

Article 1 : Le concours

- 1.1. L'organisation du concours « Pierre Wynants Trophy » relève de l'ASBL The Mastercooks of Belgium sous la présidence du Mastercook Lionel Rigolet.
- 1.2. Après une présélection sur recettes des candidats, la finale se déroulera le **dimanche 15 novembre** dans les cuisines de l'école hôtelière de Namur (EHPN), Avenue de l'Ermitage 7, 5000 Namur.
- 1.3. Le concours est organisé tous les ans et est **ouvert au grand public.**

Article 2 : Le comité organisateur

Le comité organisateur ASBL 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. Tout cuisinier ou cuisinière non professionnelle peut se porter candidat pour participer au concours assisté d'un jeune de sa famille qui a minimum 12 en maximum 20 ans.
- 3.2. Les candidatures doivent être introduites avant le 30 septembre 2026 par courriel à secretary@mastercooks.be.

Article 4 : Contenu du concours en harmonie avec le Champagne Perrier-Jouët

- 4.1. Pour la présélection les candidats doivent rédiger deux recettes :
 - 4.1.1. **Mise en bouche** : 1 mise en bouche avec de la cervelle de veau
 - 4.1.2. **Plat consistant** : une recette de « matelote de poissons » avec des poissons d'eau douce ou de mer, au choix, et une garniture belge au choix.
- 4.2. Lors de la finale, les candidats doivent également réaliser un **Finger Food** au chocolat en harmonie avec le 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. Outre ces recettes, chaque candidat.e doit également mentionner le nom du jeune (minimum 12 ans) qui l'assistera s'il/elle est sélectionné.e par le jury national pour participer à la finale.

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 et 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 2026.

6.2.2. Le ou la commis a minimum 12 et maximum 20 ans à la date du 30 septembre 2026.

6.3. Un commis de cuisine de l'école sera mis à disposition de chaque équipe, il ne participe pas à la préparation des recettes mais fourni une aide uniquement pour l'utilisation du matériel de l'école.

6.4. Un des commis 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. Pendant le concours, seuls les équipes de cuisine, les commis et les membres du jury ont accès à la cuisine.

7.2. Au début du concours, chaque candidat appose sa signature sur le règlement, accompagnée de la mention « lu et approuvé »

7.3. Le candidat et le commis doivent être présents au moment du briefing.

7.4. Le candidat et le commis doivent être présents lors de la session de photos officielle.

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

7.6. Durant le concours, le candidat et le commis portent un polo blanc. Un tablier est prévu par les organisateurs. Un deuxième polo 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 de la cervelle de veau.

8.3. Le plat doit obligatoirement mettre en œuvre des poissons d'eau douce ou de mer, 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 en harmonie avec le café Rombouts-Espresso Royal.

Article 9 : Dressage

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

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

9.1. Le jury de table : 8 assiettes

9.2. Le jury cuisine : 1 assiette

9.3. Photographie : 1 assiette +

Article 10 : Timing de la finale

10.1. La finale est organisée le **dimanche 15 novembre 2026.**

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>Mise en bouche</i>	<i>Plat</i>	<i>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 proprement dite dure au maximum 4 heures.

10.7. La proclamation se déroule au plus tard aux alentours de 13h.

Article 11 : Matériel - Cuisine

- 11.1. La compétition se déroule dans les cuisines de l'école hôtelière EHPN à Namur. 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 apporter leur petit matériel (par exemple Thermomix, robot coupe).
- 11.4. Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de perte de matériel.
- 11.5. Le matériel prévu par les organisateurs ne peut pas être déplacé.
- 11.6. 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 par équipe.
 - 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. Un point de pénalité par membre du jury de table (8 membres) est attribué lorsque le retard dans la présentation des plats au jury dépasse 2 minutes, et 1/2 point de pénalité par membre du jury par minute supplémentaire.
- 13.4. 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. Un tablier de cuisine spécialement créée à l'occasion du concours par « Le Nouveau Chef »

14.1.3. Un couteau « Mastercooks »

14.1.4. Une bouteille de Champagne Perrier-Jouët

14.2. Le vainqueur reçoit aussi

14.2.1. La médaille d'or et une réplique du trophée « Pierre Wynants Trophy »

14.2.2. Un bon cadeau de Robot-Coupe d'une valeur de 1 000 €

14.3. Le deuxième lauréat reçoit aussi

14.3.1. La médaille d'argent et une réplique du trophée « Pierre Wynants Trophy »

14.3.2. Un bon cadeau de Robot-Coupe d'une valeur de 500 €

14.4. Le troisième et quatrième lauréat reçoivent aussi

14.4.1. La médaille de bronze du « Pierre Wynants Trophy »

14.4.2. Un bon cadeau de Robot-Coupe d'une valeur de 500 €

14.5. Le meilleur commis de cuisine de l'école reçoit

14.5.1. Le prix « Freddy Vandecasserie »

14.5.2. Un bon pour un menu pour 2 personnes au restaurant « Comme Chez Soi ».

Article 15 : Obligations des 4 lauréats après le concours.

Les 4 lauréats autorisent l'organisateur à publier les différentes recettes et photos des plats sur son site et réseaux.

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.