CONCOURS DE GOUGERES

du Salon Vins & Terroirs à Chalon-Sur-Saône

Le dimanche 29 novembre 2026

REGLEMENT

I. Préambule :

Ce concours est organisé par le Salon Vins et Terroirs de Chalon-sur-Saône (Saône et Loire) assisté par la Guilde des Goûteurs de Gougères, confrérie gastronomique de l'Yonne pour son édition 2026, au Parc des Expositions de Chalon-sur-Saône (Saône et Loire).
Il a pour but de mettre à l'honneur cette spécialité française d'origine bourguignonne.
Il aura lieu le dimanche 29 novembre 2026 au Salon des Vins et Terroirs de Chalon-sur-Saône (Saône et Loire).

II. Participants :

Ce concours est réservé à toutes personnes « amateurs » en dehors des personnes exerçant leurs activités professionnelles dans le secteur de la restauration ou de la boulangerie-pâtisserie.

Les inscriptions se font exclusivement en ligne, sur le site internet www.achalon.com.

Le concours est ouvert à 10 candidats (deux groupes de 5). En cas de demandes trop nombreuses, la sélection des candidats se fait sur la base de leur motivation et du respect des engagements pris. La participation est gratuite. Les mineurs ne sont pas admis.

Le commissaire du concours est Monsieur Philippe CLEMANDOT, Grand Gouverneur de la Guilde des Goûteurs de gougères. Il est chargé du respect du bon déroulement de l'épreuve.

III. Jury « dégustation » :

Le président du jury est Monsieur Philippe CLEMANDOT, Grand Gouverneur de la Guilde des Goûteurs de gougères, accompagné de Bernard Maréchal et de la Chocolaterie Allex.

IV. Les réalisations :

Le concours est individuel. Chacun des concurrents, répartis en deux groupes de 5 pour des raisons d'organisation, devra confectionner individuellement sur place la gougère traditionnelle : pâte à chou salée, gonflée, croustillante et moelleuse et pourra avoir n'importe quelle forme.
Les ingrédients seront fournis par chaque concurrent de façon libre quant au grammage et aux quantités.
Dans le respect de ces contraintes, l'interprétation technique et la cuisson sont libres.
Les concurrents devront présenter des réalisations en portions de 50g au moins chacune, tenant sur la plaque du mini four mis à disposition.

V. Déroulement

Le concours est organisé en deux sessions de 5 candidats, la première à 10h30 et la seconde à 14h30. La dégustation a lieu à l'issue de chaque session.
Les Candidats réaliseront leur préparation sur place, les membres du jury se réservent le loisir d'assister à la phase de préparation du concours en observant la manière de faire de chacun des candidats et de leur poser toutes les questions qu'ils jugent opportunes.
Pour ce qui concerne la phase de réalisation des gougères, il est accordé à chaque candidat un temps d'une heure et trente minutes (1h30) cuisson comprise.
Le concours est déclaré clos sur place vers 16 heures.
Un gagnant qui ne sera pas présent à la proclamation des résultats sera disqualifié et le gagnant suivant prendra sa place.

VI. Conditions et matériel

Les candidats s'engagent à :

- ✓ Se présenter à l'entrée du Salon 30 minutes avant le début de leur session ;
- ✓ Respecter leur horaire de passage ;
- ✓ Apporter leur propre matériel et leurs ingrédients ;
- ✓ Suivre les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité (article IX) ;
- ✓ Nettoyer le matériel mis à disposition ;
- ✓ Être présents à la remise des prix à 17h.

L'organisation met à disposition de chaque candidat :

- ✓ Une table ;
- ✓ Un mini four Moulinex OX484100 (dimensions : 56,4 x 36,4 x 40,4 cm) ;
- ✓ Une plaque à induction ;
- ✓ Des ustensiles de nettoyage.

Chaque candidat est responsable d'apporter le matériel complet nécessaire à la réalisation de sa recette.

VII. Barème

Les réalisations seront notées sur quatre critères principaux :

- ✓ Le respect du temps imparti (1h30, cuisson comprise) ;
- ✓ L'apparence, la présentation, l'esthétique ;
- ✓ La texture : moelleux et croustillant
- ✓ Le goût : œufs et fromage

Chaque critère est noté sur 5 points, soit un total de 20 points par candidat.

Le Jury est souverain dans ses notations et appréciations, sur la base d'un barème prédéfini. Il n'aura pas à justifier ses décisions ni en fournir les motifs.
La participation au concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement ainsi que des décisions du Jury.

VIII. Récompenses

La proclamation des résultats aura lieu le jour même, dimanche 29 novembre 2026 à 17h00 au Parc des Expositions de Chalon-sur-Saône.

Le vainqueur sera intronisé chevalier de la Guilde des Goûteurs de Gougères. Cette intronisation, comprend la médaille de la confrérie, le tablier de chevalier et un diplôme. Il recevra également un panier gourmand composé de produits des producteurs du Salon Vins et Terroirs.

Tous les autres participants se verront remettre un diplôme ainsi qu'un cadeau de notre parrain la chocolaterie Allex.

Les récompenses seront remises par le jury au nom des autorités organisatrices du Salon Vins et Terroirs, de l'Ambassade des Confréries Gastronomiques de Bourgogne Franche-Comté et de la Guilde des Goûteurs de Gougères.

IX. Hygiène et allergènes

Les candidats s'engagent à respecter les règles d'hygiène usuelles de la préparation alimentaire (mains et plan de travail propres, cheveux attachés, matériel propre, respect de la chaîne du froid pour les ingrédients concernés).
Chaque candidat remet au jury, avec ses gougères, la liste complète des ingrédients utilisés et signale la présence éventuelle d'allergènes (gluten, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, sésame, etc.). Les candidats sont responsables de la qualité et de la conformité des produits qu'ils apportent. L'organisateur peut écarter toute réalisation dont les conditions de préparation ou de conservation ne seraient pas conformes.

X. Droit à l'image et données personnelles

Des photographies et des vidéos peuvent être réalisées pendant le concours par l'organisateur ou par des tiers mandatés par lui. Par leur inscription, les candidats autorisent l'organisateur à utiliser gratuitement ces images pour la communication du Salon Vins et Terroirs (site internet, réseaux sociaux, presse, supports imprimés) pendant une durée de 5 ans. Tout candidat qui s'y oppose doit le signaler par écrit lors de son inscription.
Les données personnelles recueillies lors de l'inscription sont utilisées uniquement pour la gestion du concours.

XI. Responsabilité et assurance

Les candidats utilisent leur matériel ainsi que celui mis à disposition par l'organisateur sous leur propre responsabilité. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de vol, de perte ou de détérioration du matériel et des produits apportés par les candidats, ainsi qu'en cas d'accident survenu de leur fait. Chaque candidat est couvert par sa propre assurance responsabilité civile.

XII. Modification et annulation

L'organisateur se réserve le droit de modifier, de reporter ou d'annuler le concours, notamment en cas de force majeure ou de nombre d'inscrits insuffisant, sans que les candidats puissent prétendre à une indemnité. Les candidats inscrits en sont informés par courriel dans les meilleurs délais.

Pour toutes informations complémentaires :
contactgougeres@gmail.com