

## **6<sup>ème</sup> Concours de la meilleure tourte à l'andouille du Val d'Ajol**



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

**Dimanche 16 février 2025**

**Le 6<sup>ème</sup> 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 16 février 2025 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 Écoles 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 2024 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 Tasse-andouilles, 2 ZA de la Croisette 88340 Le Val d' Ajol ou par mail:

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

L'échantillon fera l'objet d'un envoi séparé; réception au plus tard le 15 février aux adresses indiquées ou le 16 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 préétablie, 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'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 lundi 17 février***

***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](mailto:biette.p@orange.fr)

Pascal BATAGNE : Président de l'Académie : 06 30 81 49 94 [pascal.batagne@sfr.fr](mailto:pascal.batagne@sfr.fr)

JL MANGENOT : chargé de communication : 06 12 98 43 49 [mangenotjlouis@gmail.com](mailto:mangenotjlouis@gmail.com)

Site de la Confrérie & Facebook : [taste-andouilles-levaldajol.com](http://taste-andouilles-levaldajol.com)

Site : [academie-gourmande.eu](http://academie-gourmande.eu) Facebook : académie gourmande des chaircuitiers



*En participant au concours, le candidat autorise la Confrérie des Tastes-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 à 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](mailto:mangenotjlouis@gmail.com)

[confrriedestastesandouilles@orange.fr](mailto:confrriedestastesandouilles@orange.fr)

Pour le mercredi 7 février 2025 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.....

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

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 2025. 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 :**



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