

MASTER OR ROUGE
Concours Bouchers
Dimanche 18 octobre 2026
Inscriptions

À l'occasion des Journées Limousines 2026 (du 17 au 19 octobre au Champ de Juillet à Limoges), Beauvallet - Plainemaison Aquitaine lance un grand concours pour les professionnels de la boucherie de moins de 35 ans. Un défi de taille où l'art de transformer des pièces brutes en créations visuelles bluffantes s'associe à une double ambition : célébrer l'excellence de la race Limousine au travers d'Or Rouge et valoriser les talents du monde professionnel.

Concept : la "Boucherie de demain" : nouveaux produits à la vente : nouvelle présentation, nouvelle utilisation culinaire qui permet une meilleure valorisation.

Transformer des pièces brutes en créations visuelles bluffantes, en valorisant tous les morceaux et en respectant les nouveaux formats de consommation : taille portion individuelle.

Participants : bouchers de - de 35 ans (avec connaissance des coupes nationales)

Nombre de places limité à 10 participants

Matière d'œuvre fournie : 1 Epaule de bœuf, ½ Agneau et 1 côte de Bœuf

Durée de l'épreuve : 5 heures

Le jury : le jury sera Présidé par : **Christophe Ip Yan Fat** (Meilleur Ouvrier de France 2023, Champion du Monde 2025 et 2022 et Champion d'Europe 2021). Il sera composé de MOF et de professionnels.



Programme : *sous réserve de modification*

Samedi 17 octobre :

15h00 : Accueil de tous les participants à l'hôtel

16h00 : Transfert en car pour une activité à définir

18h30 : Retour à l'hôtel

19h30 : Dîner avec les membres du jury

Dimanche 18 octobre :

8h30 : Casse-croûte avec les éleveurs

10h00 : briefing et installation

11h00 : Début du concours

16h00 : Fin de l'épreuve - nettoyage des postes - saisie des notes

16h30: Annonce et remise des Prix

19h00/19h30 : Soirée de gala à L'opéra de Limoges, photo de tous les participants sur la scène

Cocktail dînatoire

Lundi 19 octobre :

10h00 : Tables rondes

Pris en charge par Plainemaison Aquitaine :

- repas du samedi soir, dimanche : matin, midi et soir et le petit déjeuner du lundi
- Hôtel : nuit du samedi au dimanche et du dimanche au lundi en chambre single
- Transfert Aller/retour pour la visite d'exploitation du samedi

Reste à charge des participants :

- transport jusqu'à Limoges
- La bardière brute, végétaux et autres produits servant aux préparations bouchères crues et décors (mise à disposition d'un local frais).
- une caution d'engagement de 200 euros (rendue à la fin de l'épreuve)

Récompenses participants : les trois premiers du classement recevront une prime significative valorisant leur performance. Un dédommagement financier de 100 € sera attribué à tous les autres participants.



Un évènement de Beauvallet / Plainemaison Aquitaine

MASTER OR ROUGE

Dimanche 18 octobre 2026 à Limoges

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner complété avant le vendredi 28 août 2026, accompagné du chèque de caution de 200 euros (ordre : Plainemaison Aquitaine) à l'adresse suivante :

*Plainemaison Aquitaine, à l'attention de Julie Desvilles
18 avenue de l'abattoir, 87000 Limoges*

Nom : _____ Prénom : _____

Date de Naissance : _____ Taille veste : _____

Adresse personnelle : _____

Tél : _____

E-mail : _____

Nom et adresse de la boucherie qui vous emploie : _____

Fait à : _____ Le : _____

Signature du boucher :