

INFOS / INSTRUCTIONS / DÉROULEMENT

DATE: Samedi 20 septembre 2025

EMPLACEMENT: Parc Beaudoin 1, 9eme Avenue, Daveluyville, QC, G0Z 1C0

HORAIRE DU CHALLENGE:

- 6h30 à 8h00 - Arrivée des équipes
- 8h30 - Inspection des viandes
- 9h00 - Meeting avec les chefs d'équipes
- 9h22 - Lucky shot / Début de la compétition
- 10h00 - Choisir une sauce piquante / Remise des Habanero aux équipes
- 12h30 - Arrivée des juges**
- 13h00 - Rencontre des juges (Gymnase Aréna, porte côté gauche)**
- 14h00 - Remise des hauts de cuisse**
- 14h30 - Remise des côtes levées**
- 15h00 - Remise du spécial Habanero**
- 18h30 - Remise des prix

Le meeting des juges se tiendra à 13h00 tapant dans le gymnase situé à l'intérieur du Centre Sportif Piché. La porte donnant un accès direct au gymnase est situé sur le côté gauche du bâtiment. Nous vous suggérons d'arriver au moins 10 minutes avant le meeting.

À votre arrivé sur le site, il vous est permis de discuter avec les membres des équipes mais dans la limite où ils ne vous divulguent aucune information relative aux entrées qu'ils planifient de remettre. Vous ne devez pas entrer dans les espaces de travail. Évitez de trop fraterniser avec les équipes avant le jugement.

Il vous est interdit de goûter à quoi que ce soit qui vous serait offert par les équipes avant le jugement.

Il est préférable de ne manger aucune nourriture qui pourrait altérer le goût dans l'heure qui précède le jugement (épicé, trop sucré, trop salé, acidulé, mentholé, etc.)

Vous ne pouvez pas participer si vous présentez des symptômes de maladie respiratoire le jour de la compétition. Veuillez en aviser les organisateurs dès que possible.

Des bouteilles d'eau, du lait et des biscuits soda sans sel seront disponible dans l'ère de jugement pour neutraliser les saveurs et surtout contrôler l'effet de brulure entre les bouchées.

Les rôles de chacun seront déterminés durant le meeting des juges. (juge ou capitaine de table)

INSTRUCTIONS DE JUGEMENT

Le Challenge BBQ Épicé, présenté par le Brasiervil, utilise le système de pointage développé par la CBBQS, qui établit un standard pour l'évaluation des compétitions amateurs non sanctionnées. La CBBQS ne sanctionne aucun événement; elle propose uniquement une méthode de pointage. Les organisateurs du Challenge BBQ Épicé sont les seuls responsables de l'application du standard proposé et du respect de ses règles.

Ce concours utilise un système de jugement à l'aveugle, dit "double blind", garantissant l'anonymat des équipes lors de l'évaluation.

Une personne désignée à l'avance présentera chaque entrée (boîte de cuisson) à une table d'au moins six juges. Ceux-ci ne sauront à aucun moment à quelle équipe appartient l'entrée qu'ils évaluent.

Le système de pointage repose sur des valeurs entières, le score maximal étant de 10 et pouvant être attribué de manière décroissante jusqu'à 2, qui représente le score le plus bas qu'un juge peut donner.

Un pointage d'un (1) est une disqualification et requiert l'approbation de l'officiel de la compétition.

Si une entrée soulève un doute quant à une possible infraction aux règles ou règlements de la compétition, elle doit être signalée à l'officiel du concours. Ce dernier est le seul habilité à disqualifier une entrée.

Les entrées en compétition peuvent être disqualifiées pour les raisons suivantes :

- Utilisation d'une boîte de remise non approuvée
- Marquage de la boîte de remise
- Utilisation d'une garniture non approuvée
- Marquage, conception ou disposition de l'entrée de manière à la rendre identifiable
- Nombre insuffisant de portions pour les juges (minimum de six)
- Violation des règles concernant la sauce
- Remise de l'entrée en retard
- Présentation d'une entrée dans la mauvaise catégorie
- Utilisation d'une viande non approuvée ou non fournie, ou présence d'objets interdits dans la boîte de remise (brochettes, cure-dents, cheveux, morceaux de gant, etc.)

Une entrée disqualifiée après la remise recevra un score de 1 (un) pour tous les critères d'évaluation: apparence, goût, texture et chaleur.

Une entrée remise en retard ou non présentée ne recevra aucun pointage.

Les entrées sont évaluées selon les critères suivants, dans cet ordre:

- **Apparence:** Présentation de l'entrée en fonction de la catégorie définie.
- **Goût:** Saveur de l'entrée par rapport à la catégorie définie.

- **Texture:** Qualité de la préparation et cuisson de l'entrée. La texture et la tendreté correspondent-elles aux attentes pour cette catégorie?
- **Chaleur:** Évaluation de la chaleur en bouche: est-elle trop intense, inexistante ou parfaitement équilibrée?

IMPORTANT: Le niveau de chaleur de la sauce Tabasco Original (4000-5000 shu) sera l'indicateur de chaleur pour les juges. Chacun des plats ne devrais pas dépassé l'échelle de chaleur de 4 à 5 sur 10.

Les juges doivent évaluer la manière dont l'équipe a représenté la catégorie du concours.

Par exemple, si la catégorie est la côte levée, l'entrée sera jugée sur l'apparence, le goût, la texture et son niveau de chaleur (épicé). Le pointage de l'entrée pourrait être réduit si les garnitures ou la chaleur sont trop fortes ou insuffisantes, ou si la farce ou les sauces viennent masquer ou altérer l'apparence, la saveur ou la texture des côtes levées.

Chaque boîte sera présentée aux six juges d'une seule table.

Le capitaine de table (ou la personne assignée) vous présentera le plat d'une équipe. Vous devez évaluer l'apparence de ce plat. Faites un signe de tête à votre capitaine pour confirmer que vous avez terminé d'évaluer l'entrée.

Seule l'entrée doit être notée. La garniture n'est pas prise en considération dans l'évaluation de l'apparence tant qu'elle est conforme aux règles. Toute entrée disqualifiée en raison d'une violation des règles de garniture recevra un score de 1 de la part des juges, non seulement pour l'apparence, mais aussi pour le goût et la texture. Cependant, un concurrent peut présenter son entrée dans une catégorie désignée sans garniture, sans pénalité.

Aucune marque, trace de sauce ou autre indication sur ou dans le contenant de remise, ni aucune mise en forme permettant d'identifier une équipe, n'est autorisée.

Lorsque tous les juges de la table auront noté l'apparence, le capitaine de table vous présentera à nouveau l'entrée. Prenez le morceau de votre choix et placez-le dans la case identifiée pour ce plat. Les entrées sont disposées dans l'ordre, de gauche à droite, en commençant par le haut du carton.

L'utilisation d'ustensiles est uniquement permise pour faciliter la sortie de l'entrée de la boîte et ne doit pas être utilisée pour goûter les entrées. Le BBQ est un «finger food»: tous les sens sont sollicités pour juger la texture et le goût.

Attendez d'avoir les 6 entrées devant vous avant de commencer à les goûter.

Le pointage se décline comme suit:

Excellent 10		Très bon 9		Bon 8		Moyen 7
Sous la moyenne 6		Pauvre 5		Mauvais 4		Immangeable 3
Cru 2		Disqualifié * 1	* nécessite l'approbation de l'officiel			

Voici un guide (non-exhaustif) pour vous aider à situer la note attribuée à une entrée. Ce guide est une proposition, et nous nous en remettons à votre jugement pour la compilation des notes.

Pointage sur 10 (de 2 à 10)

2. **Cru** – La viande est saignante et ne montre aucun signe de cuisson. «Je ne veux même pas y goûter.»
3. **Immangeable** – La viande est dégoûtante, nauséabonde et/ou rebutante, goût et texture infects. «J'ai recraché ma bouchée.»
4. **Mauvais** – Apparence, goût ou texture désagréables, sans être complètement répugnants.
5. **Pauvre** – Apparence avec une présentation bâclée, sans saveur, texture inadaptée. Semble comestible, mais aucun plaisir n'est éprouvé.
6. **Sous la moyenne** – Pas mauvais, mais pas vraiment bon non plus. Pas tout à fait plaisant, il y a un petit quelque chose qui ne va pas.
7. **Moyen** – Apparence, goût et texture ordinaires, sans se démarquer. Rien de désagréable, mais rien de particulier non plus.
8. **Bon** – Apparence correcte, goût agréable mais subtil, texture correcte mais il manque un petit quelque chose.
9. **Très bon** – Très belle apparence générale, goût très agréable, texture pratiquement idéale.
10. **Excellent** – Apparence et présentation idéales, goût très plaisant «On en veut plus!», texture et tendreté parfaites.

Une fois que tous les juges ont un échantillon de chaque boîte pour cette catégorie, ils doivent goûter et juger chaque entrée séparément pour le goût et la texture, en commençant par la première entrée en haut à gauche. Inscrivez le pointage sur la feuille désignée à cet effet avant de passer à la prochaine entrée, en suivant le même ordre que lors de la réception des entrées.

Chaque entrée doit être considérée selon ses propres mérites. Aucune comparaison entre les entrées. Les comparaisons ne doivent pas être la base de l'évaluation.

Soyez constant dans l'évaluation des entrées. Si vous constatez que vous êtes trop élevé ou trop bas dans une catégorie, corrigez-vous seulement pour la prochaine catégorie.

Rincez-vous la bouche et le palais après chaque entrée. Utilisez l'eau, le lait et les craquelins qui sont à votre disposition après chaque entrée.

Si vous avez des questions sur la légalité d'une entrée, n'hésitez pas à les poser à votre capitaine de table.

Lorsque les 6 entrées ont été évaluées et que toutes vos notes ont été inscrites lisiblement pour les 3 critères, remettez votre feuille au capitaine de table.

Le capitaine de table doit classer les feuilles par ordre croissant des numéros des juges (de 1 à 6) et les remettre à l'officiel lorsqu'il les aura toutes recueillies.

Il est formellement interdit de discuter avec les autres juges pendant l'évaluation des entrées. Lorsque les feuilles de jugement auront été remises à l'officiel, vous pourrez échanger vos impressions et appréciations des entrées. Vous pourrez discuter à voix basse pour ne pas déranger les autres tables, si leur évaluation n'est pas terminée.

Ne pas se lécher les doigts lors de la manipulation des morceaux.

Il n'est pas permis d'utiliser son téléphone cellulaire durant la période de jugement. La prise de photos des entrées est interdite.

Les bouteilles d'eau doivent être refermées immédiatement après usage pour être certain(e) de ne pas occasionner de dégâts qui pourraient nuire au jugement.

L'alcool ou les autres boissons ne sont pas autorisés pendant l'évaluation des entrées.

RÉSUMÉ DU DÉROULEMENT DU JUGEMENT

13h00 : Rencontre des juges, lecture des consignes, attribution des fonctions.

13h45 : Tous les juges doivent être dans la salle de jugement.

13h55 : Début du Turn-in poulet pour les équipes.

14h05 : Fin du Turn-in et début du jugement.

1. Présentation, à tour de rôle, des boîtes pour le jugement de l'apparence.
 - Noter le numéro de la boîte annoncé dans les cases appropriées.
 - Noter l'apparence après chaque boîte présentée, ne pas toucher aux entrées.
2. Distribution, à tour de rôle, des entrées de chaque boîte.
 - Noter l'apparence après chaque boîte présentée, ne pas toucher aux entrées.
3. Lorsque toutes les entrées de toutes les boîtes sont servies, début du jugement pour le goût et la texture (tendreté).

4. Remettre votre carte de jugement au capitaine de table à la fin de votre jugement.

14h25 : Début du Turn-in côtes levées pour les équipes.

14h35 : Fin du Turn-in et début du jugement des côtes levées.

- Répéter les étapes 1 à 4.

14h55 : Début du Turn-in Spécial Jalapeño pour les équipes.

15h05 : Fin du Turn-in et début du jugement du Spécial Habanero.

- Répéter les étapes 1 à 4.

15h30 : Fin du jugement.