

**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](mailto:mangenotjlouis@gmail.com) ou: [confrerieDestastesandouilles@orange.fr](mailto: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 la 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](mailto:confreriedestastesandouilles@orange.fr) ou [mangenotjlouis@gmail.com](mailto:mangenotjlouis@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