

## *1<sup>er</sup> concours de la meilleure tourte à l'andouille du Val d'Ajol*



*L'Académie Gourmande des Chaircuitiers organise  
En collaboration avec la Confrérie des Tasse-Andouilles du Val d'Ajol*

## **Dimanche 17 février 2019 Le 1<sup>er</sup> concours de la Meilleure Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol**

### **REGLEMENT CONCOURS AMATEURS**

#### **Article 1 : Thème**

Le concours porte sur la fabrication de tourte à l'Andouille du Val d'Ajol (composition 50% d'andouille du Val d'Ajol). Un échantillon de 6 personnes (diamètre 24cm) sera déposé avant 10 h à la salle des fêtes du Val d'Ajol ou envoyé les jours précédents soit Au Fumoir Vosgien 8, place de l'Eglise 88340 Le Val d'Ajol, soit chez Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles par Chronopost ou Colis Frais. Début de la dégustation à 11h précises à la salle des fêtes.

#### **Article 2 : Conditions de participation**

Ce concours est ouvert au plus grand nombre d'amateurs  
La participation au concours implique l'acceptation entière du présent règlement.

#### **Article 3 : Inscription**

La date limite des inscriptions est fixée au samedi 2 février 2019, cachet de la poste faisant foi. Le bulletin d'inscription est à renvoyer pour cette date, à l'adresse suivante :  
Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles ou Confrérie des taste-andouille, 2 ZA de la Croisette 88340 Le Val D'Ajol.  
L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé ; réception au plus tard le 16 février 2019 aux adresses indiquées.

#### **Article 4 : Disposition pratique**

Le responsable du concours assignera à chaque inscription un numéro d'ordre.

Tout produit non déposé à la salle des Fêtes du Val d'Ajol à l'heure indiquée (entre 9h et 10h le jour même) ou envoyé par transporteur ou Chronopost, Au Fumoir Vosgien, place de l'église, 88340 Le Val d'Ajol ou chez Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles, (au plus tard le 16 février) ne sera pas pris en compte pour le concours.

#### **Article 5 : Définition d'une tourte**

Forme ronde, garnie de légumes, de viande, etc..

Libre choix de la pâte : brisée, feuilletée, etc..

Cuisson en tourtière, en cercle, etc..

La cuisson s'effectue après le montage (les tourtes seront réchauffées sur place)

Incorporer obligatoirement 50% d'andouille du val d'Ajol dans la garniture

#### **Article 6 : Critère de sélection**

Suivant une grille pré établie, il sera tenu compte du goût, de la cuisson, du pourcentage andouille/viande, de la tenue de coupe et de l'aspect. Voir article 8.

#### **Article 7 : Jury**

Les échantillons seront soumis au jury le jour même. Le jury est composé de professionnels et de personnalités reconnues pour leurs compétences. Chaque membre du jury recevra un exemplaire du règlement et les explications nécessaires à un bon jugement. Les décisions du jury sont sans appel et aucune réclamation ne sera admise. En cas d'égalité de points entre les candidats, la meilleure note de saveur et de composition servira à les départager.

#### **Article 8 : Notation**

La notation se fera de la façon suivante :

Saveur	Note sur 20	Coefficient 5
Respect du pourcentage andouille/viande	Note sur 20	Coefficient 3
Aspect général, tenue	Note sur 20	Coefficient 2

#### **Article 9 : Proclamation des résultats**

Les résultats seront proclamés le jour même vers 17h30 à la salle des fêtes et la remise des prix se fera dans la continuité au même endroit. La présence des candidats (ou d'un de leurs représentants) est indispensable, les lots n'étant pas envoyés aux lauréats.

## **Récompenses :**

- 1<sup>er</sup> Grand Prix de la Confrérie des Tasse-andouilles  
Coupe  
Andouille du Val d'Ajol  
Image d'Epinal numérotée  
Echarpe, parapluie, mug
- 2<sup>ème</sup> Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers  
Coupe  
Andouille du Val d'Ajol  
Echarpe, parapluie  
Image d'Epinal
- 3<sup>ème</sup> Prix spécial du jury  
Coupe  
Andouille du Val d'Ajol  
Image d'Epinal  
Echarpe

**Le 1<sup>er</sup> prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Tasse-Andouille le lundi 18 février**

## **Contacts :**

Jacques RACADOT Vice Président de la Confrérie : [jacques.racadot@sfr.fr](mailto:jacques.racadot@sfr.fr)

Pascal BATAGNE : Président de l'Académie : 06 30 81 49 94 [pascal.batagne@sfr.fr](mailto:pascal.batagne@sfr.fr)

JL MANGENOT : chargé de communication : 06 12 98 43 49 [mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr)

Site de la Confrérie & Facebook : [taste-andouilles-levaldajol.com](http://taste-andouilles-levaldajol.com)

Site : [academie-gourmande.com](http://academie-gourmande.com) Facebook : académie gourmande des chaircuitiers