Commanderie des Gouste-Cidre de France
Comtés d'Ile de France et de Champagne

pour être apprécié, se faire connaître

Association régie par la loi de 1901.

Fublaines, le 07 octobre 2026

Madame, Monsieur,

La Commanderie des « Gouste Cidre » d'Ile de France et de Champagne vous propose de participer à **son 26 ème concours du meilleur cidre,** dans le cadre de son 50 ème Anniversaire
C'est avec la participation de la municipalité de Bellot, haut lieu cidricole de par la renomée de la cidrerie Mignard, que nous fêterons l'évènement

Le Samedi 07 novembre 2026
Salle Polyvalente
Avenue de la Ferté Gaucher
77510 BELLOT

PROGRAMME

10h à 13h : Pressage de Pommes Place de l'Église

11h : Visite commentée de la Cidrerie Mignard, rue du Souvenir

10h à 17h : Exposition rétrospective sur la cidrerie Mignard et Exposition de Fruits d'automne par **"l'Association des Croqueurs de pommes de la Brie et du Gâtinais".**
Vente de produits locaux

Dès 12h30 repas convivial(*)sur place

15h : Ouverture du Chapitre dit " Chapitre des 50 ans "
Intronisation des personnalités suivie d'une animation musicale par Lens'emble, groupe pop - rock de la Boite à Musiques.

16h : Proclamation des résultats des concours,
Remises des trophées .

Dans l'attente de vous rencontrer et restant à votre disposition pour toute information complémentaire, recevez, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Le Commandeur

Pascal PAPELARD

(*) Inscription impérative (28 euros) pour le repas au plus tard le 31 Octobre 2026

PJ : 1) Une copie des Règlements des Concours,
2) Un Bulletin de Participation

Pascal PAPELARD, 46 Bis, CHARCOT 77169 ST SIMÉON - Port. : 06.83.27.83.85
pascal.papelard@gmail.com

Commanderie des Gouste-Cidre de France
Comtés d'Ile de France et de Champagne

pour être apprécié, se faire connaître

Association régie par la loi de 1901.

RÉGLEMENTS DES CONCOURS

Organisés le Samedi 07 novembre 2026 à BELLOT

Le bulletin de participation et les bouteilles par catégorie devront être déposés dans l'un des endroits de collecte proposés, **au plus tard 31 Octobre 2026**
BETON BAZOCHES, chez Francis DOUBLET 15 rue Tessier (**Port. 06 38 78 88 70**)
SAINT CYR SUR MORIN, au Musée Départemental, 17 rue de La Ferté sous Jouarre. **Téléphonez préalablement au : 01 60 24 46 00**
FUBLAINES, chez Régine Gressier à l'adresse ci-dessous.
ST SIMEON Charcot, Pépinières de la Brie, Pascal papelard (Port.06 83 27 83 85)

1// 26ème Concours du meilleur cidre d'Ile de France et de Champagne

Article 1er : Le concours est ouvert à tous les producteurs de cidre (amateurs et professionnels) d'Ile de France et de Champagne

Article 2 : Seuls les cidres non pasteurisés, **issus de cuvées homogènes pur jus**, peuvent être présentés, qu'ils soient destinés à la consommation familiale ou commercialisés.

Article 3 : Deux bouteilles par catégorie présentées seront porteuses d'une étiquette amovible, indiquant : - le nom et l'adresse du producteur ainsi que la catégorie :

« **cidre doux » ou « cidre brut » ou « cidre demi-sec** ».

En cas de commercialisation : joindre les étiquettes réglementaires.

Article 4 : Le 07 novembre au matin, les bouteilles sans marque distinctive, seront présentées par catégorie au Jury qui se réunira à Bellot. Les cidres seront notés selon une grille de notation portant notamment sur le débouchage, la couleur, l'odeur, la saveur.

Article 5 : Le Jury, composé de membres de la Commanderie des Gouste-Cidre et de consommateurs de cidre occasionnels, à l'image du consommateur-type d'Ile de France, décernera les prix :

Pomme : * d'or, * d'argent, ou *** de bronze**.

Les résultats seront proclamés le jour même à 16 heures 30

Les lauréats seront appelés pour la remise des prix. Les décisions des jurys seront sans appel et ne pourront donner lieu à réclamation. Les jurés se tiendront à la disposition des candidats pour commenter les résultats

Article 6 : Les droits d'inscription par produit présenté sont fixés sur la base de :

- **25 €** pour un cidre commercialisé
  40 € pour deux produits et 50 € pour trois produits différents)
- **10 €** par cidre réservé à la consommation familiale.

Article 7 : Envoi des résultats commentés dans le mois qui suit.

VOIR AU VERSO LES RÉGLEMENTS SUIVANTS

2// 3ème Concours de cidre de plus de 5 ans d'âge

Article 1er : Une seule bouteille à déposer en indiquant "Cidre de plus de 5 ans" avec nom

Article 2 : Un seul prix sera décerné sans distinction de la catégorie du cidre le 07 novembre.

Article 3 : Droit d'inscription 10 €

Article 4 : Envoi des résultats commentés

3// 3ème Concours de vinaigre de cidre

Article 1er : Le contenant en verre, avec 15cl doit être porteur de la mention" vinaigre" et le nom.

Article 2 : Un seul prix sera décerné le 07 novembre.

Article 3 : Droit d'inscription 5 €

Article 4 : Envoi des résultats commentés

Nota : Ces 2 réglements pourront évoluer dans les années à venir en fonction des suggestions proposées

Pascal PAPELARD, 46 Bis, CHARCOT 77169 ST SIMÉON - Port. : 06.83.27.83.85
pascal.papelard@gmail.com
Régine GRESSIER, 1 Chemin du Jeu d'Arc, 77470 FUBLAINES – Port. : 06.03.47.56.41
gressier.regine@orange.fr

Commanderie des Gouste-Cidre de France
Comtés d'Ile de France et de Champagne

pour être apprécié, se faire connaître

Association régie par la loi de 1901.

BULLETIN DE PARTICIPATION AUX CONCOURS

du 07 Novembre 2026 à BELLOT

A déposer avec les bouteilles présentées

aux dates et lieux proposés ci-dessous. (Voir règlement des concours)

Nom, Prénom, Raison sociale : . . . . . .

Adresse : . . . . . .

Adresse mail pour les nouveaux participants : . . . . . .

1// 26 ème Concours du meilleur cidre d'Ile de France et de Champagne

- ***deux bouteilles à fournir dans chaque catégorie :*** ☐ **Cidre doux**
  ☐ **Cidre demi-sec**
  ☐ **Cidre brut**

2// 3ème Concours de cidre de plus de 5 ans d'âge

Une bouteille à fournir ☐ **Cidre + 5 ans**

3// 3ème Concours de vinaigre de cidre

-***Dans un petit contenant de*** **15cl** **(type pot de confiture)** ☐ **Vinaigre**

Frais de participation

- cidre commercialisé **25 € pour une catégorie, 40 € pour deux catégories et 50€ pour trois**
- cidre non commercialisé **10 € par catégorie et pour les cidres de plus de 5 ans d'âges**
- Vinaigre de cidre **5€**

A régler par chèque à l'ordre de la :

Commanderie des Gouste-Cidre d'Ile de France et de Champagne.

Fait à le Signature

Lieux de réception au plus tard le **31 Octobre 2026**

- **BETON BAZOCHES,** chez Francis DOUBLET 15 rue Tessier (Port. 06 38 78 88 70)
- **SAINT CYR SUR MORIN**, au Musée Départemental ; 17 rue de La Ferté sous Jouarre

Téléphonez préalablement au : 01 60 24 46 00

- **FUBLAINES**, chez Régine Gressier à l'adresse ci-dessous.
- **ST SIMEON Charcot**, Pascal papelard à l'adresse ci-dessous

Pascal PAPELARD, 46 Bis, CHARCOT 77169 ST SIMÉON - Port. : 06.83.27.83.85

pascal.papelard@gmail.com

Régine GRESSIER, 1 Chemin du Jeu d'Arc, 77470 FUBLAINES – Port. : 06.03.47.56.41

– gressier.regine@orange.fr