

2^{ème} 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 16 février 2020 **Le 2^{ème} concours de la Meilleure Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol**

REGLEMENT du CONCOURS PROFESSIONNELS

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). Deux échantillons de 6 personnes chacun (diamètre 24cm) seront déposés avant 10 h à la salle des fêtes du Val d'Ajol ou envoyés 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 de Professionnels (apprentis, ouvriers ou chefs d'entreprise).

Chaque concurrent recevra gratuitement 2 andouilles du Val d'Ajol avec 2 bagues d'authentification (à retirer chez l'un des bouchers charcutiers agréés, voir liste cidessous)

Inscription sans participation financière.

L'inscription au concours implique l'acceptation entière du présent règlement.

Le vainqueur de l'édition 2019 participera « hors concours »

Liste des bouchers charcutiers bénéficiant de l'appellation « Andouilles du Val d'Ajol »

Maison BONGEOT : au Fumoir Vosgien	03 29 81 22 68
Maison DAVAL : au Palais de l'Andouille	03 29 30 66 32
Maison HUSSON : Boucherie de Faymont	03 29 30 66 46
Maison LAROCHE, au Fumé Campagnard	03 29 67 27 98
Maison PIERRAT, le Vosgien Gourmet	03 29 61 36 80

Article 3 : Inscription

La date limite des inscriptions est fixée au lundi 10 février 2020, 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 15 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 15 février) ne sera pas pris en compte pour le concours. Les tourtes seront obligatoirement accompagnées des bagues des andouilles fournies.

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

Les candidats ont la possibilité de commander directement auprès de la société De Buyer les tourtières ; référence : cercle à tarte bords roulés 3091.24N à 3.75 € ht l'unité.

Article 6 : Critère de sélection

Suivant une grille pré établie, il sera tenu compte du goût, de la cuisson, du pourcentage andouille/viande, du montage intérieur, 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
Montage intérieur	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 :

- 1er Grand Prix de la Confrérie des Taste-andouilles
Coupe
Image d'Epinal numérotée
Echarpe, parapluie, mug

- 2ème Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers
Coupe
Echarpe, parapluie
Image d'Epinal

- 3ème Prix spécial du jury
Coupe
Image d'Epinal
Echarpe

Le 1^{er} prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouille le lundi 17 février

Contacts :

Jacques RACADOT Vice Président de la Confrérie : jacques.racadot@sfr.fr
Pascal BATAGNE : Président de l'Académie : 06 30 81 49 94 pascal.batagne@sfr.fr
JL MANGENOT : chargé de communication : 06 12 98 43 49 mangenot.traiteur@orange.fr
Site de la Confrérie & Facebook : taste-andouilles-levaldajol.com
Site : academie-gourmande.com Facebook : académie gourmande des chaircuitiers

BULLETIN D'INSCRIPTION PROFESSIONNELS

A retourner chez :

Monsieur Jean Louis MANGENOT
7, rue Carnot
54170 Colombey les Belles
06 12 98 43 49
mangenot.traiteur@orange.fr

Ou à :

Confrérie des taste-andouilles
2 ZA de la Croisette
88340 Le Val d'Ajol
06 80 20 08 03
confreriedestastesandouilles@orange.fr

Pour le lundi 10 février 2020 dernier délai (cachet de la poste faisant foi)

Tous les champs doivent obligatoirement être remplis

Je soussigné(e).....
Domicilié(e)
.....
Entreprise.....
Numéro de téléphone portable.....
Email.....

Souhaite retirer ses andouilles à la boucherie charcuterie :.....

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande à être inscrit au concours, catégorie Professionnels, de la Meilleure Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol 2020.

**Tout produit déposé tardivement ne participera pas au concours.
Voir dispositions pratiques du règlement**

Je certifie que le produit présenté sera de ma propre fabrication.

Signature :

