



ORDRE INTERNATIONNAL DES CHEVALIERS DE LA RABOUILLERE

Bilan et résultats du jeu concours,
« Rillettes et pâté de lapin »

JRC - LE MANS
19-20 novembre 2013

Le 19 novembre 2013, lors des Journées de la Recherche Cunicole, l'Ordre des Chevaliers de la Rabouillère a organisé un concours de rillettes et de pâté de lapin avec l'appui de la Chambre syndicale de la boucherie charcuterie traiteur de la Sarthe et l'Union professionnelle artisanale des charcutiers traiteurs.

Les participants étaient invités à déposer en fin de matinée une rilette ou un pâté à base de lapin au Palais des Congrès et de la Culture de la ville du Mans.

Dès leur réception, les produits ont été pris en charge par le personnel du Palais des Congrès et présentés dans la salle du restaurant afin d'être jugés par un jury composé de 16 personnes représentant les différents collèges de la filière dont deux scientifiques étrangers.

Le jury disposait d'une fiche d'appréciation comprenant

55 critères notés de 1 à 5 répartis dans 3 grands chapitres :

- visuel et odeur
- mise en bouche
- impression générale

1^o Grand Concours de Rillettes et de Pâté de Lapin



Chambre Syndicale de la Boucherie Charcuterie Traiteur de la Sarthe
Union Professionnelle Artisanale des Charcutiers Traiteurs

A leur arrivée, les produits ont été numérotés afin de conserver l'anonymat des participants auprès du jury. Sur les 18 produits présentés, 3 ont été jugés hors concours, ce sont donc 15 produits qui ont été jugés, élaborés par 13 participants, cette dernière information n'a pas, bien entendu, été communiquée aux jurés avant les délibérations.

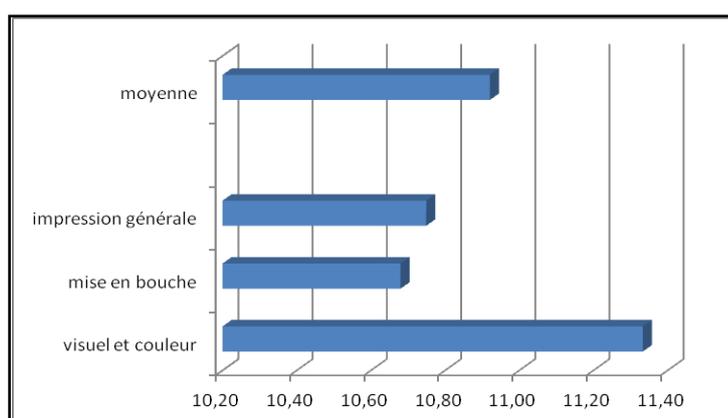
Fiche d'appréciation

CONCOURS " RILLETTE OU PATE A BASE DE LAPIN"						
DATE						
NUMERO DU PLAT			NUMERO DE JURY			
	1	2	3	4	5	
VISUEL et ODEUR					COMMENTAIRES EXPLICATIFS	
Présentation, forme générale	Pas de présentation particulière	Présentation défectueuse et manque de tenue de la forme	Présentation et forme correctes	Présentation et forme originales et plaisantes	Présentation remarquable	
Attrait visuel	Plat dénué de couleurs et terne	Plat manquant de couleurs et d'attrait visuel	Couleurs et attrait visuels corrects	Couleurs intéressantes et attrait visuel évident	Plat remarquable et d'attrait visuel fort	
Première impression	Plat laissant une première mauvaise impression	Plat laissant une impression décevante	Plat ne laissant aucune impression particulière	Plat donnant envie de manger	Plat donnant une première impression excellente	
Odeur	Odeur désagréable	Odeur incohérente avec le plat	Pas d'odeur particulière	Odeur agréable et cohérente avec le plat	Odeur très agréable, fine et remarquable	
MISE EN BOUCHE						
Texture	Texture désagréable	Texture incorrecte	Texture correcte	Texture agréable	Texture surprenante et très agréable	
Saveur lapin	Saveur totalement masquée	Saveur lapin à peine identifiable	Saveur lapin correcte	Saveur lapin bien identifiable	Saveur lapin remarquable	
Associations de saveurs	Pas d'association identifiable	Association assez peu harmonieuse avec d'autres saveurs	Association avec d'autres saveurs plutôt harmonieuse	Association avec d'autres saveurs harmonieuse	Association remarquable et très heureuse avec d'autres saveurs	
Assaisonnement général	Plat fade	Plat manquant d'assaisonnement	Assaisonnement correct	Assaisonnement réussi	Assaisonnement très réussi et original	
Longueur en bouche	Plat ne persistant pas en bouche	Plat de persistance courte en bouche	Plat de persistance en bouche satisfaisante	Plat de persistance en bouche plutôt durable	Plat persistant longuement en bouche	
IMPRESSION GENERALE						
Originalité	Plat classique sans originalité	Rares traits d'originalité	Originalité recherchée mais insuffisante	Plat original	Plat surprenant et très original	
Perception d'ensemble	Je n'aime pas du tout car	Je n'aime pas car	Pas d'impression particulière	J'aime bien car	J'aime beaucoup car	

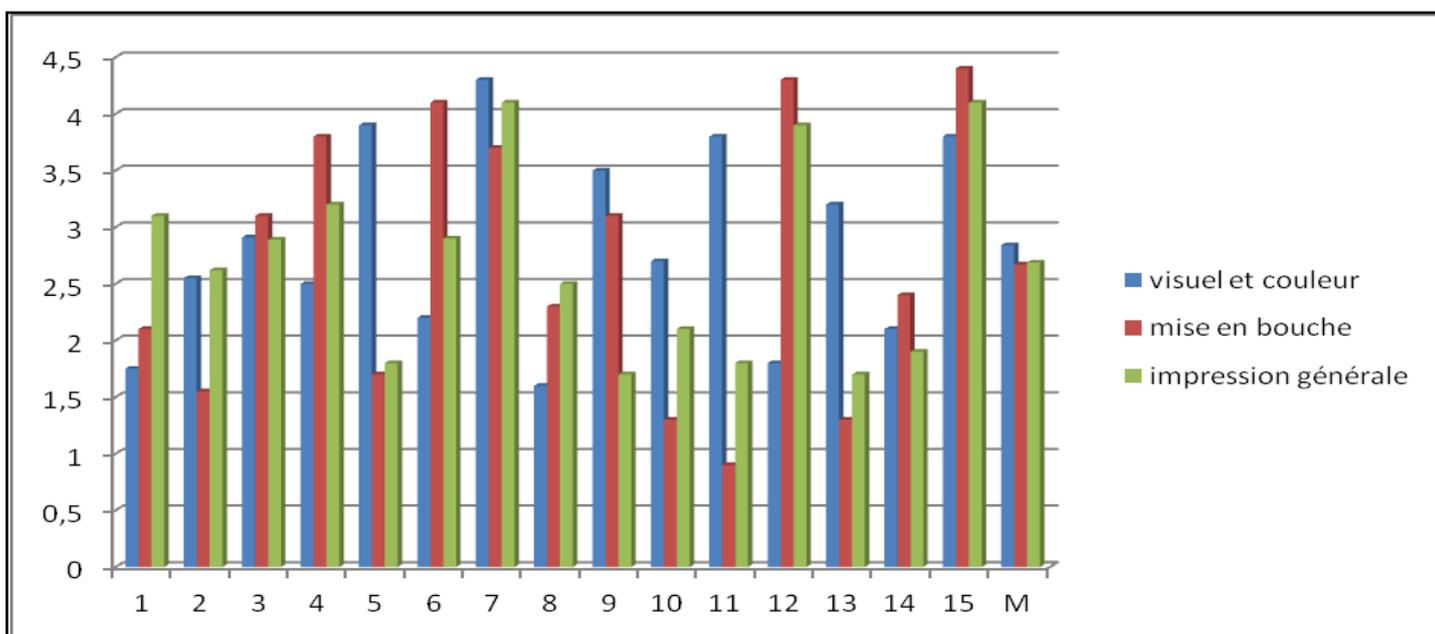
Appréciations

La moyenne globale des produits jugés, ramenée à une note sur 20 a été de 10.93, avec une forte variabilité puisque les notes varient de 8.13 pour la note la plus basse à 16.40 pour la note la plus haute.

En règle générale, la première impression « visuel et odeur » a été la mieux noté par les jurés, cela a été le cas pour plus de la moitié des produits (11,36 de moyenne). La partie mise en bouche étant la plus mal noté (10.75 de moyenne).



L'histogramme suivant reflète la variabilité des notes en ce qui concerne les notes moyennes obtenues par chaque produit pour chacun des grands chapitres. Il est à relever que les produits ont été assez différemment notés comme l'indique le graphique ci-dessous. La note moyenne la plus élevée de l'ensemble des produits a été attribuée au plat numéro 15 pour sa saveur : 4,4 /5 soit 17.60/ 20



Deux produits ont obtenu pour l'ensemble une note moyenne supérieure à 16 : le n° 7 et le n°15: un, grâce à une excellente note pour la première approche, l'autre, comme indiqué antérieurement, pour sa saveur.

Remarque: lors du débriefing, les jurés ont convenu que, si cette opération devait se renouveler, le cahier des charges devra être plus restrictif en ce qui concerne la présentation des produits. Il est en effet assez délicat d'apporter un jugement équitable en première approche lorsque les produits sont présentés sous leur forme entière dans une terrine, en tranche ou autre. Dans le même esprit, les représentants des organisations professionnelles nous ont suggéré de fournir aux participants, quelques jours avant un prochain concours, les récipients dans lequel ils devront présenter le produit à juger.

A l'issue des délibérations le jury a attribué les distinctions suivantes :

Grand Prix d'excellence

Buret Pascal 72600 Saint Remy les Monts, élevé au grade de Chevalier d'Honneur de l'Ordre de la Rabouillère, remporte le premier prix doté d'un bon d'achat de lapin de 300 euros offert par le CLIPP.

Dronne Erick 72000 Le Mans, représenté par son Président Doiré Michael, élevé au grade de Chevalier d'Honneur de l'Ordre de la Rabouillère, remporte le deuxième prix également doté d'un bon d'achat de lapin de 300 euros offert par le CLIPP.

Grand Prix d'Honneur (par ordre alphabétique) :

Aubin-Boivin Eric 72110 Bonnetable,
Bergère Thierry 72000 Le Mans,
Brisset Christophe 72000 Le Mans,
Doiré Michael 72560 Change,
Wiest Sas 72000 Le Mans,

Prix d'Honneur (par ordre alphabétique) :

Aumaille Hervé 72000 Le Mans
Auvé Carl 72220 Ecommoy
Bergère Thierry 72000 Le Mans,
Doiré Michael 72560 Change,
Ervé Franck 72000 Le Mans
Harel Dominique 72000 Le Mans
SARL Pousse Vallée 72000 Le Mans
Vinter Cedric 72110 Bonnetable

La remise des prix aux deux vainqueurs, ainsi que la cérémonie d'intronisation a eu lieu au Palais des Congrès en fin de journée lors du cocktail des JRC au Palais des Congrès. Cela a permis à l'ensemble des congressistes de déguster les 20 produits présentés au concours.

Le diplôme attestant de leur participation et du prix obtenu sera envoyé par courrier à chacun des participants.

Remerciements

L'ordre des Chevaliers de la Rabouillère remercie toutes les personnes qui ont bien voulu les appuyer dans l'organisation de ce concours :

La Chambre syndicale de la boucherie charcuterie traiteur de la Sarthe, l'Union professionnelle artisanale des charcutiers traiteurs et plus particulièrement leurs présidents, ainsi que Claudie Murzeau et Lydie Brisset.

Le personnel du restaurant du Palais des Congrès qui a mis à la disposition du jury tous les moyens organisationnels afin que ce concours se déroule dans les meilleures conditions possibles.

Le CLIPP, INZO, COPRI et TROMELIN qui ont participé financièrement à sa réalisation.

L'ITAVI et l'ASFC.

Stand d'accueil de l'Ordre des Chevaliers de la rabouillère au Palais des congrès et de la Culture de la ville du Mans
(photo Mouna Ben Salah)

