

28 ème et 9 ème
GRANDS CONCOURS
NATIONAUX
DES MEILLEURES
TEURGOULES ET FALLUES OU GACHES

Organisés par

La Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie

Le samedi 21 octobre 2006 à HOULGATE

Concours ouverts aux professionnels, Apprentis, industriels et amateurs

**INSCRIPTION ET RETRAIT DU REGLEMENT ET DES TERRINES AUX LIEUX
DE DEPOTS SUIVANTS :**

BAYEUX	Office de Tourisme, Pont Saint Jean	02 31 51 28 28
	Boulangerie Patricia et Joël DEBON 32 bis rue Saint Martin	02 31 21 45 53
BEUVRON EN AUGE	« Le Bon Pain »	02 31 79 23 16
CAEN	Syndicat de l'Hôtellerie, Péricentre II , 66 avenue Thiés	02 31 95 33 00
DOZULE	M.BOIVENT, charcutier, 99 rue Grande	02 31 79 21 65
FALAISE	M.GRIFFON, charcutier, 18 place du Dr Paul German	0231 90 14 42
HOULGATE	Hôtel Restaurant « Le 1900 », 17 rue des Bains	0231 28 77 77
	Office de Tourisme, Bd des Belges	02 31 24 34 79
LAIZE LA VILLE	Loca-Din, route de Fontenay	02 31 79 51 21
LISIEUX	Boulangerie Denis BOCAGE, 6 Bd Ste Anne	02 31 62 17 45
LIVAROT	M.ENCOIGNARD Yves, charcutier, 13 rue M.Gambier	02 31 63 50 34
MONDEVILLE	La Bovida, 46 route de Paris	02 31 83 30 98
NOYERS BOCAGE	Boucherie CHEVALLIER Jean Patrick, rue des Ecoles	02 31 97 48 06
PONT L'EVEQUE	Office de Tourisme, rue St Michel	02 31 64 12 77
TOUQUES	Ets BLOT , rue Vallée d'Auge	02 31 88 12 81
VILLERS BOCAGE	M.MARTINOTTI Restaurant « Les Trois Rois »	02 31 77 00 32
VIRE	Boulangerie « L'Opéra » 23 rue Armand Gasté	02 31 68 16 78
COUTANCES	Boulangerie LA RUCHE 48 avenue de la République	02 33 45 00 44
SAINT - LO	Boulangerie Philippe DUBOSQ 20 rue St Thomas	02 33 05 42 94
VILLEDIEU LES POELES	Cour du Paradis Epicerie Fine 40 rue de Dr Havard	02 33 50 54 66
	Ou Crêperie GOLOTTE 7 rue du Dr Havard	02 33 51 32 09

28^{ème} CONOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE TEURGOULE

Le samedi 21 octobre 2006 à HOULGATE

- **Article 1 :**

La Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie organise le 21 octobre 2006 à HOULGATE son 28^{ème} concours national de la meilleure teurgoule.

Vous pouvez assister gratuitement au bon déroulement de ce concours à partir de 15 heures.

Les principes de base à respecter pour la Teurgoule sont :

2 litres de lait entier – 180 g de sucre – 135 g de riz rond – 2 cuillères à café rases de cannelle en poudre – une pincée de sel – cuire doucement – (autres ingrédients= éliminatoire).

La Teurgoule devra être déposée froide à HOULGATE. Certains dépôts en assurent l'acheminement.

- **Article 2 :**

Peuvent participer au concours

Il y a 4 catégories :

1 – Les professionnels des métiers de bouche

2 – Les apprentis ou élèves de l'enseignement professionnel des métiers de bouche

3 – Les industriels qui livreront leur production dans leurs terrines de cuisson comme pour la vente

4 – Les maîtresse et maître de maison

Une « Teurgoule d'Or » est attribuée dans chaque catégorie si la qualité le mérite.

Nota pour les professionnels : Les prix décernés lors du concours le sont pour des produits cuits traditionnellement au four et dans des terrines en terre –Mention d'un prix pour la commercialisation d'un produit – autre – ne pourra être faite qu'avec l'accord de la Confrérie après vérification par celle-ci de la similitude gustative dudit produit.

- **Article 3 :**

Les candidats doivent s'inscrire, retirer les terrines mises à leur disposition dans les dépôts jusqu'au vendredi 20 octobre 2006 et acquitter un droit d'inscription par terrine de 35 euros, pour les professionnels et industriels, 16 euros pour les amateurs, 12 euros pour les apprentis.

Le règlement est accepté en espèce ou par chèque à l'ordre de la Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule. Le nombre d'inscription n'est pas limité sauf pour les industriels.

- **Article 4 :**

Les teurgoules destinées au concours doivent être déposées avec l'accusé de réception correspondant à chaque inscription, **les vendredi 20 octobre 2006 de 16 h à 18 h et samedi 21 octobre de 9 h à 12 h à la cantine scolaire (derrière la salle des fêtes) Rue Abbé Anne à HOULGATE.**

Les professionnels récompensés recevront un macaron de caractère annuel à apposer sur leur vitrine. La Confrérie et l'Académie des Confréries Gastronomiques du Duché de Normandie se réservent le droit de vérifier la qualité des produits mis à la vente et si nécessaire faire retirer le macaron.

9^{ème} CONOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE FALLUE (OU GACHE)

Le samedi 21 octobre 2006 à HOULGATE

- **Article 1 :**

La Confrérie des Gastronomes de la Teurgoule et de la Fallue de Normandie organise le 21 octobre 2006 à HOULGATE son 9^{ème} concours de la meilleure fallue (ou gâche).

Les principes de base à respecter pour la fallue sont :

200 g de farine – 80 g d'eau – 40 g de beurre – 20 g de sucre – 1 œuf – sel et levure.

- **Article 2 :**

Toutes les fallues concourent dans une seule catégorie.

- **Article 3 :**

Les fallues d'un poids de 300 à 400 g devront être déposées **le vendredi 20 octobre 2006 de 16 h à 18 h ou samedi 21 octobre 2006 de 9 h à 12 h à la cantine scolaire (derrière la salle des fêtes), Rue Abbé Anne à HOULGATE ou envoyées par la poste à l'adresse de la Confrérie : Office de Tourisme, 14510 HOULGATE**, pour être réceptionnées au plus tard le samedi 21 octobre 2006 avant midi.

Toutes les fallues devront être accompagnées d'une enveloppe fermée contenant, outre le droit d'inscription de 35 euros pour les professionnels et industriels, 11 euros pour les apprentis et 15 euros pour les amateurs, le nom, la raison sociale et l'adresse du participant.

- **Pour ces deux concours, les teurgoules et fallues présentées après délai ne seront plus acceptés.**
- Les résultats seront proclamés le dimanche 22 octobre 2006 et publiés dans la presse locale.
- La remise des récompenses se fera le dimanche 12 novembre 2006 à la salle des fêtes de HOULGATE. Toute coupe non retirée ce jour, restera la propriété de la Confrérie.
- Les candidats s'engagent à respecter les conditions de nos règlements.
- Ces concours sont INTERDITS aux membres de la Confrérie ainsi qu'à leur famille et leurs éventuels employés.
- Les Trophées « Teurgoule d'Or et Fallue d'Or » sont remis en jeu tous les ans et peuvent devenir la propriété des candidats après trois 1^{er} prix consécutifs ou 5 non consécutifs.

Pour tous renseignements complémentaires :

Yves BEGASSAT	02.31.91.08.72 ou 06.78.21.55.44
Michel PROVOST	02.31.77.24.86
Office de Tourisme	02.31.24.34.79

