



## **Championnat du monde de Fromage de tête : les inscriptions sont ouvertes !**

**Organisée par la Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs parisiens, la finale du Championnat du Monde de Fromage de tête se déroulera au Westin Paris Vendôme le 27 avril 2020.**

**Une compétition où charcutiers, bouchers et**

## **cuisiniers s'affrontent en l'honneur d'un des monuments de la gastronomie française.**

Le concours a été lancé à l'échelle nationale en 1993 par la Chambre Professionnelle des Charcutiers Traiteurs parisiens. En 2020, la Chambre souhaite donner une nouvelle dimension à ce concours en l'ouvrant à l'international.



CHAMPIONNAT  
DU MONDE  
**FROMAGE DE TÊTE**

## **Le déroulement du concours 2020**

Les candidats seront regroupés en 3 catégories : les charcutiers, les bouchers et les cuisiniers.

La demie-finale se déroulera le 18 mars à huis-clos à Rungis : 150 créations du monde entier seront réunies et jugées.

**Les 12 finalistes sélectionnés s'affronteront ensuite lors d'une finale le 27 avril au Westin Paris Vendôme.**

Ils devront présenter leur création devant un jury composé de chefs, de

charcutiers, de bouchers et de journalistes. Ceux-ci jugeront selon des critères de présentation, de goût, de visuel, ainsi que de la maîtrise technique du produit.

Le grand gagnant se verra remettre le trophée de “L’Oreille d’Or” et une dotation de 3000 €.



# **Le fromage de tête, une préparation toujours appréciée**

Cette spécialité charcutière parfois méconnue, souvent oubliée, mais toujours appréciée, est née sous le règne de Louis XV qui en raffolait.

Composé des parties de la tête du cochon, il ne ressemble en rien à une terrine. C'est un pâté riche en goût, constitué des parties charnues, cuites dans un bouillon et moulées en gelée, mais il y a autant de fromages de tête que de cuisiniers et de charcutiers !

**Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 29 février 2020** et doivent être transmises à l'adresse : [cpctcontact@gmail.com](mailto:cpctcontact@gmail.com)