



Création graphique : Ael Maire



Académie Nationale de Cuisine
Délégation des Hauts de France
1^{er} Concours International de la meilleure Carbonade Flamande

Afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, la Délégation des Hauts de France de l'Académie Nationale de Cuisine organise, en partenariat avec la Mairie de Godewaersvelde, un concours de cuisine intitulé :

1^{er} Concours International de la meilleure Carbonade Flamande

Ce concours, organisé en partenariat avec le Syndicat des Bouchers Charcutiers Traiteurs du Nord, se déroulera dans le cadre des festivités locales qui se dérouleront le dimanche 26 août 2018 à Godewaersvelde.

Ce concours international est ouvert aux personnes majeurs, sans distinction d'âge ni de sexe. Il s'adresse à 2 catégories de personnes :

- Les professionnels des métiers de bouches (Cuisiniers ; Charcutiers Traiteurs ;)
- Les amateurs n'ayant aucun lien professionnel avec les métiers de bouche

ARTICLE 1 : Envoi des candidatures

Les fiches de candidature (annexe n°1 au règlement) devront être adressées, par mail, au plus tard le 20 août 2018 à :

Monsieur Roland VOLLEBOUT : rvollebout@gmail.com - Tél : 06.95.11.68.97

ARTICLE 2 : Candidats de la catégorie "Professionnels des métiers de bouches"

1) Généralités

Les professionnels des métiers de bouches, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2018, doivent être en activité, ou salarié, en France, en Belgique, ou dans tout autre pays de la communauté Européenne, au jour du concours. Il ne sera autorisé qu'un seul candidat par entreprise.

Les candidats prépareront, leur Carbonade Flamande, selon leur inspiration personnelle.

Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit contenir un minimum de 0,5 Kg de viande de bœuf (hors poids de sauce et garniture).

Le nombre d'inscriptions est limité à 60 professionnels.

2) Dépôt des préparations

Les professionnels des métiers de bouches, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2018, pourront déposer leur Carbonade Flamande dans le centre de dépôt de leur choix :

- Boucherie RIGAUD et Filles, 8 rue du 11 Novembre 1918, 59118 Wambrechies
 - Le samedi 25 août 2018 avant 18H
- Restaurant l'informel, 29 rue Albert 1^{er}, 59140 Dunkerque
 - www.restaurantlinformel.fr - Tel : 09.53.87.20.88
 - Le vendredi 24 août 2018 avant 17H
 - Le samedi 25 août 2018 entre 10H et 12H
- Traiteur Lalaut, 2 voie communale de Marbaix, 59440 Boulogne sur Helpe
 - Le vendredi 24 août 2018 avant 17H
- Salle des fêtes de Godewaersvelde, Rue de Callicanes, 59270 Godewaersvelde
 - Le samedi 25 août 2018 de 9H à 18H

Leur préparation sera cuite et refroidie. Elle sera conditionnée sous vide.

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie « professionnels des métiers de bouches » fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur affirmant que la préparation a été faite par le candidat inscrit au concours.

Tout document absent, lors de la remise de la Carbonade Flamande au comité organisateur, entrainera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres de l'académie nationale de cuisine
- Professionnels reconnus
- Personnalité gastronomique
- Membre de la Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs du Nord
- Membre CCFI
- Membre de METRO LOMME

Se réunira à partir de 11H30 afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouches ».

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (brillance de la sauce ;)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Goût et assaisonnement

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouches », les préparations, seront conditionnées sous vide, et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine,

Les préparations soumises à l'appréciation du jury, auront subi des variations de température. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.

4) Délibérations

A l'issue des dégustations des Carbonade Flamandes proposées par les candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le jury délibérera.

ARTICLE 3 : Candidats de la catégorie « Amateurs »

1) Généralités

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2018, doivent être majeurs, au jour du concours.

Les candidats prépareront, leur Carbonade Flamande, selon leur inspiration personnelle.
Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit contenir un minimum de 0,5 Kg de viande de bœuf (hors poids de sauce et garniture).

Le nombre d'inscriptions est limité à 80 candidats dans la catégorie "Amateurs".

2) Dépôt des préparations

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2018, pourront déposer leur Carbonade Flamande dans le centre de dépôt de leur choix :

- Boucherie RIGAUD et Filles, 8 rue du 11 Novembre 1918, 59118 Wambrechies
 - Le samedi 25 août 2018 avant 18H
- Restaurant l'informel, 29 rue Albert 1^{er}, 59140 Dunkerque
 - www.restaurantlinformel.fr - Tel : 09.53.87.20.88
 - Le vendredi 24 août 2018 avant 17H
 - Le samedi 25 août 2018 entre 10H et 12H
- Traiteur Lalaut, 2 voie communale de Marbaix, 59440 Boulogne sur Helpe
 - Le vendredi 24 août 2018 avant 17H
- Salle des fêtes de Godewaersvelde, Rue de Callicanes, 59270 Godewaersvelde
 - Le samedi 25 août 2018 de 9H à 18H

Leur préparation sera cuite et refroidie. Elle sera conditionnée en barquette jetable avec couvercle.

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie amateurs, le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie amateurs fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur affirmant que la préparation a été réalisée par le candidat inscrit au concours, et qu'il s'agit d'une fabrication maison.

Cette fiche recette fera apparaître la liste des ingrédients utilisés pour la réalisation de la Carbonade Flamande, les quantités utilisées pour 0,5 kg de viande de bœuf, et une progression sommaire de la recette.

Tout document absent, lors de la remise de la Carbonade Flamande au comité organisateur, entraînera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres de l'académie nationale de cuisine
- Professionnels reconnus
- Personnalité gastronomique
- Membre de la Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs du Nord
- Membre CCFI
- Membre de METRO LOMME

Se réunira à partir de 11H30 afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie amateurs.

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (brillance de la sauce ;)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Goût et assaisonnement

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie "amateurs", les préparations, seront conditionnées sous vide, et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine,

Les préparations soumises à l'appréciation du jury, auront subi des variations de température. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.

4) Délibérations

A l'issue des dégustations des Carbonade Flamandes proposées par les candidats de la catégorie amateurs, le jury délibérera.

ARTICLE 4 : Proclamation des résultats

Après délibération, le jury procédera à la proclamation des résultats.

La cérémonie des résultats débutera à 18H00, et se déroulera en présence des candidats, du public et de Monsieur Gérard MARIS, Maire de Godewaersvelde.

Les candidats accédant aux 3 premières places de chacune des catégories se verront récompensés.

ARTICLE 5 : Droits à l'image

Les candidats autorisent le comité organisateur à publier, sur les supports de son choix, les recettes et les photos et à les citer, sans pour autant pouvoir prétendre à rétribution ou dédommagement financier.

**Académie Nationale de Cuisine
Délégation des Hauts de France
1^{er} Concours International de la meilleure Carbonade Flamande
Annexe n°1 au règlement**

Fiche de candidature à retourner, le 21 aout 2018 au plus tard, à rvollebout@gmail.com

- Nom du candidat :
- Prénom du candidat :
- Catégorie concernée : Professionnel des métiers de bouche ; Amateur
- Date de naissance :
- Adresse :
- Ville :
- Code postal :
- Téléphone :
- Adresse Mail :

Signature du candidat :

**Académie Nationale de Cuisine
Délégation des Hauts de France
1^{er} Concours International de la meilleure Carbonade Flamande
Annexe n°2 au règlement**

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, _____, candidat dans la catégorie, _____ atteste sur l'honneur que la Carbonade Flamande présentée ce jour dans le cadre du 1^{er} Concours International de la meilleure Carbonade Flamande a été réalisée par mes soins.

Fait à _____

Le _____

Nom et prénom _____

Signature _____