

CLUB GASTRONOMIQUE PROSPER MONTAGNE asbl

Règlement du concours pour le titre de :

"PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2025"

***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 2025"

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 les ingrédients pour la préparation d'une ENTREE pour dix personnes:

Calamar (200 à 300 grammes), flan d'algues et vinaigrette de homard.

2. La recette et les ingrédients pour la préparation du PLAT DE RESISTANCE pour dix personnes:

Cette recette sera utilisée par le jury de lecture pour la sélection des finalistes.

Dos de porc belge mûré (maturation minimale de 6 semaines), chou farci (variété de chou au choix), sauce au choix.

3- La recette et les ingrédients pour la préparation d'un DESSERT pour dix personnes:

Crêpe soufflé aux agrumes.

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)
Une réponse 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, **en texte simple**, sera adressé (de préférence) à l'adresse mail:

concours@club-prosper-montagne.be

ou par la poste au

Secrétariat du Club Gastronomique Prosper Montagné, Grotstraat 6, 1760 Roosdaal sous pli ordinaire, avant le **15 juin 2024**, 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 être 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 17 novembre 2024**.

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

La recette de la **DOS DE PORC BELGE MATURE** sur base de laquelle le candidat a été sélectionné.

Les recettes des préparations Du **CALAMAR** 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 portables ou smartphones ne sont pas admis en cuisine pendant le concours.

Vous cuisinerez dans des boxes de cuisine professionnelles

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 cuisine
- Chaussures de sécurité
- Gants, si nécessaire

Art. 6

Les cinq finalistes sélectionnés pour disputer la finale du concours, qui se déroulera dans l'horeca expo en Flanders Expo, Maaltekouter 1 à Gand, seront convoqués à 7h00 du matin. Un tirage au sort déterminera l'ordre de passage des cinq candidats. Le travail commencera à 8h30 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 de la **DOS DE PORC BELGE MATURE** 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 et les préparations qui ne peuvent être réalisées dans les temps prévus, 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 Tim Boury est ambassadeur du concours "Premier Cuisinier de Belgique 2025" 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 et dont un délégué du ministre, un délégué du Conseil supérieur des indépendants et des petites et moyennes entreprises et un délégué de l'enseignement font partie:

- Un jury technique présent en atelier, composé de professionnels de la cuisine et d'un membre du corps enseignant; 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 de la DOS DE PORC BELGE MATURE, 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 16h15.

La remise officielle des prix aura lieu lors du banquet du Président, auquel chaque finaliste est invité avec son conjoint(e) et son assistant(e) par le Club.

Art. 10

1. Le finaliste classé premier portera le titre de :

"PREMIER CUISINIER DE BELGIQUE 2025"

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 2025".

2. Chaque finaliste reçoit une médaille et un diplôme remis par Monsieur le Ministre des Classes moyennes et des PME.

Il est très souhaitable que tous les finalistes sont présent pour cette remise.

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.