

Article 1 : Le concours

- 1.1. L'organisation du concours « Pierre Wynants Trophy » relève de l'ASBL The Mastercooks of Belgium et Mr Lionel Rigolet est le Président d'honneur.
- 1.2. Après une présélection sur recettes des candidats, la finale se déroulera le **dimanche 16 novembre** à l'école hôtelière de Namur dans le restaurant de l'EHPN, Avenue de l'Ermitage 7, 5000 Namur.
- 1.3. Le concours est organisé tous les 2 ans et est **ouvert au grand public**.

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. Le concours **est destiné au grand public ménager**, tout cuisinier ou cuisinière non professionnelle peut se porter candidat pour participer au concours assisté d'un enfant (Min 12ans) de la famille du candidat.
- 3.2. Les candidatures doivent être introduites avant le 30 septembre 2025 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. Mise en bouche : Mise en bouche végétale en harmonie avec une coupe de Champagne Perrier Jouët au choix.
 - 4.1.2. Plat consistant : Il/ elle doit réaliser une recette avec un filet de sole aux huitres, pointes vertes et une garniture au choix, en souvenir d'une recette de « Grand- Papa Georges » du Comme Chez Soi, la recette doit être revisitée.
- 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. Le nom de l'enfant (Min 12ans) qui va 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 Vandecasserie, Alain Deluc, Philippe Vanheule et Loïc Rigolet.

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 ou une candidat,e et un/une jeune commis de la famille.

6.2.1. Le ou la candidat,e doit avoir au moins 23 ans à la date du 30 septembre 2025.

6.2.2. Le ou la commis (Min 12ans) ne peut pas être âgé.e de plus de 20 ans à la date du 30 septembre 2025.

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 commis doivent être présents au moment du briefing.

7.3. Le candidat et le commis doivent être présent lors de la session de photos officielle.

7.4. Le candidat et le commis doivent être présents durant la proclamation des résultats du concours.

7.5. Durant le concours, le candidat et le commis portent un polo blanc, un tablier est prévu par les organisateurs.

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. La mise en bouche doit obligatoirement mettre en œuvre que des éléments végétaux.

8.3. Le plat doit obligatoirement mettre en œuvre des filets de sole, des huîtres et des asperges pointes vertes plus une garniture au choix.

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 basé sur le chocolat Callebaut en harmonie avec le café Rombouts- Espresso Royal.

8.8. L'organisation mets à disposition sur place 5 soles de 3/kg sans peau/ 24 huitres plates et 4 bottes d'asperges pointes vertes par équipe.

Article 9 : Dressage

Le candidat est personnellement responsable du service de vaisselle nécessaire à dresser ces plats.

Des verres à dégustations sont mis à la disposition des candidats.

9.1. Le jury de table : 8 assiettes + 8 verres

9.2. Le jury cuisine : 1 assiette

9.3. Photographie : 1 assiette + 1 verre

Article 10 : Timing de la finale

10.1. La finale est organisée le **dimanche 16 novembre 2025.**

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.

<i>Finaliste</i>	<i>Départ</i>	<i>Envoi Entrée</i>	<i>Envoi Plat</i>	<i>Envoi Finger Food</i>
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 4h.

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 « L' Ermitage ». 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. 1 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 (8 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 cagnottes (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. Une journée Master Class chez Rational (date à convenir)

14.1.5. Une bouteille de Perrier-Jouët

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 Combi Pro XS d'une valeur de 12.380 €

14.3. Le deuxième lauréat reçoit aussi

14.3.1. Une médaille en argent et une réplique du trophée « Pierre Wynants Trophy »

14.4. Le troisième lauréat reçoit aussi

14.4.1. Une médaille en bronze du « Pierre Wynants Trophy »

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.

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.