

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



L'Académie Gourmande des Chaircuitiers, en collaboration avec la Confrérie des Tasse-Andouilles & Gandoyaux du Val d'Ajol organise

Dimanche 18 février 2024 Le 5^{ème} Concours de la Meilleure Tourte à l'Andouille du Val d'Ajol

Règlement du CONCOURS des 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.

La tourte devra être déposée le 18 février 2024 entre 9h et 10h à la salle des fêtes du Val d'Ajol ou envoyée, les jours précédents soit chez Arnaud DAVAL, 2 place des Ecoles 88340 Le Val d'Ajol, soit chez Jean Noël PHILIPPOT, 35 rue de Nancy 54250 Champigneulle par colis frais.

Début de la dégustation à 11h précises à la salle des fêtes.

Article 2: Conditions de participation

L'inscription se fait sans participation financière. Le vainqueur de l'édition 2023 participera «hors concours» et l'inscription implique l'acceptation entière du présent règlement.

Ce concours est ouvert au plus grand nombre, ouvriers ou chefs d'entreprise, bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, cuisiniers et plus largement de tous les métiers de bouche.

Chaque concurrent devra se procurer l'andouille du Val d'Ajol nécessaire à la fabrication de sa tourte obligatoirement chez l'un des bouchers-charcutiers agréé ou chez l'un de leurs revendeurs avec sa bague d'authentification.

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 du Faymont:	03 29 30 66 46
Maison LAROCHE: le Vosgien Gourmet:	03 29 67 27 98

Article 3: Inscription

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:

confrriedestastesandouilles@orange.fr ou

mangenotjlouis@gmail.com

L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé; réception au plus tard le 17 février aux adresses indiquées ou le 18 février à la salle des fêtes du Val d'Ajol entre 9h et 10h.

Article 4: Dispositions pratiques

Le responsable du concours attribuera à chaque échantillon un numéro d'ordre; tout produit déposé hors délai (voir article 3), ne sera pas pris en compte pour le concours.

La tourte sera obligatoirement accompagnée de la bague d'identification de l'andouille utilisée.

Article 5: Définition d'une tourte

Forme ronde d'un diamètre de 24cm, garnie de viande, légumes, poissons, etc.. et comportant 50% d'andouille du Val d'Ajol, au minimum.

Cuisson en tourtière, en cercle, etc..

La cuisson s'effectue après le montage, les tourtes sont remises à température sur place.

Les candidats ont la possibilité de commander, directement auprès de la Société De Buyer les cercles, référence: cercle à tarte bord roulé 3091.24N.

Article 6: Critères 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 à la coupe, de la dimension et de l'aspect général (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 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 saveur et composition servira à les départager.

Article 8: Notation

La notation de fera de la façon suivante:

Saveur, composition	Note su 20	Coefficient 5
Montage intérieur, tenue	Note sur 20	Coefficient 3
Aspect général, dimension	Note sur 20	Coefficient 2

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. La présence des candidats ou d'un de leur représentant est indispensable les lots n'étant pas envoyés aux lauréats.

Récompenses :

1er Grand Prix de la Confrérie des Taste-andouilles

Coupe, diplôme

Image d'Epinal

Écharpe, parapluie, mug

2ème Prix de l'Académie Gourmande des Chaircuitiers

Coupe, diplôme

Image d'Epinal

Écharpe, parapluie

3ème Prix spécial du jury

Coupe, diplôme

Image d'Epinal

Écharpe

Le 1^{er} prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouilles le lundi 19 février

Toute publicité se référant à un prix du concours doit obligatoirement mentionner le nom du professionnel détenteur du prix ainsi que sont 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

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

BULLETIN D'INSCRIPTION PROFESSIONNELS

A retourner chez :

Ou:

Monsieur Jean Louis MANGENOT
3, rue Hermite
54000 Nancy
mangenotjlouis@gmail.com

Confrérie des taste-andouilles
2 ZA de la Croisette
88340 Le Val d'Ajol
confreriedestastesandouilles@orange.fr

Pour le mercredi 7 février 2024 dernier délai (cachet de la poste faisant foi)

Tous les champs doivent obligatoirement être clairement 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 2024.

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 :

