

Article 1: Le concours

- 1.1. L'organisation du concours « Pierre Wynants Trophy » relève de l'ASBL The Mastercooks of Belgium et Mr Pierre Wynants est le Président d'honneur.
- 1.2. Après une présélection sur recettes des candidats, la finale se déroulera le lundi 21 octobre à l'école hôtelière Ter Duinen dans le restaurant « De Mijn », Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde.
- 1.3. Le concours est organisé tous les 2 ans.
- 1.4. Le gagnant représentera la Belgique en 2025 dans le concours international « Global Chefs Challenge de Worldchefs » à Rimini.

Article 2 : Le comité organisateur

Le comité organisateur « The Mastercooks of Belgium » est placé sous la présidence du Mastercook Lionel Rigolet.

Article 3: Les candidats

- 3.1. Tout cuisinier professionnel et toute cuisinière professionnelle de nationalité belge ou qui travaille depuis 5 ans dans un restaurant belge peut se porter candidat pour participer au concours.
- 3.2. Les candidatures doivent être introduites avant le 31 juillet 2024 par courriel à secretary@mastercooks.be.

Article 4 : Contenu du concours

- 4.1. Pour la présélection les candidats doivent rédiger deux recettes :
- 4.1.1. entrée : doit contenir de la sole, du butternut et deux garnitures belges en harmonie avec un vin belge de la maison « OENO Belgium ».

































- 4.1.2. plat consistant : doit être réalisé avec du canard sauvage et des coings en harmonie avec une bière Kasteelbier au choix : Blond, Tripel, Rouge, Xtra, Donker ou Rubus.
- 4.2. Lors de la finale, les candidats doivent également réaliser un *« finger food »* au chocolat Callebaut en harmonie avec un café Rombouts Espresso Royal.

Article 5 : Présélection

- 5.1. Le jury se prononcera sur base des recettes écrites fournies, accompagnées de photographies en couleur des plats.
- 5.2. Les recettes doivent être dactylographiées en français ou en néerlandais sur papier neutre blanc sans en-tête.
- 5.3. En marge de ces recettes, le candidat doit également produire un dossier reprenant son Curriculum Vitae, une photo de lui au format JPG et les coordonnées complètes de son commis et de son sommelier qui vont l'assister s'il est sélectionné par le jury national de lecture comme faisant partie des 4 finalistes.
- 5.4. Le jury de lecture est composé des Mastercooks Lionel Rigolet, Pierre Wynants, Bert Meewis, Freddy et Patrick Vandecasserie, Alain Deluc et Cédric Poncelet.

Article 6 : Composition des équipes

- 6.1. Les finalistes sélectionnés, ainsi que les membres de leur équipe, acceptent les termes de ce règlement.
- 6.2. Une équipe se compose d'un candidat, un commis, un sommelier et d'un coach.
- 6.2.1. Le ou la candidat e doit avoir au moins 23 ans et au maximum 38 ans à la date du 30 août 2024.
- 6.2.2. Le ou la commis ne peut pas être âgé.e de plus de 23 ans à la date du 30 août 2024.
- 6.2.3. Le sommelier ou la sommelière doit avoir au moins 23 ans à la date du 30 août 2024.

































- 6.2.4. Le ou la coach peut assurer verbalement sa mission auprès du candidat ou de la candidate, mais ne peut pas être présent en cuisine avec lui ou lui assurer une quelconque aide physique.
- 6.3. Un commis de cuisine de l'école sera mis à disposition de chaque équipe et un sera récompensé par un prix spécial « Freddy Vandecasserie » pour sa collaboration et intégration à l'équipe.

Article 7 : Obligations durant et après la finale

- 7.1. Au début du concours, chaque candidat appose sa signature sur le règlement, accompagnée de la mention « lu et approuvé »
- 7.2. Le candidat et le coach doivent être présents au moment du briefing.
- 7.3. Le candidat doit être présent lors de la session de photos officielle.
- 7.4. Le candidat et le coach doivent être présents durant la proclamation des résultats du concours.
- 7.5. Durant le concours, le candidat, le commis et le coach portent une veste de cuisine blanche, un tablier et une toque. Ces trois éléments étant exempts de publicité.
- 7.6. Un deuxième jeu de ces éléments vestimentaires doit être emmené pour les photos officielles.

Article 8 : Thème

- 8.1. Durant la finale, les candidats sont invités à préparer le plat sur base duquel ils ont été sélectionnés par le jury de lecture.
- 8.2. L'entrée doit obligatoirement mettre en œuvre de la sole et du butternut associée au vin belge de leur choix.
- 8.3. Le plat doit obligatoirement mettre en œuvre du canard sauvage et des coings et doit être associé à une bière Kasteelbier au choix : Blond, Triple, Rouge, Xtra, Donker ou Rubus.
- 8.4. Le thème étant la Belgique, cela signifie que le candidat fait de son mieux pour travailler autant de produits belges que possible et de les traiter de la meilleure des façons.

































- 8.5. Toutes les garnitures sont autorisées, à l'exclusion du caviar et des truffes.
- 8.6. L'utilisation de fonds en poudre est interdite.
- 8.7. Le « Finger Food » ou la mignardise est basée sur le chocolat Callebaut en harmonie avec le café Rombouts- Espresso Royal.
- 8.8. L'organisation mets à disposition sur place 4 soles de 3/kg non nettoyées et 4 canards sauvages « Colvert » par équipe.

Article 9 : Dressage

Le candidat est personnellement responsable du service de vaisselle nécessaire à dresser ces plats. Des verres à dégustations Kasteelbier sont mis à la disposition des candidats.

9.1. Le jury de table : 8 assiettes + 8 verres9.2. Le jury cuisine : 4 assiettes + 4 verres9.3. Photographie : 1 assiette + 1 verre

9.4. Table de présentation : 1 assiette + 1 verre

Article 10 : Timing de la finale

- 10.1. La finale est organisée le lundi 14 octobre 2024.
- 10.2. Les quatre finalistes sont attendus à 7h30 au plus tard en cuisine pour se préparer.
- 10.3. L'ordre de départ fait l'objet d'un tirage au sort.
- 10.4. L'organisateur annonce la succession chronologique de passage des candidats à 8h.

Finaliste	Départ	Envoi Entrée	Envoi Plat	Envoi Finger Food
1	8h15	10h45	11h27	12h09



































2	8h22	10h52	11h34	12h16
3	8h29	10h59	11h41	12h23
4	8h36	11h06	11h48	12h30

- 10.5. Les finalistes disposent de 15 minutes pour préparer leur matériel et leurs ingrédients.
- 10.6. L'épreuve de cuisine à proprement parler dure au plus 2,5h.
- 10.7. La proclamation se déroule au plus tard aux alentours de 13h.

Article 11: Matériel - Cuisine

- 11.1. La compétition se déroule dans la cuisine du restaurant « De Mijn ». Quatre postes de cuisines identiques sont mis à disposition.
- 11.2. L'utilisation de gros matériel (four, plan de cuisson,) venu de l'extérieur est interdite.
- 11.3. Les candidats peuvent néanmoins apporter leur petit matériel (par exemple Thermomix, robot, ...) Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de perte de matériel.
- 11.4. Le matériel prévu par les organisateurs ne peut pas être déplacé.
- 11.5. Après la compétition, la cuisine doit se trouver dans l'état dans lequel elle était avant d'être mise à disposition des candidats.

































Article 12 : Le jury

Le jury se compose d'un

- 12.1. Jury de Table de 4 Mastercooks et 4 spécialistes invités
- 12.2. Jury de Cuisine de Mastercooks
- 12.2.1. Le Jury de Cuisine assure le bon déroulement du concours et l'adhésion des participants au règlement.
- 12.2.2. Le Jury de Cuisine juge également la propreté du travail, le respect des produits mis en œuvre et note aussi les plats.
- 12.3. Le seul porte-parole du jury est le président du concours.

Article 13 : La répartition des points

- 13.1. Il est attribué à chaque candidat un score basé sur un total de 100 points.
- 13.2. En cas d'ex-aequo, il sera fait appel aux notes du jury de cuisine afin de départager les candidats.
- 13.3. Pas de points de pénalité dans le cas d'un dépassement de délais n'excédant pas 2 minutes
- 13.4. Un point de pénalité par membre du Jury (12 points) si le retard dans la présentation des plats au Jury excède 2 minutes.
- 13.5. Les décisions du Jury sont sans appel.

Article 14: Les cagnotte (pour le moment)

- 14.1. Les 4 lauréats reçoivent
- 14.1.1. un diplôme signé par les membres du Jury
- 14.1.2. une veste de cuisine spécialement créée à l'occasion du concours par « Le Nouveau Chef »
- 14.1.3. un couteau « Mastercooks »
- 14.1.4. un chèque cadeau « Bons Moments » d'une valeur de 100 €





































- 14.2. Le vainqueur reçoit en plus
- 14.2.1. une médaille en or et une réplique du trophée « Pierre Wynants Trophy »
- 14.2.2. un four Rational VarioCookingCenter d'une valeur de 12 000 €
- 14.2.3. un reportage dans le magazine « Culinaire Saisonnier »
- 14.3. Le deuxième lauréat reçoit aussi
- 14.3.1. une médaille en argent et une réplique du trophée « Pierre Wynants Trophy »
- 14.3.2. un chèque de 500 €
- 14.4. Le troisième lauréat reçoit aussi
- 14.4.1. une médaille en bronze du « Pierre Wynants Trophy »
- 14.4.2. un chèque de 500 €
- 14.5. Le quatrième lauréat reçoit aussi
- 14.5.1. un chèque de 500 €
- 14.6. Le commis de cuisine de l'école reçoit
- 14.6.1. le prix « Freddy Vandecasserie »
- 14.6.2. un bon pour un menu pour 2 personnes au restaurant « Comme Chez Soi ».

Article 15 : Obligations des 4 lauréats après le concours.

- 15.1. Les 4 lauréats autorisent l'organisateur à publier les différentes recettes sur le site des Mastercooks ou autres.
- 15.2. Durant une période de trois mois, les 4 lauréats proposent leur plat de consistance dans leur restaurant ou le restaurant où ils travaillent, avec la bière Kasteelbier choisie et avec une référence au concours « Pierre Wynants Trophy »



































Article 16: Adaptations au règlement - Annulations

Les organisateurs peuvent adapter le règlement en cas de circonstances particulières. En cas de force majeure, le concours peut également être annulé.

Article 17: Organisation

Le concours et le concept appartiennent à l'ASBL The Mastercooks of Belgium qui s'occupe de l'organisation.

Article 18: Contestations

Un responsable du Jury désigné par le comité organisateur, suit l'entièreté du déroulement de la compétition et est responsable du contrôle des documents et de la comptabilité des points. En cas de contestation, le dernier mot revient au comité organisateur.































