



## “La Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018”

### 1<sup>er</sup> Concours pour les Cuisiniers(ères) Amateur de l’Aveyron

Suite au 14<sup>e</sup> Concours départemental Foie gras et Salaisons, du vendredi 23 Novembre, réservé aux professionnels, fermiers et artisans, L’Association “Produits et Saveurs du Rouergue”, la Chambre d’Agriculture, l’Adapei de l’Aveyron et la Mairie de Villefranche de Rouergue, ont souhaité prolonger et donner plus d’ampleur à cette manifestation importante, un peu trop discrète. (A partir du 9 Novembre, les divers médias presse et radio vous présenteront avec force détails ce futur grand événement gourmand et festif ouvert au public).

Parmi les très nombreuses animations prévues ce jour là, se déroulera la finale du 1<sup>er</sup> Concours Départemental de “La Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative” pour les Cuisiniers(ères) Amateur de l’Aveyron. Il permettra de distinguer et honorer la Meilleure Recette Originale de Terrine, qu’elle soit Traditionnelle ou Créative, aux accents de l’Aveyron. La marraine de ce 1<sup>er</sup> Concours de cuisine sera Nicole Fagegaltier, Chef emblématique de notre Rouergue (1 étoile Michelin), Restaurant du Vieux Pont à Belcastel 12390. (Nous ne pouvions mieux choisir pour représenter cette cuisine aveyronnaise de la tradition des mères et grand-mères et son avenir).

### Que désigne le terme de Terrine ?

Dans ce cas précis, nous ne retiendrons que la préparation culinaire de viande, de volaille, de gibier, de poisson, de légumes... ayant subi une cuisson et non le contenant : plat en porcelaine, en terre cuite ou en métal qui l’abrite. En morceaux ou finement hachée et même en mousse avec des morceaux incorporés ou faite d’une superposition de tranches, simple ou sophistiquée, la terrine est un véritable plat cuisiné. Quelle est la différence entre une terrine et un pâté ? Un pâté est réalisé souvent avec les mêmes ingrédients mais enfermés dans une croûte de pâte, servi chaud ou froid. (Ex Pâté en croûte...) La terrine se sert toujours froide, démoulée ou dans sa terrine de préparation.

## Pour participer :

L'occasion d'étalonner vos compétences culinaires et de vous faire plaisir en participant à ce 1<sup>er</sup> Concours de cuisine réservé aux amateurs, sur un thème accessible. La possibilité d'exprimer votre imagination et votre savoir-faire avec un peu de technique, de tradition ou de créativité. Qui n'a pas cuisiné un jour une terrine ? Celle que vous réalisez avec succès à la maison pour la famille et les amis. Ou l'occasion inespérée de faire connaître à tous la "fierté de la famille" cette fameuse terrine de la grand-mère...

Chacun pourra participer gratuitement. Il vous suffit de proposer par écrit, votre recette pour 8/10 personnes. La liste des composants est libre, pas de produits imposés. Nous souhaitons cependant uniquement des produits naturels, si possible d'origine aveyronnaise. (Aucun additif alimentaire, colorant artificiel ne sont autorisés).

Inscription avant le 17 Novembre 2018, dernier délai,

Envoyer un Bulletin d'inscription et vos coordonnées ainsi qu'une description écrite de votre terrine : la recette, les ingrédients et son origine, par courrier ou email à : Concours Meilleure Terrine, Francis Cardaillac Bourelot 12350 Maleville [f.cardaillac@wanadoo.fr](mailto:f.cardaillac@wanadoo.fr)

1<sup>ère</sup> sélection, dimanche 18 Novembre 2018

Sera effectuée une 1<sup>ère</sup> sélection, sur lecture, des diverses Recettes envoyées par les candidats par un Jury Professionnel. **10 terrines** seront retenues pour concourir à l'épreuve finale de dégustation le samedi 24 novembre. Chaque candidat sélectionné sera averti personnellement.

Samedi 24 novembre 2018, avant 12 heures,

Les 10 terrines retenues seront déposées au Secrétariat de La "Festa du Foie gras et Salaisons", à Villefranche de Rouergue, dans la salle de la Madeleine. Dès leur arrivée, les terrines seront numérotées, enregistrées et entreposées au frais sous le contrôle d'un officiel assermenté. Elles garderont l'anonymat jusqu'à la publication des Résultats du Concours.

Un Jury de Professionnels pour juger votre Terrine

Le samedi 24 novembre 2018, à 15 h, ces 10 terrines seront dégustées, face au public, par un Jury composé de professionnels, choisis pour leurs compétences et leurs personnalités reconnues, Chef de Cuisine et Restaurateurs du Grand Villefranchois sous la présidence de Nicole Fagegaltier, Chef (1 étoile Michelin), Restaurant du Vieux Pont à Belcastel 12390.

## Concours Départemental de la Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018

Le jury notera plusieurs critères qualitatifs :

- **La créativité** : traditionnelle ou créative, choix des ingrédients,
- **La présentation** : couleur, cuisson et aspect général,
- **La coupe** : mélange, tenue au couteau, couleur intérieure...
- **L'odeur et le goût** : saveur, équilibre des divers ingrédients, gras, cuisson, assaisonnement...

Les critères sont notés de la façon suivante:

- Créativité sur 5
- Présentation sur 4 points
- Coupe sur 3 points
- Odeur et goût sur 8 points

Chaque concurrent recevra les annotations du Jury dans la quinzaine qui suit.

**Vedette d'un jour, samedi 24 novembre 2018, à 17 h**

Proclamation des Résultats et remise des prix par les membres du Jury en présence des diverses autorités, des médias et devant le public. Le vainqueur recevra le Trophée de la "Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018 de l'Aveyron", magnifique objet d'art. Les autres participants recevront divers lots de valeur (notamment des Repas offerts pour 2 personnes...par les Chefs et Restaurateurs du Jury).

A vos Terrines, le jour de gloire va arriver.

Francis Cardaillac



## “La Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018”

1<sup>er</sup> Concours Départemental de Cuisine Amateur

### Règlement

#### ARTICLE 1 :

À l'occasion de la "Festa Foie gras et salaisons 2018", l'Association "Produits et Saveurs du Rouergue", la Chambre d'Agriculture et l'Adapei de l'Aveyron organisent le 1<sup>er</sup> Concours Départemental de La "Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative".

#### ARTICLE 2 :

Sont admis à y participer les cuisiniers amateurs et les particuliers non professionnels.

Le choix des composants de la terrine est libre ; (nous souhaitons cependant uniquement des produits naturels, si possible d'origine aveyronnaise. Aucun additif alimentaire, colorant artificiel ne sont autorisés).

#### ARTICLE 3 :

Le Bulletin d'inscription dûment rempli et signé et la description écrite de la terrine : recette, ingrédients, origine doivent impérativement parvenir par courrier ou email avant le 17 novembre 2018 à *Concours La Meilleure Terrine - Francis Cardaillac Bourelot 12350 Maleville* [f.cardaillac@wanadoo.fr](mailto:f.cardaillac@wanadoo.fr)

Les candidats devront joindre une Attestation sur l'honneur dûment remplie et signée pour certifier que le produit présenté est bien de leur propre fabrication qu'ils ne sont pas Cuisiniers ou Charcutiers professionnels.

#### ARTICLE 4 :

La 1<sup>ère</sup> sélection aura lieu le 16 novembre 2018 sur lecture des Diverses Recettes envoyées par les Candidats par un Jury Professionnel.

10 terrines seront sélectionnées. Chaque candidat retenu sera averti personnellement.

## Concours Départemental de la Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018

### ARTICLE 5 :

La finale du Concours aura lieu, le samedi 24 novembre 2018, à 15 h, à Villefranche de Rouergue, à la salle de la Madeleine lors de La "Festa du Foie gras et Salaisons 2018".

### ARTICLE 6 :

Le jury du concours de La "Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative" sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences et leurs personnalités reconnues, Chefs de Cuisine et Restaurateurs du Grand Villefranchois sous la présidence de Nicole Fagegaltier, Chef (1 étoile Michelin), Restaurant du Vieux Pont à Belcastel 12390.

### ARTICLE 7 :

Le Président du Jury sera seul habilité à donner des explications. Les organisateurs du Concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et s'occuperont à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement des épreuves. En cas de contestation sur un point de règlement ou sur tout autre problème évoqué dans le règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs. Le Jury est souverain.

### ARTICLE 8 :

La participation au concours de "La "Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018", implique de la part des concurrents, le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note "goût" servira à les départager.

Les organisateurs du concours se réserveront le droit d'apporter toutes modifications dictées par des circonstances imprévues, réelles, sérieuses et ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure.

### ARTICLE 9 :

Les résultats seront proclamés et la remise des prix se fera aussitôt, le samedi 24 novembre 2018 **à 17h00** à Villefranche de Rouergue, à la salle de la Madeleine lors de La "Festa du Foie gras et Salaisons 2018", en présence des diverses autorités et devant le public.

### ARTICLE 10 :

Le vainqueur recevra le Trophée de la "Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018 de l'Aveyron", magnifique objet d'art.

Les autres participants recevront divers lots de valeur (notamment des Repas offerts pour 2 personnes...par les Chefs et Restaurateurs du Jury)



## “La Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018”

1<sup>er</sup> Concours Départemental pour les Cuisiniers Amateurs

### Bulletin d'Inscription.

Nom :

.....Prénom :.....

.....

Date de naissance :...../...../.....

Adresse personnelle : N°.....

Rue : ..... Code

postal : .....

Ville:.....

Pays :.....

Tél. portable : .....

Adresse mail : .....@ .....

### Attestation sur l'honneur

Je soussigné(e) : Nom : ..... Prénom :.....

Atteste sur l'honneur que l'intégralité de la Terrine présentée au Concours de “La Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018” a été réalisée par mes soins et que je ne suis pas Cuisinier ou Charcutier professionnel.

Signature

# Concours Départemental de la Meilleure Terrine Traditionnelle ou Créative 2018