

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 Lionel Rigolet als voorzitter van de jury.
- 1.2. Na een preselectie op basis van de geschreven recepten van de kandidaten zal de finale doorgaan op **zondag 15 november** in de keukens van de Naamse Hotelschool (EHPN), Ermitagelaan 7, 5000 Namen.
- 1.3. De wedstrijd wordt jaarlijks georganiseerd voor **het grote 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 grote publiek. Elke amateurkok kan zich kandidaat stellen voor de wedstrijd, begeleid door een jongere uit zijn/haar familie van minstens 12 en maximum 20 jaar oud.
- 3.2. De kandidaturen moeten ingediend worden voor 30 september 2026 via secretary@mastercooks.be.

Artikel 4: Inhoud van de wedstrijd in harmonie met Champagne Perrier-Jouët

- 4.1. Voor de voorselectie moeten de kandidaten twee recepten uitschrijven:
 - 4.1.1. **Hapje**: 1 hapje met kalfsvlees en met kalfshersenen.
 - 4.1.2. **Hoofdgerecht**: Hij/zij moet een recept maken van “Vis Matelote” met zoetwater- of zeevis.
- 4.2. Tijdens de finale moeten de kandidaten ook een **mignardise** klaarmaken op basis van chocolade in harmonie met 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 de jongere (minstens 12 jaar) vermelden die hem/haar zal bijstaan als hij/zij door de nationale jury geselecteerd wordt om deel uit te maken van de finale.

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 2026 minimum 23 jaar zijn.
 - 6.2.2. De keukenhulp (Min 12 jaar) mag op 30 september 2026 niet ouder zijn dan 20 jaar.
- 6.3. Aan elk team wordt een leerling van de school ter beschikking gesteld, hij doet niet mee aan de bereiding van het recept, maar biedt alleen hulp met het materiaal van de hotelshool.
- 6.4. Eén 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. Tijdens de wedstrijd hebben alleen de keukenteams, de commis en de juryleden toegang tot de keuken.
- 7.2. Aan het begin van de wedstrijd ondertekent elke kandidaat het reglement met vermelding van “gelezen en goedgekeurd”.
- 7.3. De kandidaat en de keukenhulp moeten ook aanwezig zijn bij de briefing.
- 7.4. De kandidaat en de keukenhulp moeten aanwezig zijn bij de officiële fotoshoot.
- 7.5. De kandidaat en de keukenhulp moeten aanwezig zijn bij de bekendmaking van de resultaten.
- 7.6. Tijdens de wedstrijd dragen de kandidaat en de keukenhulp een witte polo, een schort wordt voorzien door de organisatoren. 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 moet kalfshersenen bevatten.
- 8.3. Het hoofdgerecht bestaat uit zoetwatervis of zeevis en een garnituur naar keuze.
- 8.4. Omdat het thema België is, zal de kandidaat/kandidate zijn/haar uiterste best 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 mignardise is op basis van chocolade die perfect past bij de koffie Rombouts- Espresso Royal.

Artikel 9: Dresseren

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

9.1. Tafeljury: 8 borden

9.2. Keukenjury: 1 bord

9.3. Voor de foto: 1 bord

Artikel 10: Tijdsindeling finale

10.1. De finale gaat door op **zondag 15 november 2026**.

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>Hapje</i>	<i>Hoofdgerecht</i>	<i>Mignardise</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 uur.

10.7. De proclamatie vindt uiterlijk rond 13u plaats.

Artikel 11: Materiaal - Keuken

11.1. De wedstrijd vindt plaats in de keukens van de hotelschool EHPN te Namen. Er zijn vier identieke keukenstations beschikbaar.

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

- 11.3. Kandidaten kunnen hun eigen kleine apparatuur meenemen (bijvoorbeeld Thermomix, robot, etc.)
- 11.4. De organisatoren wijzen elke verantwoordelijkheid af in geval van verlies van materiaal.
- 11.5. Het door de organisatoren geplande materiaal kan niet verplaatst worden.
- 11.6. Na de wedstrijd moet de keuken in de oorspronkelijke staat worden achtergelaten.

Artikel 12: De jury

De jury bestaat uit:

- 12.1. De Tafeljury: 4 Mastercooks en 4 uitgenodigde specialisten
- 12.2. De Keukenjury van Mastercooks per team.
 - 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. Per tafel-jurylid (8 juryleden) wordt 1 strafpunt toegekend wanneer de vertraging bij het presenteren van de gerechten aan de jury meer dan 2 minuten bedraagt, en 1/2 strafpunt per jurylid per extra minuut.
- 13.4. 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 keukenschort speciaal gemaakt voor de wedstrijd door "Le Nouveau Chef"
- 14.1.3. een koksme "Mastercooks"
- 14.1.4. een fles Champagne 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 waardebon van Robot-Coupe met een waarde van € 1.000

14.3. De tweede laureaat ontvangt ook

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

14.3.2. een waardebon van Robot-Coupe met een waarde van € 500

14.4. De derde en vierde laureaat ontvangen ook

14.4.1. een bronzen medaille

14.4.2. een geschenk van Robot-Coupe met een waarde van € 500

14.5. De beste 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

De 4 winnaars geven de organisator toestemming om de verschillende recepten en foto's van de gerechten op de website en sociale media 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.