

## Bulletin d'inscription

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 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 **amateur** de la meilleure tourte à l'andouille du Val d'Ajol du 19/02/2023.

Tout produit déposé tardivement ne participera au concours (voir 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

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.

<https://www.foricher.com>



## 4<sup>ème</sup> concours gastronomique amateur

De la meilleure tourte à l'andouille

Du Val d'Ajol le 19 février 2023



## Règlement du concours amateurs

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 de 24cm précisément.

Les tourtes seront déposées entre 9h et 10h à la salle des fêtes du Val d'Ajol ou envoyées, les jours précédents chez Mr Arnaud DAVAL, 2 place des écoles 88340 Le Val d'Ajol.

Début de la dégustation à 11h.

Inscription sans participation financière; le vainqueur de l'édition 2022, participera hors concours

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, PIERRAT ou chez un revendeur de ces produits.

La date limite des inscriptions est fixée au 15 février 2023 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

-confreriedestastesandouilles@orange.fr ou mangenot.traiteur@orange.fr

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:

Saveur composition, note sur 20, coefficient 5

Montage intérieur, tenue, note sur 20, coefficient 3

Aspect général, dimension, note sur 20, coefficient 2

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

2ème: Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers

3ème: Prix Spécial du jury

Le gagnant du Grand Prix sera intronisé au sein de la Confrérie le lundi 20 février 2023

## Définition et histoire de la tourte

Une **tourte** est un plat à base de viande et/ou de légumes, cuits et servis dans une enveloppe de pâte à tarte ou, selon le Larousse, une tarte ronde, garnie de fruits, de légumes, de viande, et recouverte d'une abaisse. La plus ancienne recette connue se trouve dans le Liber de Coquina du XIIIe siècle, la torta parmigiana et comporte au moins six étages de différents ingrédients.

La tourte salée était déjà fabriquée par les Romains et composée d'une pâte ordinaire (farine, huile et eau) qui recouvrait la viande ou la volaille, elle était cuite au four.

Les riches Romains combinaient de nombreux types de viandes dans leurs tourtes.

## Caractéristiques de la tourte du concours

La tourte sera de forme ronde et d'un diamètre de 24cm; elle peut être garnie de légume, viande, volaille ou poisson mais devra obligatoirement comporter 50% d'andouille du Val d'Ajol.

La pâte utilisée est libre (brisée, feuilletée ou autre) et la cuisson s'effectuera après le montage en tourtière, en plateau ou en cercle; les tourtes seront réchauffées sur place avant dégustation par le jury.

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.

## Des conseils de Pro

Beurrer et fariner le cercle ou la tourtière pour faciliter le démoulage; si vous cuisez la tourte en cercle faire le montage sur un papier sulfurisé.

Nous vous suggérons d'utiliser un disque de pâte (brisée, feuilletée, etc..) de 35 cm de diamètre et de 3 mm d'épaisseur pour fonder le cercle ou la tourtière.

La garniture doit être moelleuse et gourmande et sera disposée sur le fond de pâte.

Après avoir rabattu les bords du fond de tourte humectez les puis recouvrez d'un disque de pâte feuilletée de 24 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur.

Éventuellement, faire une cheminée sur le dessus.

Décorer selon votre goût, dorer et cuire au four à 180° durant une quarantaine de minutes, suivant l'épaisseur, avec ou sans « migaine ».

S'assurer de la bonne cuisson et démouler.

Bonne fabrication et bonne chance pour le concours.