

**Bulletin d'inscription au Concours du meilleur Pâté en Croûte à l'Andouille du Val d'Ajol
catégorie Amateurs 2026**

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: mangenotjlouis@gmail.com ou: confreriedestastesandouilles@orange.fr

Pour le 7 février 2026 dernier délai

Je soussigné(e)

Domicilié(e)

.....
Numéro de portable (**obligatoire**).....

Adresse mail

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande à être inscrit (e) au concours gastronomique catégorie amateurs du meilleur Pâté en Croûte à l'andouille du Val d'Ajol du 15/02/2026.

Je certifie que le produit présenté sera de ma propre fabrication

Signature:

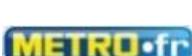
Contacts:

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

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



Le produit:

Définition d'un pâté en croûte: charcuterie pâtissière cuite dans un moule (moule à cake ou moule à pâté croûte) composée d'un pâté cuit dans une abaisse de pâte.

Le Pâté est destiné à être dégusté froid, avec ou sans gelée; l'usage de la truffe est proscrit.

La composition du Pâté en Croûte est libre (viande, volaille, poisson, légumes) mais il devra obligatoirement comporter 20% d'Andouille du Val d'Ajol. La cuisson doit être effectuée après montage.

Il sera présenté un morceau de pâté en croûte de 500g disposé sur un support à usage unique ainsi que 1 tranche de ce même pâté coupée et disposée sur une assiette à usage unique. Pâté cocktail exclu.

La bague d'origine de l'andouille sera exigée comme preuve de l'utilisation d'un produit relevant bien de l'appellation du Val d'Ajol.

Règlement du concours amateurs

Le concours porte sur le fabrication d'un pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol (composition 20% d'andouille du Val d'Ajol)

Les pâtés seront déposées le 15 février 2026 entre 9h et 10h à la salle des fêtes du Val d'Ajol ou envoyés, les jours précédents chez Mr Arnaud DAVAL, 6 zone artisanale du centre 88340 Le Val d'Ajol. Début de la dégustation à 11h.

Inscription sans participation financière.

Chaque concurrent devra se procurer l'andouille nécessaire à la fabrication de sa tourte obligatoirement chez l'un des bouchers bénéficiant de l'appellation andouille du Val d'Ajol .

Maisons: BONGEOT, DAVAL, HUSSON, LAROCHE ou chez un revendeur de ces produits.

La date limite des inscriptions est fixée au 7 février 2026 et le bulletin est à renvoyer soit à:

-Confrérie des Taste-andouilles 2, ZA de la Croisette 88340 le Val d'Ajol

-Jean Louis MANGENOT 3 rue Hermite 54000 Nancy

ou par mail : -confreriedestastesandouilles@orange.fr ou mangenotlouis@gmail.com

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

Les échantillons seront soumis au jury le jour même; le jury est composé de professionnels et de personnalités reconnues pour leur compétence culinaire. 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 composition servira à les départager.

La notation se fera de la façon suivante:

Présentation de la pièce / 20 points

Présentation des tranches / 20 points

Cuisson, assaisonnement / 20 points

Dégustation et cuisson de la pâte / 40 points

Dégustation de l'ensemble / 100 points

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. Récompenses:

1er: Grand prix de la Confrérie des Taste-andouilles: diplôme, image d' Épinal, écharpe, parapluie, mug.

2ème: Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers: diplôme, image d' Épinal, écharpe, parapluie.

3ème: Prix Spécial du jury: diplôme, image d' Épinal, écharpe.

Le gagnant du Grand Prix sera intronisé au sein de la Confrérie .



Flasher ce QR Code pour accéder au site de l'Académie Gourmande