

DOSSIER D'INSCRIPTION RÈGLEMENT

MEILLEUR CUISINIER DE LA PROVINCE DE HAINAUT 2026

Sous le Haut Patronage de Monsieur Tommy Leclercq,
Gouverneur de la Province de Hainaut.

Une initiative de la Fédération HoReCa Hainaut,
en collaboration avec Hainaut Développement
(Sous la tutelle de Madame La Député Provinciale Aurore Goossens)

et

Le Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie (Sous la tutelle de
Monsieur le Député Provincial Pascal Lafosse).



Art. 1 : Objet et cadre du concours

Le concours vise à valoriser le savoir-faire des chef(fe)s hennuyers et les produits lauréats de Hainaut Développement (Hainaut Terre de Goûts). Il prône la transmission intergénérationnelle et l'excellence du terroir provincial.

Art. 2 : Conditions d'éligibilité

- Le concours est ouvert aux cuisiniers professionnels (indépendants ou salariés) exerçant leur activité au sein d'un établissement physiquement situé en province de Hainaut.
- L'établissement doit posséder une autorisation ou un enregistrement en vigueur délivré par l'AFSCA, attestant de la conformité de ses activités.

Art. 3 : Thématique et produits lauréats « Hainaut Terre de Goûts »

Trois préparations imposées sur base des produits fournis par l'organisation :

- **Entrée** : Fromage frais de chèvre
- **Plat** : Filet de porc
- **Dessert** : Glace vanille au lait entier

Art. 4 : Processus de sélection

La présélection sera faite à partir d'un dossier écrit qui doit être envoyé par Email à l'adresse suivante : hainaut@horecawallonie.be pour **le vendredi 31 juillet 2026 au plus tard**.

Le dossier contiendra les fiches recettes, bons d'économat et **photos obligatoires** des plats (tolérance pour ajustements visuels le jour J).

Les recettes seront détaillées comme suit :

- Nom du plat
- Quantités et ingrédients employés pour 6 personnes
- Temps de préparation et de cuisson
- Description des étapes successives de chaque recette
- La photo du plat

Celles-ci seront jugées par un jury composé des membres de l'organisation et de professionnels de la cuisine.

- **Notation (/50)** : Terroir (15), Saisonnalité sept. (10), Visuel photo (10), Technique (10), Clarté dossier (5).

L'annonce des 6 finalistes est prévue pour le **31 août 2026**

Art. 5 : Modalités de la finale (Timing & Dressage)

- **Date & Lieu** : **Lundi 28 septembre 2026** au CEMH de Saint-Ghislain ;
- **Timing** : **4 heures de production** dès le signal de départ ;
- **Assistance** : Le candidat peut concourir seul, avec son propre commis, ou éventuellement avec un élève issu des écoles hôtelières provinciales (sur demande) ;
- **Dressage** : 6 assiettes par service
 - **Entrée & Plat** : L'entrée et le plat seront dressés sur des assiettes imposées et fournies par l'organisation ;
 - **Dessert** : Le dessert sera servi sur assiette ou autre au choix du candidat et qu'il apportera.

Art. 6 : Évaluation finale (Total /100 pts)

- **Jury Cuisine (20 pts)** : Technique, hygiène, organisation et anti-gaspillage ;
- **Jury Table (80 pts)** : Entrée (30), Plat (30), Dessert (20). Focus sur le goût et la mise en valeur des produits lauréats.

Les critères d'évaluation sont :

- Le respect de la température des plats (chaud ou froid) ;
- Le respect de goût, des saveurs ;
- Le respect des cuissons quand il se doit ;
- Le respect des techniques de préparations ;
- La créativité et l'originalité ;
- L'esthétique du plat ;
- L'emploi économique des ingrédients ;
- Le respect du bon d'économat ;
- Le respect de l'horaire ;
- Le respect des règles d'hygiène (normes AFSCA).

Art. 7 : Engagement et désistement du lauréat

Le lauréat s'engage à assurer la direction culinaire de la soirée de gala de la Fédération HoReCa Hainaut en novembre 2026 (80-100 convives).

- **Moyens** : Le Chef sera secondé par une brigade, sous la coordination du Centre d'Excellence de Saint-Ghislain ;
- **Objectif** : Valoriser la transmission et le talent de la future génération de cuisiniers hennuyers ;
- **Désistement** : En cas d'empêchement majeur du lauréat pour le Gala, le titre et la direction de l'événement reviennent automatiquement au deuxième classé (le dauphin).

Art. 8 : Propriété intellectuelle, image et RGPD

- **Droits** : Le lauréat cède le droit d'exploitation de sa recette pour les publications officielles (nom du chef et de l'établissement cités) ;
- **Image** : Les candidats autorisent l'utilisation des photos/vidéos de l'événement pour la promotion du concours ;
- **RGPD** : Les données récoltées sont strictement réservées à l'organisation du concours par la Fédération HoReCa Hainaut et ses partenaires provinciaux. Elles ne seront jamais cédées à des tiers.

Conformément au Règlement 2016/679 (RGPD), chaque candidat dispose des droits suivants sur ses données :

- **Droit d'accès et de rectification** de vos données personnelles ;
- **Droit à l'effacement** (« droit à l'oubli ») ;
- **Droit de retirer votre consentement à tout moment**, sans que cela remette en cause les traitements effectués avant ce retrait ;
- **Droit d'opposition** à l'utilisation de vos données.

Pour exercer ces droits, contactez-nous à : hainaut@horecawallonie.be ou par courrier à Fédération HoReCa Hainaut, Avenue Gouverneur Bovesse, 35 bte 3 - 5100 Jambes. Nous nous engageons à répondre dans un délai de 1 mois.

Art. 9 : Éthique et transparence

- **Anonymat** : Dégustation à l'aveugle par numérotation ;
- **Impartialité** : Un secrétariat dédié centralise les fiches de notation ;
- **Disqualification** : Tout retard ou non-respect de l'hygiène entraîne une exclusion immédiate.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION CONCOURS : "MEILLEUR CUISINIER DE LA PROVINCE DE HAINAUT 2026"

À retourner complété **avant le 31 juillet 2026** accompagné des pièces justificatives.

1. COORDONNÉES DU CANDIDAT

- **Nom :** _____
- **Prénom :** _____
- **Date de naissance :** ____ / ____ / _____
- **Adresse personnelle :**

- **Téléphone :** _____
E-mail : _____

2. INFORMATIONS PROFESSIONNELLES

- **Nom de l'établissement :**

- **Numéro d'entreprise (BCE) :**

- **Numéro d'agrément/autorisation AFSCA :**

- **Fonction occupée :**
Cuisinier indépendant salarié

3. ACCOMPAGNEMENT (LE COMMIS)

- **Nom du commis :**

- **Statut :** Apprenti Professionnel
- **École (si étudiant) :**

4. INTENTION CULINAIRE (PROJETS DE RECETTES)

Note : Le candidat devra fournir une fiche recette détaillée (ingrédients et étapes) séparément.

- **Entrée : Fromage frais de chèvre**

- **Plat : Filet de porc**

- **Dessert : Glace vanille au lait entier**

5. ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e), _____, candidat au concours "Meilleur Cuisinier de la Province de Hainaut 2026" :

- Certifie l'exactitude des informations transmises.
- Déclare avoir pris connaissance du **règlement officiel** du concours et en accepte toutes les clauses sans réserve.
- M'engage, en cas de victoire, à assurer la direction culinaire de **la soirée de gala de la Fédération HoReCa Hainaut en novembre 2026** (80-100 convives), secondé par une brigade.
- Autorise la Fédération HoReCa Hainaut et Hainaut Développement à utiliser mon image et ma recette à des fins de promotion (selon l'Art. 8 du règlement).

Consens au traitement de mes données personnelles (nom, prénom, coordonnées) par la Fédération HoReCa Hainaut et Hainaut Développement aux fins d'organisation du concours. Je comprends que je peux retirer ce consentement à tout moment en écrivant à hainaut@horecawallonie.be.

Autorise la Fédération HoReCa Hainaut et Hainaut Développement à utiliser mon image et ma recette à des fins de promotion du concours et de la profession, conformément à l'Art. 8 du règlement. Je comprends que je peux retirer cette autorisation à tout moment en contactant hainaut@horecawallonie.be, sans que cela affecte les publications déjà réalisées.

Fait à : _____, le : ___ / ___ / 2026

Signature du candidat

Pièces à joindre impérativement :

1. **Curriculum Vitæ (CV)** actualisé.
2. **Fiche recette détaillée** + photo des plats (incluant le bon d'économat pour les 6 assiettes).
3. **Photo du candidat** en tenue professionnelle (haute résolution pour la presse).