MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNÉE 2020

Concours horeca national

Vous avez envie de subjuguer un jury de haute renommée en lui présentant votre plat de merlan ? Alors ce concours horeca national du '**MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNEE 2020**' constitue pour vous une occasion rêvée de dévoiler vos talents.

Michael Vanderhaeghe
Meilleur cuisinier de l'année 2019
Hostellerie Saint Nicolas –
Elverdinge-Ieper

Pour la 31ème édition de ce concours, nous nous mettons en quête de la recette à la fois la plus délicieuse et la plus originale préparée avec le 'Poisson de l'année', élu comme tel dans nos restaurants. Et cette année, l'ingrédient principal sera le merlan. Le président du concours n'est autre que Filip Claes, du restaurant De Jonkman** et cofondateur des NorthSeaChefs.

Prêt(e) à relever le défi ?

Si tel est le cas, le titre très en vue de 'MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNEE' vous attend ainsi que bien d'autres prix fabuleux.

- Soyez pendant toute une année porteur/euse du titre de **'MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNÉE'**

  Vous ajouterez votre nom à la liste des grands chefs qui ont remporté le concours les années précédentes. Parmi les vainqueurs récents, nous citerons notamment Michael Vanderhaeghe d'Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese du restaurant Benoit et Bernard Dewitte, Sam Van Houcke du restaurant Onder de Toren, Rob Stevens du restaurant D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier du restaurant De Jonkman, Ivan Menten du restaurant Lèche Plat et Dean Masschelein du restaurant Boury.

- Empochez une **JOLIE SOMME**

  Si vous êtes élu(e) 'Meilleur cuisinier de poisson de l'année', vous ne rentrerez pas chez vous les mains vides, bien au contraire. Outre le trophée magnifique créé par l'artiste Jan Peirelinck, vous recevrez également un beau chèque d'une valeur de 750 €.

- Dégustez un dîner pour deux au restaurant **HOF VAN CLEVE*****

  Vous recevrez un bon pour un dîner pour deux au restaurant Hof van Cleve*** de Peter Goossens à Kruishoutem.
  Les autres lauréats savoureront un dîner pour deux au restaurant De Jonkman** de Filip Claeys à Bruges.

- Rejoignez l'illustre équipe des **NORTHSEACHEFS**

  Votre recette gagnante vous procure également le sésame pour intégrer l'équipe des NorthSeaChefs. Ces chefs de grande renommée assurent la promotion des poissons pêchés en mer du Nord, avec une attention particulière pour les espèces de poissons moins connues et souvent moins appréciées.

- Présentez **VOTRE MAÎTRISE DES ARTS CULINAIRES** lors d'un dîner d'une valeur de 1.000 €

  Soyez assuré(e) d'une très grande attention de la part des médias. La presse va se régaler de votre histoire. En guise de mise en bouche, le VLAM organisera un dîner avec des grands noms du secteur et de l'extérieur, d'une valeur de 1.000 €, dans votre établissement.

Inscrivez-vous avant le 08/10/2019. Le règlement (au verso) vous explique toutes les démarches à effectuer pour tenter de remporter le titre très convoité de **MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNÉE**. Envoyez votre recette originale de merlan avant le 08/10/2019 à viskok@vlam.be.

Avec tous nos vœux de succès !

Nina Denagtergael
Promotion manager poisson

VLAM.be

MEILLEUR CUISINIER DE POISSON DE L'ANNÉE 2020

Règlement

- ## Qui peut participer ?

Peut s'inscrire au concours tout **chef professionnel** qui exerce sa profession en Belgique, dans un restaurant ou une entreprise de service traiteur. Les cantines et restaurants d'entreprise sont exclus. Chaque participant s'engage à n'envoyer qu'une seule recette et à **faire figurer cette recette sur la carte de son établissement**. Nous recherchons la meilleure recette de merlan – le poisson de l'année – servie dans nos restaurants.

- ## Comment vous inscrire ?

Inscrivez votre recette sur une feuille de papier blanc ordinaire : 1° Intitulé de la recette; 2° Les ingrédients pour quatre personnes, 150 g de merlan minimum par personne; 3° La préparation; 4° La présentation avec photo; 5° Le temps de préparation (maximum 1h45).

Sur une feuille distincte, vous indiquerez votre nom, le nom de votre restaurant avec l'adresse et le numéro de téléphone ainsi que l'intitulé de votre recette. Envoyez ensuite le tout par courrier électronique (de préférence) à l'adresse : viskok@vlam.be. Vous pouvez également envoyer ces informations par courrier postal à :
VLAM – Promotion Poisson – Boulevard du Roi Albert II, 35 bte 50, 1030 Bruxelles.

Les inscriptions seront clôturées le 08 octobre 2019 – 12 heures. ***N'oubliez pas d'inscrire le plat présenté sur le menu de votre restaurant et de nous en envoyer une copie.***

- ## Comment se déroulent le concours et les délibérations du jury ?

Des représentants de nos associations renommées de restaurateurs vont évaluer les créations présentées de manière anonyme, et sélectionner cinq finalistes. **Le président du jury est le NorthSeaChef Filip Claeys.**
Le jury chargé de la lecture des recettes accordera une attention particulière aux plats qui mettront le mieux en valeur la merlan en tant qu'ingrédient principal et il sera également attentif à l'utilisation de produits du terroir. Tous les candidats seront avertis par écrit du verdict du jury.

Les finalistes prépareront leur plat le **lundi 18 novembre à Horeca Expo Gand**. Ils pourront se faire accompagner d'un commis de cuisine dont l'aide se limitera au dressage des assiettes de dégustation et à l'exécution de tâches simples n'exerçant aucune influence sur la recette. Le VLAM mettra le merlan à la disposition des participants. Tous les autres ingrédients doivent être amenés par le finaliste.
Attention : le nettoyage et la première préparation de merlan (avec peau, sans tête) font partie du concours.

- ## Proclamation et prix

Le **18 novembre 2019**, les noms du vainqueur et des quatre lauréats seront dévoilés dans le cadre d'une réception festive. Le gagnant recevra le trophée du poisson de l'année en bronze, crée par l'artiste Jan Peirelinck, le diplôme de **'Vainqueur – Meilleur cuisinier de poisson de l'année 2020'**, un chèque de **750 €**, ainsi qu'un bon pour un dîner pour deux chez Peter Goossens, au restaurant **Hof van Cleve***** à Kruishoutem. Le VLAM organisera en outre un dîner d'une valeur de 1.000 € dans le restaurant du vainqueur.

Les lauréats reçoivent chacun : un diplôme de **'Lauréat – Meilleur cuisinier de poisson de l'année 2020'**, ainsi qu'un bon pour un dîner pour deux chez Filip Claeys, au restaurant De Jonkman** à Bruges.

Par leur inscription, les participants déclarent accepter le règlement et donnent l'autorisation d'utiliser, à des fins de promotion, les recettes envoyées et ce, gratuitement et libres de tous droits.

VLAM - Promotion poisson
Avenue du roi Albert II 35 bte 50, 1030 Bruxelles
tél. 02 552 80 11
viskok@vlam.be.

Co-financement Union Européenne