

**2<sup>E</sup> EDITION**  
**CHAMPIONNAT DE FRANCE 2026 DE**  
**L'OREILLER DE LA BELLE AURORE**

**ANNEXE 2 :**  
**BAREME DE NOTATION**



<b>CRITERES D'EVALUATION – DEGUSTATION</b>	Notes	Coeff.
<b>FICHE TECHNIQUE</b>		
Présence et Analyse de tous les ingrédients mentionnés dans la fiche descriptive.  Rappel : 7 viandes différentes au <u>minimum</u> , comprenant au minimum trois gibiers à poils et/ou à plumes différents.	----/20	4
<b>RESPECT DU SUJET (ANNEXE 1)</b>		
Respect des dimensions et poids du produit fini et cuit	----/10 pts	5
Respect de la composition de l'Oreiller : % farce, % gelée	----/20	5
<b>FABRICATION DE LA PÂTE DE L'OREILLER</b>		
Aspect général de la pâte Couleur, épaisseur, cuisson et décor de l'extérieur de la pâte	----/20	5
<b>FABRICATION ET COUPE DE L'OREILLER</b>		
Aspect, texture, liaison, couleur, créativité Technique du montage des différents ingrédients	----/20	6
<b>SAVEUR DE LA PÂTE</b>		
Cuisson et goût de la pâte	----/20	6
<b>SAVEUR DE L'OREILLER</b>		
Mise en valeur et équilibre des saveurs, onctuosité Cuisson et <b>goût de l'ensemble</b>	----/20	6