

3^{ème} concours de la meilleure tourte à l'andouille du Val d'Ajol



*L'Académie Gourmande des Charcutiers organise
En collaboration avec la Confrérie des Tasse-Andouilles du Val d'Ajol*

Dimanche 20 février 2022 **Le 3^{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 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 ou envoyées les jours précédents soit chez Arnaud DAVAL, 2 place des Ecoles 88340 Le Val d'Ajol, soit chez Monsieur Jean Noël PHILIPPOT 35, rue de Nancy à Champigneulles, par Chronopost ou Colis Frais. Début de la dégustation à 11h précises à la salle des fêtes.

Article 2 : Conditions de participation

Inscription sans participation financière. Le vainqueur de l'édition 2020 participera « hors concours ». L'inscription au concours implique l'acceptation entière du présent règlement.

Ce concours est ouvert au plus grand nombre de Professionnels (apprentis, ouvriers ou chefs d'entreprise).

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, voir liste ci-dessous ou chez un revendeur de ces produits.

Liste des bouchers charcutiers bénéficiant de l'appellation « Andouille 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 mercredi 16 février 2022, 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 ou par mail : mangenot.traiteur@orange.fr ou confrriedestastesandouilles@orange.fr L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé ; réception au plus tard le 19 février 2022 aux adresses indiquées ou le 20 février directement à la salle des fêtes du Val d'Ajol entre 9h et 10h.

Article 4 : Disposition pratique

Le responsable du concours assignera à chaque inscription un numéro d'ordre.
Tout produit déposé hors délai (voir article 3) ne sera pas pris en compte pour le concours.
Les tourtes seront obligatoirement accompagnées de la bague de l'andouille fournie.

Article 5: Définition d'une tourte

Forme ronde (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 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 d'andouille, du montage, de la tenue de coupe, de la dimension 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

Les notes : 9, 10 ou 11 sont prescrites.

Article 9 : Proclamation des résultats

Les résultats seront proclamés, le jour même, vers 16h30 à la salle des fêtes et la remise des prix se fera dans la continuité au même endroit. Compte tenu de la situation sanitaire, l'accès à la salle des fêtes sera réservé exclusivement aux seuls participants ou à leurs représentants.

Récompenses:

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

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

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

Le gagnant du Grand prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouille le lundi 21 février

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 mangenot.traiteur@orange.fr
Site de la Confrérie & Facebook : *taste-andouilles-levaldajol.com*
Site : *academie-gourmande.eu* 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
confrriedestastesandouilles@orange.fr

Pour le mercredi 16 février 2022 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.....

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 2022.

**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 :

