



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DU GOÛTE-BOUDIN DE BOUCHERVILLE

CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE

2019

GRILLE D'ÉVALUATION DES RECETTES

A - Originalité de la structure et de l'esthétique visuelle du plat
Structure de la recette (boudin et ingrédients et leur traitement)
Esthétique du plat (couleurs, contrastes, formes...)
B - Originalité et qualité des matières
Origine locale et qualité des matières premières
Nature, variété des ingrédients et de leurs rapports
C - Équilibre et complexité des saveurs
Maîtrise des cuissons
Textures, complémentarité et accords des saveurs
Mise en valeur du goût de boudin
TOTAL

OBSERVATIONS: *Compte tenu des variations considérables possibles des plats avec du boudin, tant dans les formes, structures, couleurs, goûts...il est difficile d'avoir des paramètres trop précis d'évaluation. La grille suivante laisse donc la place à une certaine subjectivité des juges, subjectivité dont le partage permet d'équilibrer et, jusqu'à un certain point, d'objectiver les jugements. (Les juges mettraient donc une note qui peut varier de 1 à 20 maximum pour le dernier critère sans que les catégories soient fermées.)*