrier postal au : **Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût**  
**Mme Candido Barbara**  
**Av. Général Guisan 42**  
**CH-1009 Pully**
- soit par courrier électronique à : **[info@federation-mag.ch](mailto:info@federation-mag.ch)**

Pour tout renseignement complémentaire, prière de contacter :

- M. Philippe Stuby, gouverneur de la Confrérie, au +41 (0) 79 413 31 71
- Mme. Barbara Candido, secrétariat FMAG, au +41 (0) 21 721 00 71

## ARTICLE 6

Les participants doivent fournir **10 petits pâtés vaudois**. **Chaque participant n'est autorisé à livrer qu'un seul pâté appelé à concourir.**

Les pâtés à la viande doivent être déposés le samedi 20 septembre, directement sur le lieu du concours avant 8h30.

**Prière d'afficher clairement les allergènes à affichage obligatoire ainsi que vos coordonnées complètes sur le colis contenant les 10 pâtés.**

Les professionnels et apprentis peuvent aussi envoyer leurs produits correctement identifiés pour réception au plus tard le vendredi avant la date du concours à l'adresse suivante :

### **Championnat du monde du pâté vaudois**

**Boucherie Stuby**

**Av. Général-Guisan 17**

**CH-1800 Vevey**



Il est conseillé à celles et ceux qui acheminent leurs pâtés par courrier de les envoyer par «express» ou de l'y déposer directement à la même adresse.

Aucun envoi en « frais de port dû » ne sera accepté.

Passé les délais précités, les pâtés vaudois ne seront pas acceptés.

Ils seront étiquetés de façon anonyme avant de passer à la dégustation par le jury présent.

### **Critères de fabrication**

**Extérieur :** cylindre évasé en pâte cuite (en bas 4-7 cm, en haut 7-8 cm) surmonté d'un chapeau de pâte cuite et percé d'une cheminée au centre (hauteur totale **4-6** cm).

**Intérieur :** farce de viande cuite de couleur variable selon la composition.

**Farce :** les viandes issues de la **chasse** ainsi que les **truffes** ne sont **pas autorisées**.

**Pâte :** aucune restriction (à la convenance des candidats).

**Les vainqueurs s'engagent à commercialiser durant une année leur produit sous la forme et selon la recette présentée au Championnat du monde du pâté vaudois 2025.**

### **Critères d'évaluation**

Les pâtés vaudois seront évalués selon les critères suivants :

- l'aspect / commercialisation
- la tranche
- la croute
- la farce
- la gelée
- l'ensemble global
- l'équilibre et l'harmonie des saveurs et des textures

### **ARTICLE 7**

Le jury du **Championnat du monde du pâté vaudois 2025** sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences et leur personnalité reconnue, et de particuliers (consommateurs potentiels).

Pendant les délibérations, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux. Le Président du jury sera seul habilité à donner des explications.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et se chargeront d'assumer les tâches de secrétariat et de surveillance afin d'assurer le bon déroulement des épreuves.

En cas de contestation sur un point du règlement ou sur tout autre problème évoqué dans le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibérations entre le Président du jury et les organisateurs. Le jury est souverain.



La participation au **Championnat du monde du pâté vaudois 2025** implique de la part des concurrents le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de points entre candidats, la meilleure note du « goût » servira à les départager. Les organisateurs du concours se réservent le droit d'apporter toutes modifications dictées par des circonstances imprévues, réelles et sérieuses, ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure ou d'insuffisance de candidats.

## ARTICLE 8

Les résultats et la remise des prix seront proclamés :

**le mercredi 1<sup>er</sup> octobre 2025, à la Pinte Vaudoise à Pully**

**lors du Ressat de la Confrérie de la Charcuterie artisanale**

Une invitation officielle sera envoyée avec toutes les informations relatives à l'évènement.

**Les candidats professionnels et apprentis devront revêtir soit la tenue de la Confrérie de la charcuterie artisanale, soit une tenue professionnelle irréprochable.**

Les candidats manquant à ces tenues imposées ne seront pas admis à la remise des prix.

**Finance d'inscription :** La finance d'inscription est fixée à **CHF 50.00**, payable par virement bancaire sur le compte de la Confrérie de la charcuterie artisanale :

IBAN CH72 0900 0000 1242 2742 9

Toute correspondance concernant le **Championnat du monde du pâté vaudois 2025** est à adresser à

**Fédération des Métiers de l'Accueil et du Goût**

**Mme Candido Barbara**

**Av. Général Guisan 42**

**CH-1009 Pully**

Et pour toute question à caractère technique, prière de contacter (en privilégiant l'e-mail) :

**Philippe Stuby :**

ph.stuby@bluewin.ch

+41 (0)79 413 31 71

**Yves Girard :**

yves.girard@boulangerie-vd.ch

+41 (0)21 728 47 31



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025

LA SEMAINE DU GOÛT



VILLE DE L'AIGLE



Confrérie de la  
charcuterie  
artisanale

## 5<sup>e</sup> CHAMPIONNAT DU MONDE DU PÂTÉ VAUDOIS 2025

Bulletin d'inscription et attestation sur l'honneur

### ATTESTATION :

Je soussigné(e) : Nom : ..... Prénom : .....

atteste sur l'honneur que l'intégralité du pâté vaudois présenté au Championnat du monde du pâté vaudois a été réalisée par mes soins.

Signature : .....

### Catégories : (cocher la mention qui convient)

- Professionnels
- Apprentis

Nom : ..... Prénom : .....

Date de naissance : ...../...../.....

Adresse personnelle : Rue : ..... N° : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Pays : .....

Tél. portable : ..... E-mail : .....

Nom et lieu de l'entreprise où j'exerce : .....

Titre ou fonction dans l'entreprise : .....

Nom du maître d'apprentissage / formateur : .....

Acceptation du présent règlement le : ...../...../2025

Lieu : ..... Signature : .....