

**Bulletin d'inscription au concours  
Professionnel de la meilleure tourte  
À l'andouille du Val d'Ajol du 19 février 2023**

A retourner par courrier: Jean Louis MANGENOT 3, rue Hermite 54000 NANCY

ou: Confrérie des taste-andouilles, ZA de la Croisette 88340 Le Val d'Ajol

OU par mail: [mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr) ou: [confreriedestastesandouilles@orange.fr](mailto:confreriedestastesandouilles@orange.fr)

Pour le 15 février 2023, cachet de la poste faisant foi

**Tous les champs doivent être remplis**

Je soussigné(e) .....

Domicilié(e) .....

Entreprise .....

Numéro de portable (obligatoire) .....

Adresse mail .....

Description succincte de la composition de la tourte: .....

.....

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande à être inscrit(e) au concours gastronomique catégorie professionnels de la meilleure tourte à l'andouille du Val d'Ajol 2023.

Tout produit déposé tardivement ne participera au concours (voir règlement)

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

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

Signature:

**Contacts:**

Christiane BIETTE secrétaire de la Confrérie: 06 73 76 44 45

Pascal BATAGNE président de l'Académie Gourmande: 06 30 81 49 94

Jean Louis MANGENOT attaché de presse de l'Académie: 06 12 98 43 49

[confreriedestastesandouilles@orange.fr](mailto:confreriedestastesandouilles@orange.fr)

[mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr)



Les Moulins Dormoy Foricher <https://www.foricher.com>

**4<sup>ème</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 Taste-Andouilles du Val d'Ajol**

**Dimanche 19 février 2023  
Le 4<sup>ème</sup> 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 d'une tourte à l'Andouille du Val d'Ajol (composition 50% d'andouille du Val d'Ajol) de 6 personnes et d'un diamètre précis de 24cm.

Les tourtes seront déposées entre 9h et 10 h à la salle des fêtes du Val d'Ajol le 19 février ou envoyées les jours précédents soit chez Arnaud DAVAL, 2 place des écoles 88340 Le Val d'Ajol, soit chez Jean Noël PHILIPPOT, 35 route de Nancy 54250 à Champigneulle 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) bouchers, charcutiers, traiteurs, restaurateurs, boulangers et tous métiers de bouche. Chaque concurrent devra se procurer l'andouille du Val d'Ajol nécessaire à la fabrication de sa tourte (avec sa bague d'authentification) obligatoirement chez l'un des bouchers charcutiers agréés ou chez un revendeur de ces produits:

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 Eynon	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

Chaque concurrent recevra un kilo de farine offert par la société FORICHER à retirer chez l'un des bouchers charcutiers agréés pour la région du Val d'Ajol ou chez Mr Alain Georges

14, rue Carnot à Saint Max pour les concurrents de la région Nancéienne. [www.foricher.com](http://www.foricher.com)

### Article 3 : Inscription

La date limite des inscriptions est fixée au 15 février 2023, cachet de la poste faisant foi. Le bulletin d'inscription est à renvoyer pour cette date, à l'adresse suivante :

Jean Louis MANGENOT 3, rue Hermite 54000 à Nancy ou Confrérie des taste-andouilles, 2 ZA de la Croisette 88340 Le Val D'Ajol ou par mail:

[mangenot.traiteur@orange.fr](mailto:mangenot.traiteur@orange.fr) ou [confreriedestastesandouilles@orange.fr](mailto:confreriedestastesandouilles@orange.fr)

L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé ; réception au plus tard le 18 février 2023 aux adresses indiquées ou le 19 février entre 9h et 10h à la salle des fêtes du Val d'Ajol.

Le concurrent devra décrire succinctement la composition de sa tourte sur le bulletin d'inscription.

### *Inscription sans participation financière.*

### Article 4 : Disposition pratique

Le responsable du concours assignera un numéro d'ordre à chaque tourte dès sa réception.

Tout produit déposé hors délai ne sera pas pris en compte pour le concours.

La tourte sera obligatoirement accompagnée de la bague d'authentification de l'andouille utilisée.

### Article 5: Définition d'une tourte

Forme ronde d'un diamètre de 24 cm, 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 auprès de la société De Buyer les tourtières.

Références: cercle à bord roulé 3091.24N.

### 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, composition	Note sur 20	Coefficient 5
Montage intérieur, tenue	Note sur 20	Coefficient 3
Aspect général, dimension	Note sur 20	Coefficient 2

### Article 9 : Proclamation des résultats

Les résultats seront proclamés le jour même vers 17h 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, diplôme  
Image d'Epinal numérotée  
Echarpe, parapluie, mug
- 2ème Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers  
Coupe, diplôme  
Echarpe, parapluie  
Image d'Epinal
- 3ème Prix spécial du jury  
Coupe, diplôme  
Image d'Epinal  
Echarpe

**Le 1<sup>er</sup> prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouilles le lundi 20 février**

*Toute publicité se référant à un prix doit obligatoirement mentionner le nom du professionnel détenteur du prix ainsi que l'année d'attribution.*

### Contacts :

Christiane BIETTE: secrétaire de la Confrérie: 06 73 76 44 45 [biette.p@orange.fr](mailto:biette.p@orange.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.eu](http://academie-gourmande.eu) Facebook : [académie gourmande des chaircuitiers](https://www.facebook.com/academie.gourmande.des.chaircuitiers)

En participant au concours, le candidat autorise la Confrérie des Taste-Andouilles ainsi que l'Académie Gourmande à publier sur leur site ou autres supports, les photos le concernant dans le cadre exclusif de cette manifestation.