De Beste
La Meilleure
TERRINE

CULIBEL

CONCOURS

LA MEILLEURE TERRINE DE BELGIQUE

6
ANS



EDITION 6

Thème : Terrine foies de volaille aux pistaches en croûte et gelée de porto

- **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 cinquième fois le lundi 25/01/2027

- **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.

De Beste La Meilleure TERRINE

CULIBEL

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: Tiletumstraat 48, 8755 Wingene - e-mail : terrine@culibel.be. La date limite est le 28/11/2026. 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 Johan Deceuninck. Au plus tard le 19/12/2026, 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 foies de volaille, des pistaches et porto. 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 23/01/2027 entre 10u00 et 18u00 ou le dimanche 24/01/2027 et lundi 25/01/2027 entre 10u00 et 11u30 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 Johan Deceuninck 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.

Règlement du concours

- Les gagnants seront annoncés lors du banquet de Culibel le lundi soir 25/01/2027. Les six 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.

- Tenant(s) du titre des éditions précédentes, ainsi que les membres du comité de direction et du jury de « La Meilleure Terrine De Belgique », ne sont pas autorisés à participer au concours.

- Le finaliste gagnant portera le titre de "La Meilleure Terrine De Belgique 2027". Les autres participants seront désignés Finalistes du concours "La Meilleure Terrine De Belgique 2027". 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 : www.culibel.be

Le Jury

- Johan Deceuninck – Président du concours – De Scheve Fourchette
- Guido Neirynck – Président fondateur – Président d'honneur de Culibel
- Eddy Van Maele – Président du jury de lecture
- 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 – Lauréat de La Meilleure Terrine De Belgique 2022
- Koen Devos – La Cravache (Président des 33 Masterchefs)
- Patrick Breyne – Ambassadeur de Culibel

Droits d'auteur

"La Meilleure Terrine De Belgique" est un concours orchestré par Culibel.

Tous droits réservés, toute reproduction, totale ou partielle, est interdite sans l'autorisation écrite de Culibel. Les textes et contenus sont protégés et ne peuvent être reproduits, modifiés ou diffusés sans autorisation.
Toute infraction à ces conditions peut donner lieu à des poursuites judiciaires.

Toutes les informations relatives au concours sont accessibles sur notre site internet.
Toutes les communications et informations : terrine@culibel.be

Culibel asbl
Tiletumstraat 48
8755 Wingene (Ruiselede)
info@culibel.be
TVA : BE 0422 233 080