

# **CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNE asbl**

**Règlement du concours pour le titre de :**

**"PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2023"**

***Concours Officiel d'Excellence Professionnelle  
agrée par la Ministre de l'Economie, PME, Classes Moyennes  
et Energie  
sur base de la Loi du 13 mai 2009.***

Art. 1

Dans le cadre de ses activités, le "Club Prosper Montagné asbl." organise le concours national pour le titre de

**"PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2023"**

concours officiellement reconnu par la Ministre ayant les Classes Moyennes dans ses attributions, dans le cadre des concours d'excellence professionnelle mis en place par la loi du 13 mai 2009.

Art. 2

Le concours est ouvert à tous les professionnels de la cuisine qui exercent leur activité sur le territoire belge, soit en tant qu'indépendant dûment inscrit à la "Banque-Carrefour des Entreprises" ayant rempli ses obligations fiscales et sociales, soit comme préposé d'une petite ou moyenne entreprise commerciale ou artisanale dûment inscrite à la "Banque-Carrefour des Entreprises" et ayant rempli ses obligations fiscales et sociales.

Art 3

Pour participer, les candidats doivent introduire un dossier comprenant:

1- La recette et le bon d'économat pour dix personnes d'une préparation d'un plat:

**Soupe de poissons de la Mer du Nord et prises accessoires  
Huit ingrédients.**

**Uniquement les espèces de la liste  
avec minimum quatre doivent être utilisés dans la recette,  
une en quenelle préparée de façon classique Escoffier.**

**Grondin, merlan, plie, barbue,  
bulots, coques, crevettes grises, crabe de la Mer de Nord.**

2. La recette et le bon d'économat pour dix personnes pour:

**Dos de cerf belge, préparation de chicons de pleine terre.**

**Cette recette sera également utilisée par le jury de lecture pour la sélection des candidats.**

3- La recette et le bon d'économat pour dix personnes d'un DESSERT combinant:

**Trois mini-desserts, dont l'un est réalisé  
sur base de «Belcolade Origins Noir Vietnam 73 Cacao Trace».  
Le choix de la saveur (préparation) des deux autres mini-desserts est libre.  
Les trois mini-desserts sont servis séparément mais forment un ensemble  
harmonieux.**

Ces recettes, dont les textes doivent être clairs et précis, porteront sur des créations ou interprétations personnelles comportant un secret de fabrication ou un tour de main novateur, seront envoyées en même temps que la candidature.

Les recettes seront en un exemplaire en français et un exemplaire en néerlandais.

**4- Une feuille reprenant les coordonnées complètes (nom, adresse, numéro de téléphone, adresse mail, etc.) et du parcours professionnel du candidat. (CV)**

**Un questionnaire vous sera envoyée des réception de votre dossier**

5- Une photo de format carte d'identité et une photo d'action en tenue de cuisine (de bonne qualité).

6- Si le candidat se fait assister par un coach (voir Art 5): le nom du coach est obligatoire.

Pour que la candidature soit valable, le dossier COMPLET sera adressé (de préférence) à l'adresse mail:

[concours@club-prosper-montagne.be](mailto:concours@club-prosper-montagne.be)

ou par la poste au

Secrétariat du Club Gastronomique Prosper Montagné, Residentie De Veste, Komvest 34 8000 BRUGGE sous pli ordinaire, avant le **15 juin 2022**, date du courrier électronique ou de la poste faisant foi. A la réception d'une candidature, le secrétariat enverra un accusé de réception au candidat et mentionnera un numéro d'ordre sur le CV et les recettes et conservera la liste des candidats au secret jusqu'après la lecture de sélection.

7. Des **détails** des recettes peuvent encore changer. La version adaptée doit être envoyée 2 semaines avant le concours et approuvée par le jury de lecture. Cette version est définitive et doit être élaborée lors de la finale. **MARQUER LES MODIFICATION EN ROUGE.**

8. Le comité et les membres du jury du concours ne peuvent pas participer aux séances d'essai organisées par un candidat, au risque d'exclusion du candidat du concours.

Art. 4

La recette destinée à la sélection sera lue et évaluée par un comité de lecture, composé de professionnels de la cuisine, qui désignera au Président les cinq recettes retenues en justifiant et argumentant ses conclusions. Le Président communiquera les numéros des recettes retenues au secrétariat qui se chargera d'avertir les cinq candidat(e)s sélectionnées pour la finale.

Art. 5

La finale aura lieu le **dimanche 20 novembre 2022.**

Les candidat(e)s retenus pour la finale auront à préparer les recettes, envoyées pour la sélection:

La recette du **CERF** sur base de laquelle le candidat a été sélectionné.

Les recettes des préparations De la **SOUPE DE POISSON** et du **DESSERT** sur base de la recette et bon d'économat transmis lors de la sélection.

Lors des préparations et essais avant la finale, chaque candidat peut se faire assister par un coach de son choix y compris, le cas échéant, choisi parmi les gagnants des éditions précédentes.

Lors de la finale, chaque candidat peut se faire assister par un assistant de son choix dont l'âge ne peut pas être supérieur à 21 ans et ne peut en aucun cas être supérieur à l'âge du candidat.

Les finalistes travailleront dans des boxes de cuisine, le matériel présent sera communiqué plus tard.

Tant le candidat que l'assistant(e) doivent, pendant le concours, porter l'uniforme de cuisine prévu par la loi:

- Veste de cuisine
- Pantalon de cuisine
- Toque ou calot ou coiffe
- Tablier de chef
- Chaussures de sécurité
- Gants, si nécessaire

Art. 6

Les cinq finalistes sélectionnés pour disputer la finale du concours, qui se déroulera dans les locaux de l'horeca expo en Flanders Expo, Maaltekouter 1 à Gand, seront convoqués à 6h00 du matin. Un tirage au sort déterminera l'ordre de passage des cinq candidats. Le travail commencera à 6 h45 pour le premier candidat, puis de 20 en 20 minutes pour les suivants. Chaque candidat disposera d'un total de 6 heures maximum: 4 heures pour envoyer la préparation de l' **ENTREE**, 1 h30 supplémentaire pour envoyer la préparation du **CERF** et 30 minutes supplémentaires pour envoyer le **DESSERT**.

Tout retard sera sanctionné.

Art. 7

Les préparations seront dressées sur 10 assiettes (Jury dégustation = 7 / Jury technique = 3). Les finalistes pourront apporter leurs assiettes de quelque forme ou couleur que ce soit, pour autant qu'aucune marque ou sigle ne permette d'identifier le candidat. Pour éviter toute contestation, chaque concurrent apportera l'intégralité des marchandises nécessaires à la réalisation des trois recettes. Toutes les préparations, autres que les fonds de base, doivent être réalisées sur place. Il en est de même pour les décors ou garnitures servant à la présentation. Un contrôle rigoureux sera effectué sur place avant le début du concours.

Art. 8

Monsieur Viki Geunes est ambassadeur du concours "Premier Cuisinier de Belgique 2023" et en cette qualité il est Président des jurys mentionnés ci-dessous.

Le travail sera jugé et coté par un jury divisé en quatre groupes distincts:

- Un jury technique présent en atelier, composé de professionnels de la cuisine; le jury est dirigé par le Prévôt Général Eddie Van Maele.
- Un jury dégustation jugeant la préparation de l' ENTREE, composé de grands noms de la gastronomie, de la presse spécialisée et d'un délégué du Ministre des Classes Moyennes.
- Un jury dégustation jugeant la préparation du CERF, composé de grands noms de la gastronomie, de la presse spécialisée et d'un délégué du Ministre des Classes Moyennes.
- Un jury dégustation jugeant le DESSERT, composé de professionnels de la pâtisserie.

Art. 9

La proclamation des résultats aura lieu à l'issue du concours, vers 15h00.

Art. 10

Le finaliste classé premier portera le titre de :

### **"PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2023"**

Il recevra, entre autres prix de valeur, un trophée du Club Prosper Montagné.

Les quatre concurrents suivant seront proclamés

### **"Finaliste du concours de Premier Cuisinier de Belgique 2023".**

Art .11

Si lors de la finale, aucun des candidats n'obtient un résultat suffisant, le jury se réserve le droit de ne pas attribuer le titre. Dans ce cas le finaliste le mieux classé recevra un diplôme de mérite.

Art. 12

La participation au concours implique que les participants approuvent sans réserve le présent règlement.

Art. 13

Le Club Gastronomique Prosper Montagné Belgique se réserve le droit de publier l'entièreté ou une partie des recettes introduites, avec mention du nom de leur auteur. Il garde l'entière propriété de toutes images fixes ou animées se rapportant directement ou indirectement au concours.

Art. 14

Le vainqueur acceptera de prêter gracieusement son concours dans le cadre d'actions menées par le Club Gastronomique Prosper Montagné Belgique et éventuellement en collaboration avec ses partenaires (télévision, médias, reportages, présence promotionnelle, etc.) dans l'intérêt réciproque et le respect des disponibilités de chacun.