

L'ETOILE DE LA CUISINE BELGE©

Un feu d'artifice culinaire sur base des meilleurs ingrédients belges.

Article 1: Le concours L'organisation du concours "L'étoile de la Cuisine Belge" relève de Future Food sprl. Après une présélection sur recettes des candidats, une demi-finales et finale sont disputés lors du salon Megavino qui se déroulera à l'EXPO à Bruxelles le 21 octobre 2018. Le concours est organisé toutes les 2 ans. Le gagnant présentera la Belgique l'année après de sa victoire dans le concours international Global Chefs Challenge de Worldchefs. Le concours international se face avec le soutien du National Culinary Team - Belgium.

Article 2: Le comité organisateur

Le comité organisateur est sous la présidence des Maîtres Cuisiniers Pierre Wynants en collaboration avec Frank Fol.

Article 3: Les candidats Tout cuisinier/cuisinière professionnel(le) porteur de la nationalité belge ou qui travaille depuis 5 ans dans un restaurant belge peut se porter candidat pour participer au concours. Les candidatures doivent être introduites avant le 30 août 2018 auprès Frank Fol - info@frankfol.be.

Article 4: Présélection

Le jury va se prononcer sur base des recettes écrites fournies, accompagnées de photographies en couleur des plats. Les recettes doivent être dactylographiées en français ou en néerlandais sur papier neutre blanc sans en-tête. En marge de ces recettes, chacun des candidats 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. Ce jury de lecture est composé des Maîtres Cuisiniers Pierre Wynants, Frank Fol, Freddy Vandecasserie et Eric Martin.

Article 5: Composition des équipes

Les finalistes sélectionnés, ainsi que les membres de leur équipe acceptent les termes de ce règlement. Une équipe se compose d'un candidat, de son commis, de son sommelier et d'un coach.

Le candidat:

Le candidat(e) doit avoir au moins 23 ans et maximum 38 ans à la date du 30 août 2018.

Le commis:

Le (ou la) commis ne peut pas être âgé(e) de plus de 23 ans à la date du 30 août 2018.

Le sommelier:

Le (ou la) sommelier doit avoir au moins 23 ans à la date du 30 août 2018.

Le coach:

Chacun des candidats choisit son coach. Le coach peut assurer verbalement sa mission auprès du candidat mais ne peut pas être présent en cuisine avec lui ou lui assurer une quelconque aide physique.

Article 6: Obligations durant et après le concours.

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

Et le candidat et le coach doivent être présents au moment du briefing. Le candidat doit être présent lors de la session de photo officielle. Le candidat et le coach doivent être présents durant la proclamation des résultats du concours.

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 exempt de publicité. Un deuxième jeu de ces éléments vestimentaires doit être amené pour les photos officielles.

Article 7: Thème – Dressage (14 assiettes)

DEMI FINALE

Durant les demi-finales, les candidats sont invités à préparer le plat sur base duquel ils ont été sélectionnés par le jury. Le plat doit obligatoirement mettre en œuvre du champignon. Le thème étant la Belgique, cela signifie que le candidat fait de son mieux pour travailler autant de produits belges que possible et les traiter de la meilleure des façons. Toutes les garnitures sont autorisées, à l'exclusion du caviar et des truffes. Le plat doit être associé à une bière belge de brasserie Moortgat. Par ailleurs, le candidat doit également réaliser une petite mignardise basée sur le chocolat Callebaut en harmonie avec un café Nespresso.

Le candidat est personnellement responsable du service de vaisselle et des verres nécessaires à dresser sa recette et accompagner celle-ci d'une bière adaptée. Le jury se voit présenter 14 assiettes et 14 verres. 1 assiette et 1 verre va au photographe et une autre à la table de présentation.

Une table comportant des assiettes blanches (en porcelaine), des verres à dégustations, des produits et des fonds de base est mise à la disposition des candidats. Lors de cette demi-finale 2 candidats sont retenus pour la finale.

Les quatre candidats sont attendus au plus tard à 9h15 en cuisine pour se préparer. Leur ordre de départ fait l'objet d'un tirage au sort. Les candidats disposent de 15 minutes pour préparer leur matériel et leurs ingrédients. L'épreuve de cuisine à proprement parler dure au plus 1 heure et 45 minutes.

La demi-finale permettra de retenir 2 candidats pour la finale de L'ETOILE DE LA CUISINE BELGE® qui se déroulera l'après-midi.

FINALE

A l'occasion de la finale, les candidats doivent réaliser sur place une nouvelle création sur base d'au moins 2 garnitures belges et associées d'une bière belge sélectionnée par le comité d'organisation.

Ils doivent également réaliser une nouvelle petite garniture sur base de chocolat belge et d'un café adapté.

Pour l'épreuve finale, une boîte "mystère" contenant des produits sera proposée, complétée par des fonds de base. La création des plats de cette finale devra se faire uniquement sur base de ces ingrédients, sachant qu'il n'est pas obligatoire de les utiliser tous.

Les deux finalistes sont attendus à 12h45 dans la cuisine. Leur ordre de départ est déterminé par tirage au sort. Le premier candidat démarre à 13h15 et débute sa préparation à 13h45. Le plat et le choix de bière associée sont servis à 15h45 et la création au chocolat ainsi que le choix de café sont servis à 15h55. Le 2^{ème} candidat commence à 13h20 et débute sa préparation à 13h50. Le plat avec sa bière associée est servi à 15h50 et 15h45 et la création au chocolat ainsi que le choix de café sont servis à 16h00.

La proclamation se déroule au plus tard aux alentours de 17h00.

Article 8: Matériel - Cuisine

Les compétitions se déroulent dans quatre cuisines identiques mises à disposition par Megavino.

L'utilisation de gros matériel (four, plan de cuisson,..) venu de l'extérieur est interdite.

Les candidats peuvent néanmoins apporter leur petit matériel (par exemple thermo mix, robot, ...)

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de perte de matériel.

Le matériel prévu par les organisateurs ne peut pas être déplacé. Après la compétition, la cuisine doit se trouver dans l'état dans lequel elle était avant d'être mise à disposition des candidats.

Article 9: Déroulement et durée du concours.

Deux contrôleurs assurent, avec l'huissier de Justice, le bon déroulement du concours et l'adhésion des participants au règlement. Les contrôleurs jugent également la propreté du travail et le respect des produits mis en œuvre.

Les candidats disposent de 15 minutes pour disposer leur matériel et leurs ingrédients. La durée effective de l'épreuve de cuisine ne peut excéder 1 heure et 45 cinq minutes

A l'occasion de la finale du dimanche après-midi 21 octobre 2018, les candidats disposent d'un maximum de 2 heures et 30 minutes, réparties en 30 minutes pour imaginer leur recette, rassembler leurs ingrédients et préparer leur cuisine, et de 2 heures pour concrétiser leur création.

Article 10: Le Jury

Le jury se compose de 8 Mastercooks d'origine belge, un sommelier spécialisé dans la bière, et un spécialiste chocolat belge, 2 invités et un jury cuisine de 3 Mastercooks. Le seul porte-parole du jury est le président de celui-ci.

Il est attribué à chaque candidat un score basé sur un total de 60 points pour le plat: 15 points : présentation 30 points : dégustation 15 points: accord entre le plat et la bière servie.

Il est attribué à chaque candidat un score basé sur un total de 30 points pour la mignardise: 10 points : présentation 15 points : dégustation 5 points: accord entre la mignardise et le café servi.

En cas d' ex-aequo, il sera fait appel aux notes du jury de cuisine afin de départager les candidats.

Pénalités:

0 points de pénalités dans le cas d'un dépassement de délais n'excédant pas 3 minutes 1 point de pénalité par membre du Jury (10 points) si le retard dans la présentation du plat au Jury excède 3 minutes. Les décisions du Jury sont sans appel.

Article 11: Les prix

Le vainqueur reçoit un four Rational et un voyage MSC Croisière pour 2 personnes. (voir conditions MSC)

L'autre finaliste reçoit un chèque d'un montant de 1.000 euros. Le troisième et quatrième lauréat reçoivent un chèque d'une valeur de 500 €.

Les 4 lauréats reçoivent également un diplôme signé par les membres du Jury ainsi qu'une veste de cuisine spécialement créée à l'occasion du concours.

Article 12: Obligations des 4 finalistes après le concours.

Les 4 finalistes autorisent les organisateurs à publier les différentes recettes sur le site des Maîtres Cuisiniers ou autres.

Les 4 finalistes proposent leur plat durant une période de trois mois dans leur restaurant, avec la bière choisie et une mention à propos du concours L'Etoile de la Cuisine belge.

Article 13: 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 14: Organisation

Le concours et le concept L'Etoile de la Cuisine Belge appartiennent solidairement à Pierre Wynants et Frank Fol (Future Food sprl) . Ceux-ci bénéficient durant l'organisation du soutien total des Maîtres Cuisiniers de Belgique et des organisateurs du salon Megavino.

Article 15: Contestation

Un huissier de Justice 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.