***2éme concours de la meilleure tourte à l’andouille du Val d’Ajol***

  

***L’Académie Gourmande des Chaircuitiers organise***

***En collaboration avec la Confrérie des Taste-Andouilles du Val d’Ajol***

**Dimanche 16 février 2020**

**Le 2éme 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 de tourte à l’Andouille du Val d’Ajol (composition 50% d’andouille du Val d’Ajol). Deux échantillons de 6 personnes chacun (diamètre 24cm) seront déposés avant 10 h à la salle des fêtes du Val d’Ajol ou envoyés les jours précédents soit Au Fumoir Vosgien 8, place de l’Eglise 88340 Le Val d’Ajol, soit chez Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles par Chronopost ou Colis Frais. Début de la dégustation à 11h précises à la salle des fêtes.

**Article 2 : Conditions de participation**

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

Chaque concurrent recevra gratuitement 2 andouilles du Val d’Ajol avec 2 bagues d’authentification (à retirer chez l’un des bouchers charcutiers agréés, voir liste cidessous)

Inscription sans participation financière.

L’inscription au concours implique l’acceptation entière du présent règlement.

Le vainqueur de l’édition 2019 participera « hors concours »

Liste des bouchers charcutiers bénéficiant de l’appellation « Andouilles 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 lundi 10 février 2020, 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. L’échantillon fera l’objet d’un envoi séparé ; réception au plus tard le 15 février 2019 aux adresses indiquées.

**Article 4 : Disposition pratique**

Le responsable du concours assignera à chaque inscription un numéro d’ordre.

Tout produit non déposé à la salle des Fêtes du Val d’Ajol à l’heure indiquée (entre 9h et 10h le jour même) ou envoyé par transporteur ou Chronopost, Au Fumoir Vosgien, place de l’église, 88340 Le Val d’Ajol ou chez Monsieur Jean Louis MANGENOT 7, rue Carnot 54170 à Colombey les Belles, (au plus tard le 15 février) ne sera pas pris en compte pour le concours. Les tourtes seront obligatoirement accompagnées des bagues des andouilles fournies.

**Article 5: Définition d’une tourte**

Forme ronde, 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 andouille/viande, du montage intérieur, de la tenue de coupe 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 Note sur 20 Coefficient 5

Montage intérieur Note sur 20 Coefficient 3

Aspect général, tenue Note sur 20 Coefficient 2

**Article 9 : Proclamation des résultats**

Les résultats seront proclamés le jour même vers 17h30 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 leurs représentants) est indispensable, les lots n’étant pas envoyés aux lauréats.

**Récompenses :**

1er Grand Prix de la Confrérie des Taste-andouilles

 Coupe

 Image d’Epinal numérotée

 Echarpe, parapluie, mug

2éme Prix de l’Académie Gourmande des Chaircuitiers

Coupe

 Echarpe, parapluie

Image d’Epinal

3éme Prix spécial du jury

 Coupe

 Image d’Epinal

 Echarpe

**Le 1er prix sera intronisé au sein de la Confrérie des Taste-Andouille le lundi 17 février**

**Contacts :**

Jacques RACADOT Vice Président de la Confrérie : jacques.racadot@sfr.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.com Facebook : académie gourmande des chaircuitiers

**BULLETIN D’INSCRIPTION PROFESSIONNELS**

A retourner chez : Ou à :

**Monsieur Jean Louis MANGENOT Confrérie des taste-andouilles**

**7, rue Carnot 2 ZA de la Croisette**

**54170 Colombey les Belles 88340 Le Val d’Ajol**

**06 12 98 43 49** **06 80 20 08 03**

**mangenot.traiteur@orange.fr** **confreriedestastesandouilles@orange.fr**

Pour le lundi 10 février 2020 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……………………………………………………………………………………………

Souhaite retirer ses andouilles à la boucherie charcuterie :……….…………………………

**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 2020.**

**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 :**

****  ****       **  ******

**Fiche de travail et approvisionnement**

**Stockage, réception :**

Camion frigo, branchement électrique

Laissez passer

Etiquettes avec numéros des échantillons et piques ou petits drapeaux

Liste des dépôts d’échantillons

Photos des tourtes

**Dégustation :**

Assiettes, couverts, serviettes, gobelets, gants, nappe, couteaux, planche à découper

**Jury :**

Règlements

Feuille de notation, stylos

Tableur excel et feuille relevé

Ordinateur, calculette, rallonge

**Remise des prix :**

Diplômes encadrés

Coupes 6

Lots (Bovida, Méon, Nanceienne)

Graver plaques des coupes

Roll up

Appareil photo, chargeur

Membres du jury et de l’Académie en tenue

Contacter la presse

**Cocktail :**

Confrérie des Taste-andouilles

Courrier aux partenaires et aux présidents des syndicats

***Fournitures Académie***

Stylos 12

Petites assiettes jetables 400

Serviettes cocktail 2 paquets

Piques en bois 100

Nappe papier 1

Rince doigts

Feuilles notation, dossier pour chaque juré

Lots sponsors

Coupes

**Fourniture par la Confrérie**

Salle des fêtes, 8 tables, 20 chaises

Fléchage du concours sur la foire

Eau plate et gazeuse 6 de chaque

Vin blanc pour jurys 6 bouteilles

Gobelets ou verres pour jurys

Laissez passer pour 2 véhicules

Vin d’honneur pour remise des prix dimanche 17h30

Regroupement des tourtes à la salle des fêtes à 10h pour numérotation

Prise en charge des échantillons et remise à température et retour à la salle des fêtes pour 11h

Lots sponsors (De Buyer)