

Concours Professionnel du meilleur pâté en croûte à l'andouille du Val d'Ajol



L' Académie Gourmande des Chaircuitiers organise, en collaboration avec la Confrérie des Taste-Andouilles et Gandoyaux du Val d'Ajol, Dimanche 15 février 2026

Le Concours du meilleur Pâté en Croûte à l'Andouille du Val d'Ajol

Thème:

Afin de promouvoir l'andouille du Val d'Ajol, l' Académie Gourmande des Chaircuitiers et la Confrérie des Taste-Andouilles et Gandoyaux, organisent le concours du meilleur Pâté en Croûte à l'Andouille du Val d'Ajol.

Le produit:

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

Composition du pâté croûte: la composition du pâté en croûte est libre
Proportion d'andouille : La recette devra contenir 20 % minimum d'andouille du Val d'Ajol,

La présence de gelée à l'intérieur du pâté croûte est obligatoire. Elle sera évaluée lors de la dégustation.
Le pâté croûte devra être fermé par une croûte de pâte (ou couvercle), qui fera partie intégrante de la présentation et de la notation.

Chaque concurrent devra se procurer l'andouille du Val d'Ajol nécessaire à la fabrication du pâté en croûte obligatoirement chez l'un des bouchers charcutiers agréé ou chez l'un de leur revendeur, la bague d'authentification étant jointe au produit présenté.

Maison BONGEOT: au Fumoir Vosgien: 03 29 81 22 68

Maison DAVAL: au Palais de l'Andouille: 03 29 31 33 16

Maison HUSSON: boucherie du Faymont: 03 29 30 66 46

Maison LAROCHE: le Fumé Campagnard: 03 29 67 27 98

Inscription:

L'inscription se fait sans participation financière, elle implique l'acceptation entière du présent règlement. Ce concours est ouvert au plus grand nombre : **bouchers, charcutiers, boulangers, pâtissiers, cuisiniers et plus largement à tous les métiers de bouche.**

La date limite des inscriptions est fixée au 7 février, 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 Nancy ou Confrérie des Taste-andouilles, 2 ZA de la Croisette 88340 Le Val d'Ajol ou par mail:

[confreriedestatesandouilles@orange.fr](mailto:confreriedestastesandouilles@orange.fr) ou mangenotjlouis@gmail.com

L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé; réception au plus tard le 14 février aux adresses suivantes: Jean Noël PHILIPPOT 35, route de Nancy à Champigneulles ou Arnaud DVAL 6 zone artisanale du centre 88340 Le Val D'Ajol ou déposé le 15 février à la salle des fêtes du Val d'Ajol entre 9h et 10h. Tout produit remis hors délai ne sera pas pris en compte pour le concours.

Le responsable du concours attribuera un numéro à chaque échantillon, le jugement étant effectué anonymement.

Jury:

Les échantillons seront soumis au jury le jour même. Le jury est composé de professionnels et de personnalités reconnues pour leur compétence culinaire. 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 des candidats, la note de dégustation de l'ensemble servira à les départager.

Notation:

La notation se fera de la façon suivante:

Présentation générale de la pièce / 20 points

Présentation des tranches sur assiette / 20 points

Dégustation, cuisson et assaisonnement de la gelée / 30 points

Dégustation et cuisson de la pâte / 30 points

Dégustation de l'ensemble, goût, respect de la proportion, originalité, créativité / 100 points

Droit à l'image:

En participant au concours, le candidat autorise la Confrérie des Taste-andouilles et l'Académie Gourmande à publier, sur leur site ou autre support, les photos le concernant dans le cadre exclusif du concours.

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 leur représentant est indispensable, les lots, coupes ou diplômes n'étant pas envoyés aux lauréats.

Récompenses :

1er Grand Prix de la Confrérie des Taste-andouilles

Coupe, diplôme, image d' Épinal, écharpe, parapluie, mug

2ème Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers

Coupe, diplôme, image d' Épinal, écharpe, parapluie

3ème Prix spécial du jury

Coupe, diplôme, image d' Épinal, écharpe

Le Grand prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouilles le jour même.

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

Contacts :

Christiane BIETTE : Secrétaire de la Confrérie : 06 73 76 44 45 biette.p@orange.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 mangenotjlouis@gmail.com

Site de la Confrérie & Facebook : taste-andouilles-levaldajol.com

Site : academie-gourmande.eu Facebook : académie gourmande des chaircuitiers



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

BULLETIN D'INSCRIPTION CATEGORIE PROFESSIONNELS

A retourner chez :

Monsieur Jean Louis MANGENOT 3, rue Hermite 54000 Nancy ou

Confrérie des taste-andouilles 2, ZA de la Croisette 88340 Le Val d'Ajol ou par mail

mangenotjlouis@gmail.com

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

Pour le vendredi 7 février 2026 dernier délai (cachet de la poste faisant foi)

Tous les champs doivent obligatoirement être remplis clairement

Je soussigné(e).....

Domicilié(e)

.....
Entreprise

Numéro de téléphone portable.....

Email.....

Description succincte de la composition du produit.....

Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, demande à être inscrit au concours, catégorie des PROFESSIONNELS, du meilleur Pâté en Croûte à l'Andouille du Val d'Ajol 2026.

Tout produit déposé tardivement ne participera pas au concours. Je certifie que le produit présenté sera de ma propre fabrication.

Signature :

