

Artikel 1: De wedstrijd

- 1.1. De organisatie van de wedstrijd “Pierre Wynants Trophy ” valt onder de bevoegdheid van VZW The Mastercooks of Belgium met Dhr. Lionel Rigolet als erevoorzitter van de jury.
- 1.2. Na een preselectie op basis van de geschreven recepten van de kandidaten zal de finale doorgaan op **zondag 16 november** in het restaurant van Hotelschool van Namen, Ermitagelaan 7, 5000 Namen.
- 1.3. De wedstrijd wordt om de twee jaar georganiseerd voor de huishoudelijke groote publiek.

Artikel 2: Het organiserend comité

Het organiserend comité “The Mastercooks of Belgium” staat onder het voorzitterschap van de Mastercook Lionel Rigolet.

Artikel 3: De kandidaten

- 3.1. De wedstrijd is bedoeld voor het algemene huishoudelijke publiek. Elke niet-professionele kok kan zich aanmelden om deel te nemen aan de wedstrijd, bijgestaan door een kind (min. 12 jaar oud) uit het gezin van de kandidaat.
.
- 3.2. De kandidaturen moeten ingediend zijn voor 30 september 2025 via secretary@mastercooks.be.

Artikel 4: Inhoud wedstrijd

- 4.1. Voor de voorselectie moeten de kandidaten twee recepten uitschrijven:
 - 4.1.1. Hapje: Vegetarische hapje in harmonie met een glas Perrier-Jouët Champagne naar keuze.
 - 4.1.2. Hoofdgerecht: Hij/zij moet een recept maken met tongfilet met oesters, groene asperge puntjes en een garnituur naar keuze, ter nagedachtenis aan een recept van “Grand-Papa Georges” van Comme Chez Soi, het recept moet opnieuw worden bekeken.
- 4.2. Tijdens de finale moeten de kandidaten ook een mignardise of “finger food” klaarmaken op basis van Callebaut-chocolade in harmonie met een Rombouts Espresso Royal-koffie.

Artikel 5: Voorselectie

- 5.1. De jury zal een selectie maken op basis van de aangeleverde schriftelijke recepten vergezeld van kleurenfoto's van de gerechten.
- 5.2. De recepten moeten in het Frans of Nederlands worden uitgetypt op neutraal wit papier zonder briefhoofd.

5.3. Naast deze recepten moet elke kandidaat ook de naam van het kind (Min 12 jaar) die zal bijstaan als hij/zij door de nationale jury geselecteerd wordt om deel uit te maken van de 4 finalisten.

5.4. De leesjury is samengesteld uit de Mastercooks Lionel Rigolet, Pierre Wynants, Bert Meewis, Freddy Vandecasserie, Alain Deluc, Philippe Vanheule en Loïc Rigolet.

Artikel 6: Samenstelling van de teams

6.1. De geselecteerde finalisten, evenals hun teamleden, aanvaarden de voorwaarden van dit reglement.

6.2. Een team bestaat uit een kandidaat, een jonge keukenhulp van de familie.

6.2.1. De kandidaat of candidate moet op 30 september 2025 minimum 23 jaar zijn.

6.2.2. De keukenhulp (Min 12 jaar) mag op 30 september 2025 niet ouder zijn dan 20 jaar.

6.3. Aan elk team wordt een leerling van de school ter beschikking gesteld en één ervan wordt beloond met de prijs “Freddy Vandecasserie” voor hun medewerking en integratie in het team.

Artikel 7: Verplichtingen tijdens en na de finale

7.1. Aan het begin van de wedstrijd ondertekent elke kandidaat het reglement met vermelding van “gelezen en goedgekeurd”.

7.2. De kandidaat en de keukenhulp moeten ook aanwezig zijn bij de briefing.

7.3. De kandidaat en de keukenhulp moeten aanwezig zijn bij de officiële fotoshoot.

7.4. De kandidaat en de keukenhulp moeten aanwezig zijn bij de bekendmaking van de resultaten.

7.5. Tijdens de wedstrijd dragen de kandidaat en de keukenhulp een witte polo, een schort is voorzien door de organisatoren.

7.6. Een tweede set moet meegebracht worden voor de officiële foto's.

Artikel 8: Thema

8.1. Tijdens de finale worden de kandidaten uitgenodigd om het gerecht te bereiden op basis waarvan ze door de jury geselecteerd werden.

8.2. Het hapje mag alleen plantaardige elementen bevatten.

8.3. Het hoofdgerecht bestaat uit tongfilets, oesters en groene asperge puntjes en een garnituur naar keuze.

.

8.4. Omdat het thema België is, betekent dit dat de kandidaat/kandidate zijn/haar uiterste best zal doen om zo veel mogelijk gebruik te maken van Belgische producten en deze op de best mogelijke manier te verwerken.

8.5. Alle garnituur is toegelaten met uitzondering van kaviaar en truffel.

8.6. Het gebruik van fonds in poedervorm is verboden.

8.7. De "Finger Food" of mignardise is op basis van Callebaut-chocolade die perfect past bij de koffie Rombouts- Espresso Royal.

8.8. De organisatie zorgt per team voor 5 gekuiste zeetongen van 3/kg zonder vel, 24 platte oesters en 4 botten groene asperges.

Artikel 9: Dresseren

De kandidaat is zelf verantwoordelijk voor het serviesgoed dat nodig is om zijn gerechten te presenteren.

Aan de kandidaten worden proefglaasjes ter beschikking gesteld.

9.1. Tafeljury: 8 borden + 8 glazen

9.2. Keukenjury: 1 bord

9.3. Voor de foto: 1 bord + 1 glas

Artikel 10: Tijdsindeling finale

10.1. De finale gaat door op zondag 16 november 2025.

10.2. De vier finalisten worden uiterlijk om 7u30 in de keuken verwacht om zich voor te bereiden.

10.3. De startvolgorde is afhankelijk van loting.

10.4. De organisator kondigt om 8u de chronologische opeenvolging van de passage van de kandidaten aan.

<i>Finalist</i>	<i>Start</i>	<i>Voorgerecht</i>	<i>Hoofdgerecht</i>	<i>Finger Food</i>
1	8u15	10u45	11u27	12u09
2	8u22	10u52	11u34	12u16

3	8u29	10u59	11u41	12u23
4	8u36	11u06	11u48	12u30

10.5. De finalisten hebben 15 minuten de tijd om hun uitrusting en ingrediënten klaar te zetten.

10.6. De eigenlijke kooktest duurt maximaal 4 uren.

10.7. De proclamatie vindt uiterlijk rond 13u plaats.

Artikel 11: Materiaal - Keuken

11.1. De wedstrijd vindt plaats in de keuken van restaurant “L’Ermitage”. Er zijn vier identieke keukenstations beschikbaar.

11.2. Het gebruik van grote apparatuur (oven, kookplaat, enz.) van buitenaf is verboden.

11.3. Kandidaten kunnen niettemin hun eigen kleine apparatuur meenemen (bijvoorbeeld Thermomix, robot, etc.). De organisatoren wijzen elke verantwoordelijkheid af in geval van verlies van materiaal.

11.4. Het door de organisatoren geplande materiaal kan niet verplaatst worden.

11.5. Na de wedstrijd moet de keuken zich bevinden waarin deze zich bevond bij de terbeschikkingstelling ervan.

Artikel 12 : De jury

De Jury bestaat uit:

12.1. de Tafeljury: 4 Mastercooks en 4 uitgenodigde specialisten

12.2. 1 Keukenjury van Mastercooks

12.2.1. De Keukenjury zorgt voor een soepel verloop van de wedstrijd en de naleving van de regels door de deelnemers.

12.2.2. Daarnaast beoordeelt de Keukenjury de netheid van het werk, respect voor de gebruikte producten en quoteert ook de gerechten.

12.3. De enige woordvoerder van de jury is de voorzitter van de wedstrijd.

Artikel 13 : De puntenverdeling

13.1. Elke kandidaat krijgt een score toegekend op basis van een totaal van 100 punten.

13.2. Bij ex-aequo worden de scores van de Keukenjury gebruikt om het verschil te maken.

13.3. Geen strafpunten als het tijdstip van doorgeven niet met meer dan 2 minuten wordt overschreden.

13.4. Één strafpunt per jurylid (12 punten) als de vertraging bij het presenteren van de gerechten aan de Jury meer dan 2 minuten bedraagt.

13.5. De beslissingen van de Jury zijn definitief.

Artikel 14: De prijzenpot (voor het ogenblik)

14.1. De 4 finalisten ontvangen

14.1.1. een diploma ondertekend door de leden van de jury

14.1.2. een koksbuis speciaal gemaakt voor de wedstrijd door “Le Nouveau Chef”

14.1.3. een koksmes « Mastercooks »

14.1.4. een dag Masterclass bij de Partner Rational (datum overeen te komen)

14.1.5. een Fles Perrier- Jouët

14.2. De winnaar ontvangt daarbovenop

14.2.1. een gouden medaille en een replica van de “Pierre Wynants Trophy”

14.2.2. een Rational-oven Combi Pro XS twv € 12 380

14.3. De tweede laureaat ontvangt ook

14.3.1. een zilveren medaille en een replica van de “Pierre Wynants Trophy”

14.4. De derde laureaat ontvangt ook

14.4.1. een bronzen medaille

14.5. Een keuken commis van de school

14.6.1. De prijs « Freddy Vandecasserie »

14.6.2. een bon voor een lunch voor 2 personen in het restaurant « Comme Chez Soi ».

Artikel 15 : Verplichtingen van de laureaten na de wedstrijd

15.1. De 4 winnaars geven de organisator toestemming om de verschillende recepten op de website van Mastercooks of elders te publiceren.

Artikel 16: Aanpassingen van het reglement - Annuleringen

In geval van bijzondere omstandigheden kan de organisator het reglement aanpassen. In geval van overmacht kan de wedstrijd eveneens worden afgelast.

Artikel 17: Organisatie

De wedstrijd en het concept zijn eigendom van de VZW The Mastercooks of Belgium die de organisatie verzorgt.

Artikel 18: Geschillen

Een door het organiserend comité aangewezen jury-functionaris houdt toezicht op de gehele voortgang van de wedstrijd en is verantwoordelijk voor het controleren van de documenten en het afgeven van de punten. Bij betwisting ligt het laatste woord bij het organisatiecomité.