

WEDSTRIJD

DE BESTE TERRINE VAN BELGIE

6
JAAR



Thema:

Terrine van kippenlevers met pistachenoten in korst & porto gelei

- **DOELSTELLING:** een jaarlijkse wedstrijd waarmee we onze Belgische toproducten promoten, met de steun van Culibel en zijn businesspartners.
- **WANNEER:** telkens in januari, en dit voor de vijfde keer op maandag 25/01/2027
- **PRIJSUITREIKING:** vindt telkens plaats op het jaarlijks Culibel banket (Gala event).

Wie mag deelnemen

- Alle Culibelleden en hun medewerkers, evenals alle professionelen die hun activiteit uitoefenen op Belgisch grondgebied. Dit geldt voor zowel zelfstandigen als hun medewerkers, voor zover zij in regel zijn met hun fiscale en sociale verplichtingen.
- Ook leerlingen van het 6de - en 7de jaar van de Belgische hotelscholen en cursisten van het volwassenenonderwijs in de opleiding Horeca kunnen deelnemen.

Wedstrijdreglement

- U verstuurt het recept (**zonder persoonlijke gegevens**) met max. 10 verschillende ingrediënten in een gesloten omslag of per mail naar de zetel van Culibel. Postadres: Tiletumstraat 48, 8755 Wingene (Ruisselede) - mail: terrine@culibel.be. **Deadline is 28/11/2026**. Vermeld ook alle nodige contactgegevens op een apart blad (naam, adres, telefoonnummer, mailadres) en hoedanigheid (zaakvoerder / chef of medewerker, hotelschool 6de, 7de jaar).
- Alle recepturen krijgen een nummer en worden gelezen door een leesjury, onder leiding van topchef Eddy Van Maele en Johan Deceuninck. Ten laatste op 19/12/2026 krijgt u bericht of u al dan niet geselecteerd bent. Elke kandidaat tekent het reglement van de wedstrijd met de vermelding "Gelezen en goedgekeurd". De kandidaat verleent het recht om dit recept te publiceren.
- De terrine moet kippenlevers, pistachenoten en porto bevatten. Ze moet minstens 800 gr. en maximaal 1,6 kilo wegen.
- De terrine moet gedemonteerd en gepresenteerd worden op een rechthoekige wegwerpschotel van max. 40 cm. x 30 cm.
- De terrine kan worden afgegeven op zaterdag 23/01/2027 tussen 10u00 en 18u00 of op zondag 24/01/2027 en maandag 25/01/2027 tussen 10u00 en 11u30 bij Salons Saint-Germain te Diksmuide, met vermelding van de productiedatum, houdbaarheidsdatum en allergenen, naar FAVV-normen. **De terrine moet voorzien zijn van het door ons opgegeven nummer.** (Vragen naar Tim voor overdracht terrine) - tel.: 051/50.25.20
- De jury onder leiding van Johan Deceuninck en Frederic de Mets zal de terrines keuren op presentatie, geur, kleur en smaak. Zij bepalen de winnaars bij optelling van de punten. De beslissing van de jury is zonder commentaar en bindend. In geval van betwisting blijft de organisatie soeverein.

Wedstrijdreglement

- De winnaars worden bekend gemaakt tijdens het Culibelbanket op de maandag(avond) 25/01/2027. De eerste 6 finalisten worden uitgenodigd op het banket.
- Het is sterk aanbevolen dat de finalisten de terrine tot een maand na de wedstrijd op hun kaart zetten, met publicitaire ondersteuning van Culibel.
- Door deelname aan de wedstrijd verbinden de deelnemers zich tot de onvoorwaardelijke en volledige aanvaarding van het huidige reglement.
- Winnaars van vorige edities, alsook bestuurs- en juryleden van 'De Beste Terrine Van België', kunnen niet deelnemen aan de wedstrijd.
- De winnende finalist draagt de titel **“De Beste Terrine Van België 2027”**. De overige deelnemers worden **Finalist** van de wedstrijd **“De Beste Terrine Van België 2027”**. Elke finalist ontvangt een diploma en waardevolle prijzen. Het is zeer wenselijk dat de finalisten aanwezig zijn op deze uitreiking.

Alle info omtrent de wedstrijd kan je ook raadplegen via onze website : www.culibel.be

De Jury

- Johan Deceuninck - Voorzitter wedstrijd - De Scheve Fourchette
- Guido Neiryck - Stichtend voorzitter - Ere-voorzitter van Culibel
- Eddy Van Maele - Voorzitter leesjury
- Christa Cappelle - Restaurant La Tulipe (Lady Chef of the Year 2003)
- Frans Saint-Germain - Salons Saint Germain
- Ivan Verhaeghe - The Mastercooks of Belgium
- Frederic de Mets (Winnaar De Beste Terrine van België 2022)
- Koen Devos - La Cravache (Voorzitter 33 Masterchefs)
- Patrick Breyne - Ambassadeur Culibel

Copyright

"De Beste Terrine Van België"
is een wedstrijd georganiseerd door Culibel.

Alle rechten voorbehouden; reproductie, geheel of gedeeltelijk, is verboden zonder schriftelijke toestemming van Culibel. Teksten en inhoud zijn beschermd en mogen niet worden gekopieerd, aangepast of verspreid zonder goedkeuring.
Overtredingen van deze voorwaarden kunnen juridische stappen tot gevolg hebben.

Alle info over de wedstrijd kan je vinden op onze website.
Alle communicatie + info : terrine@culibel.be



Culibel vzw
Tiletumstraat 48
8755 Wingene (Ruisselede)
info@culibel.be
BTW : BE 0422 233 080