

CONCOURS

LA MEILLEURE TERRINE DE BELGIQUE



EDITION 4



Thème : Sandre - Écrevisses - Épinards

- Objectif: Un concours annuel visant à promouvoir nos produits belges de qualité, avec le soutien de Culibel et des partenaires commerciaux de Culibel.
- Quand: Chaque année en janvier, et pour la quatrième fois le lundi 20 janvier 2025.
- Remise des prix: A lieu chaque année lors du banquet annuel de Culibel (événement de gala).

Qui peut participer:

- Tous les membres de Culibel et leurs collaborateurs, ainsi que tous les professionnels exerçant leur activité sur le territoire belge. Cela s'applique aussi bien aux indépendants qu'à leurs employés, à condition qu'ils soient en règle avec leurs obligations fiscales et sociales.
- Les élèves de la 6e et 7e année des écoles hôtelières belges, ainsi que les stagiaires de l'enseignement pour adultes en formation HORECA, peuvent également participer.



Règlement du concours

- Vous envoyez la recette (**sans données personnelles**) avec un maximum de 10 ingrédients différents dans une enveloppe fermée ou par e-mail au siège de Culibel. Adresse postale: Tieltstraat 48, 8755 Ruisselede - e-mail : terrine@culibel.be. La date limite est le 30/11/2024. Veuillez également indiquer toutes les coordonnées nécessaires sur une feuille séparée (nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail) et la fonction (exploitant/chef ou collaborateur, école hôtelière 6e ou 7e année).
- Toutes les recettes reçoivent un numéro et sont examinées par un jury de lecture, sous la direction des chefs Eddy Van Maele et Guido Neiryck. Au plus tard le 20/12/2024, vous serez informé de votre sélection ou non. Chaque candidat signe le règlement du concours avec la mention "Lu et approuvé". Le candidat accorde le droit de publier cette recette.
- La terrine doit contenir du sandre, des écrevisses et des épinards. Elle doit peser au moins 800 grammes et au maximum 1,6 kilo.
- La terrine doit être démontée et présentée sur un plateau rectangulaire jetable de maximum 40 cm x 30 cm.
- La terrine peut être déposée le samedi 18 janvier 2025 entre 10h00 et 18h00 ou le dimanche 19 janvier 2025 et lundi 20 janvier 2025 entre 10h00 et 11h30 aux Salons Saint-Germain à Dixmude, avec mention de la date de production, de la date de péremption et des allergènes, conformément aux normes de l'AFSCA. **La terrine doit être munie du numéro que nous vous aurons attribué.** (Contactez Tim pour la remise de la terrine) - tél. : 051/50.25.20
- Le jury, sous la direction de Guido Neiryck et Frédéric de Mets, évaluera les terrines en fonction de la présentation, de l'odeur, de la couleur et du goût. Ils détermineront les gagnants par addition des points. La décision du jury est sans appel et contraignante. En cas de litige, l'organisation reste souveraine.
- Les gagnants seront annoncés lors du banquet Culibel le soir du 20 janvier 2025.



- Les six premiers finalistes seront invités au banquet.
- Il est fortement recommandé que les finalistes intègrent la terrine à leur menu pendant un mois après le concours, avec le soutien de Culibel.
- En participant au concours, les candidats s'engagent à accepter sans réserve et intégralement le présent règlement.
- Les membres du comité d'organisation et les membres du jury du concours ne peuvent pas participer aux séances de dégustation organisées par un candidat, sous peine de disqualification du candidat.
- Le finaliste gagnant portera le titre de "La Meilleure Terrine de Belgique 2025". Les autres participants seront désignés Finalistes du concours "La Meilleure Terrine de Belgique 2025". Chaque finaliste recevra un diplôme et des prix précieux. Il est vivement souhaité que les finalistes soient présents lors de cette remise.
- Toutes les informations concernant le concours sont également disponibles sur notre site web.



Le Jury

- Guido Neiryck - Président du concours
- Eddy Van Maele - Président du jury lecture
- Christa Cappelle (Ladychef of the Year 2003) - Restaurant La Tulipe
- Frans Saint-Germain - Salons Saint-Germain
- Johan Deceuninck - De Scheve Fourchette
- Frederic de Mets (gagnant La meilleure terrine de Belgique 2022)
- Koen Devos - La Cravache
- Patrick Breyne - Ambassadeur Culibel
- Dietrich Degraeve - Den Oker

Toutes les communications se font par l'adresse e-mail suivante : terrine@culibel.be

Ensemble des prix
(Sous réserve de nouveaux ajustements)

Gagnant :

- Un diplôme de **Culibel** avec le titre "**La Meilleure Terrine De Belgique**"
- Chèque de 500 euros offert par **Culibel**.
- 1 an d'adhésion gratuite à **Culibel**.
- Une mise en avant complète pendant un an avec un reportage photo sur le site de **Culibel**.
- 1 machine à café Lavazza Classy Compact + un pack d'essai de 25 capsules offert par **Lavazza**.
- Un couteau personnalisé offert par **De Slijpmobiel**.

Deuxième Prix :

- Un diplôme de deuxième place du concours Culibel "**La Meilleure Terrine De Belgique**"
- Chèque de 350 euros offert par **Culibel**.
- 1 an d'adhésion gratuite à **Culibel**.
- 1 machine à café Lavazza Classy Compact + un pack d'essai de 25 capsules offert par **Lavazza**.
- Un couteau personnalisé offert par **De Slijpmobiel**.

Troisième Prix :

- Un diplôme de troisième place du concours Culibel "**La Meilleure Terrine De Belgique**"
- Chèque de 150 euros offert par **Culibel**.
- 1 an d'adhésion gratuite à **Culibel**.
- 1 machine à café Lavazza Classy Compact + un pack d'essai de 25 capsules offert par **Lavazza**.
- Un couteau personnalisé offert par **De Slijpmobiel**.