|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pierre Wynants Trophy -The Belgian Star**  **Le Règlement 2022**  **Article 1:** Le concours  L’organisation du concours “Pierre Wynants Trophy – The Belgian Star” relève de l’ASBL The Mastercooks of Belgium et Mr Pierre Wynants est le Président d’honneur et du Jury.  Après une présélection sur recettes des candidats, la finale se déroulera à Horeca Flanders Expo (Gand) le **23 novembre 2022**.  Le concours est organisé tous les 2 ans.  Le gagnant présentera la Belgique l’année suivant sa victoire dans le concours international Global Chefs Challenge de Worldchefs.  Le concours international se fera avec le soutien du National Culinary Team - Belgium.  **Article 2:** Le comité organisateur  Le comité organisateur The Mastercooks of Belgium est placé sous la présidence du **Mastercook Pierre Wynants.**  **Article 3:** Les candidats  Tout cuisinier/cuisinière professionnel(le) de nationalité belge ou qui travaille depuis 5 ans dans un restaurant belge peut se porter candidat pour participer au concours.  Les candidats doivent rédiger 2 recettes :   1. 1 pour le plat qui doit contenir des crevettes grises, non épluchées à l’avance et 2 garnitures belges. 2. 1 pour la mignardise ou le « finger food » au chocolat Callebaut.   . Les candidatures doivent être introduites avant le **31 juillet 2022** par mail à [secretary@mastercooks.be](mailto:secretary@mastercooks.be)  **Article 4:** Présélection  Le jury se prononcera 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 Mastercooks Pierre Wynants, Frank Fol, Freddy Vandecasserie, Alain Deluc, Jo Nelissen et Daniel Molmans.  **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 au maximum 38 ans à la date du **30 août 2022**.  **Le commis :**  Le (ou la) commis ne peut pas être âgé(e) de plus de 23 ans à la date du **30 août 2022**.  **Le sommelier :**  Le (ou la) sommelier/sommelière doit avoir au moins 23 ans à la date du **30 août 2022**.  **Le coach :**  Chacun des candidats choisit son coach.  Le (ou la) 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 photos officielles. 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 sur 14 assiettes  **FINALE**  Durant la finale, les candidats sont invités à préparer le plat sur base duquel ils ont été sélectionnés par le jury.   1. L’entrée doit obligatoirement mettre en œuvre du céleri-rave et les produits de la « **Mystery Box » de MABRU** au choix, il n’est pas obligatoire de les utiliser tous et doit être associée au **Ruffus- Brut Sauvage, vin blanc pétillant belge.** 2. Le plat doit obligatoirement mettre en œuvre des crevettes grises, non épluchées à l’avance et doit être associé à une **bière Kasteelbier au choix : Blond, Tripel, Rouge, Xtra ou Donker.**   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.  Toutes les garnitures sont autorisées, à l’exclusion du caviar et des truffes, l’utilisation de fonds en poudre est interdite.   1. Le chocolat est un « Finger Food » ou une mignardise basée sur le **chocolat Callebaut** en harmonie avec le café **Rombouts- Espresso Royal.**   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 de table se voit présenter 8 assiettes et 8 verres le jury de cuisine 4 assiettes et 4 verres.  1 assiette et 1 verre sont destinés au photographe et 1 assiette et 1 verre à la table de présentation.  Des verres à dégustations **Kasteelbier** sont mis à la disposition des candidats.  Les cinq candidats sont attendus au plus tard à **07h30** 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 **2 heures et 30 minutes**.  A l’occasion de la finale, les candidats doivent réaliser sur place 14 assiettes :   1. Une entrée végétale avec du **céleri-rave** en harmonie avec le **Ruffus- Brut Sauvage** vin blanc Belge pétillant, et les produits de la « **Mystery Box » de MABRU** au choix, il n’est pas obligatoire de les utiliser tous. 2. Un Plat sur le thème des **crevettes grises**, non épluchées à l’avance, création avec au moins 2 garnitures belges et associées avec la bière belge sélectionnée par le comité d’organisation : **Kasteelbier** au choix. 3. Ils doivent également réaliser une petite garniture belge sur base de **chocolat Callebaut** et d’un café **Rombouts** **– Espresso Royal**.   **Timing :**  Les finalistes sont attendus à **07h30 dans la cuisine**.  Leur ordre de départ est déterminé par tirage au sort.  Le premier candidat démarre à **08h15** et envoie sa préparation **1** à **10h45**- le plat **2** à **11h20**- le chocolat à **12h05.**  Le deuxième candidat démarre à **08h22** et envoie sa préparation **1** à **10h52**- le plat **2** à **11h27**- le chocolat à **12h12**.  Le troisième candidat démarre à **08h29** et envoie sa préparation **1** à **10h59**- le plat **2** à **11h34**- le chocolat à **12h19**.  Le quatrième candidat démarre à **08h36** et envoie sa préparation **1** à **11h06**- le plat **2** à **11h41**- le chocolat à **12h26.**  Le cinquième candidat démarre à **08h43** et envoie sa préparation 1 à **11h13** – le plat 2 à **11h48**- le chocolat à **12h33**.  La proclamation se déroule au plus tard aux alentours de **13h00**  **Article 8 :** Matériel - Cuisine  Les compétitions se déroulent dans quatre cuisines identiques mises à disposition.  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 Thermomix, 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.  La finale qui est organisée le mercredi **23 novembre 2022**.  Les organisateurs annoncent la succession chronologique de passage des candidats à **08h00**.  Cinq contrôleurs assurent, le bon déroulement du concours et l’adhésion des participants au règlement.  Les contrôleurs jugent également la propreté du travail, le respect des produits mis en œuvre et dégustent le plat avec cotation.  Les candidats disposent de 15 minutes pour disposer leur matériel et leurs ingrédients.  A l’occasion de la finale du mercredi matin **23 novembre 2022**, les candidats disposent d’un maximum de deux heures et demie, réparties en 30 minutes pour imaginer et réaliser 2 heures pour réaliser leur recette.  **Article 10:** Le Jury  Le jury se compose de 4 Mastercooks, 4 spécialistes invités et un jury cuisine de 5 Mastercooks.  Le seul porte-parole du jury est le président du concours.  Il est attribué à chaque candidat un score basé sur un total de 100 points.  [La répartition des points vous trouvez ici:](https://star.mastercooks.be/images/Tableau%20de%20points%20jury%20Concours.xlsx)  En cas d’ex-aequo, il sera fait appel aux notes du jury de cuisine afin de départager les candidats.  Pénalités : 0 point de pénalités dans le cas d’un dépassement de délais n’excédant pas 2 minutes - 1 point de pénalité par membre du Jury (12 points) si le retard dans la présentation du plat au Jury excède 2 minutes.  Les décisions du Jury sont sans appel.  **Article 11**: Les prix (pour le moment)  Le vainqueur se voit remettre une médaille en or du « Pierre Wynants Trophy » et une réplique du trophée.  Le finaliste se voit remettre une médaille en argent du « Pierre Wynants Trophy » et une réplique du Trophée.  Le troisième lauréat se voit remettre une médaille en bronze du « Pierre Wynants Trophy »  Le vainqueur reçoit un four **Rational** Vario Cooking Center d'une valeur de 7.000 €.  Le 2ème Finaliste reçoit une **Croisière MSC Cruises** pour 2 personnes d’une valeur de 3.000 €.  Le troisième, le quatrième et le cinquième lauréat reçoivent un chèque d’une valeur de 500 €.  Les 5 lauréats reçoivent également un diplôme signé par les membres du Jury ainsi qu’une veste de cuisine spécialement créée par **LE NOUVEAU CHEF** à l’occasion du concours, un couteau Mastercooks et un chèque cadeau « Bons Moments » d’une valeur de 100€.  **Article 12 :** Obligations des 5 finalistes après le concours.  Les 5 finalistes autorisent les organisateurs à publier les différentes recettes sur le site des Mastercooks ou autres. Les 5 finalistes proposent leur plat durant une période de trois mois dans leur restaurant, avec la bière choisie de Kasteelbieret une mention à propos du concours « **Pierre Wynants Trophy- The Belgian Star** »  **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 appartiennent à l’ASBL The Mastercooks of Belgium qui s’occupe de l’organisation.  **Article 15:** Contestation  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. |  | [Télécharger le règlement](https://star.mastercooks.be/images/The-Star-Reglement-FR-2020.pdf) |  |

Une image contenant texte

Description générée automatiquement







Une image contenant texte, clipart

Description générée automatiquement