



Académie Nationale de Cuisine
Délégation Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de Carbonade Flamande

Afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, la Délégation des Hauts de France de l'Académie Nationale de Cuisine organise, en partenariat avec le Comité des fêtes la Mairie de Godewaersvelde, un concours de cuisine intitulé :

Concours International de Carbonade Flamande

Ce concours, labellisé « Hauts de France Région Européenne de la Gastronomie 2023 », se déroulera dans le cadre du Festival de la Gastronomie Flamande qui aura lieu le dimanche 3 septembre 2023 à Godewaersvelde.

Ce concours international est ouvert aux personnes majeures, sans distinction d'âge ni de sexe. Il s'adresse à 2 catégories de personnes :

- Les professionnels des métiers de bouche (Cuisiniers ; Charcutiers Traiteurs ;)
- Les amateurs n'ayant aucun lien professionnel avec les métiers de bouche

ARTICLE 1 : Envoi des candidatures

Les fiches de candidature (annexe n°1 au règlement) devront être adressées, par mail, au plus tard le 25/08/2023 à : concours.carbo@gmail.com

ARTICLE 2 : Candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches »

1) Généralités

Les professionnels des métiers de bouches, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2023, doivent être en activité, ou salarié, en France, en Belgique, ou dans tout autre pays de la communauté Européenne, au jour du concours. Il ne sera autorisé qu'un seul candidat par entreprise.

Les candidats prépareront, leur Carbonade Flamande, selon leur inspiration personnelle.

Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit contenir un minimum de 0,5Kg de viande de bœuf (hors poids de sauce et garniture).

Le nombre d'inscriptions est limité à 60 professionnels.

Lors de leur inscription, les candidats devront s'acquitter des frais d'inscription d'un montant de 20€

Le paiement sera effectué par chèque bancaire émis à l'ordre du Comité de Fêtes de Godewaersvelde et adressé à

Festival de la Gastronomie Flamande – Concours International de carbonade flamande
74 rue du Mont des Cats - 59270 Godewaersvelde

Une attestation de paiement pourra être délivrée sur demande.

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecrtaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



2) Dépôt des préparations

Les professionnels des métiers de bouches, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2023, pourront déposer leur Carbonade Flamande à la Salle de sports Henry Devos, 59270 Godewaersvelde, le samedi 2 septembre 2023 de 9h à 19h.

Leur préparation sera cuite et refroidie. **Elle sera conditionnée sous vide.**

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie « professionnels des métiers de bouches » fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur (annexe n° 2 au règlement) affirmant que la préparation a été faite par le candidat inscrit au concours.

Tout conditionnement non conforme et/ou non respecté, ou document absent, lors de la remise de la Carbonade Flamande au comité organisateur, entrainera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres d'associations culinaires et gastronomiques
- Professionnels reconnus
- Personnalités gastronomiques
- Partenaires du concours

Se réunira, le dimanche 3 septembre 2023, à partir de 11h00 afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouches ».

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (brillance de la sauce ;.....)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Gout et assaisonnement

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouche », les préparations, seront conditionnées sous vide, et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine, Les préparations soumises à l'appréciation du jury, auront subi des variations de température. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecrtaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



4) Délibérations

A l'issue des dégustations des Carbonades Flamandes proposées par les candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », le jury délibérera.

Le jury est seul souverain, et ses décisions sont sans appel.

En cas d'égalité entre les candidats, la voix du président du jury est prépondérante.

5) Questions

Afin de répondre aux éventuelles interrogations des candidats de la catégorie « Professionnels des métiers de bouches », une permanence téléphonique sera assurée, durant le mois d'août, tous les jours (du lundi au vendredi).

Les candidats pourront appeler le 06.22.13.29.99 de 16h30 à 19h

ARTICLE 3 : Candidats de la catégorie « Amateurs »

1) Généralités

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2023, doivent être majeurs, au jour du concours.

Les candidats prépareront, leur Carbonade Flamande, selon leur inspiration personnelle.

Ils auront le libre choix des ingrédients utilisés.

Leur préparation doit contenir un minimum de 0,5Kg de viande de bœuf (hors poids de sauce et garniture).

Le nombre d'inscriptions est limité à 80 candidats dans la catégorie « Amateurs ».

2) Dépôt des préparations

Les candidats de la catégorie amateurs, concourant pour le titre de la meilleure Carbonade Flamande 2023, pourront déposer leur Carbonade Flamande à la Salle des fêtes de Godewaersvelde, Rue de Callicanes, 59270 Godewaersvelde, le samedi 2 septembre 2023 de 9h à 19h

Leur préparation sera cuite et refroidie. Elle sera conditionnée en barquette jetable avec couvercle.

Une étiquette sera apposée, par le candidat, sur l'emballage.

Cette étiquette portera les mentions ci-dessous :

- Nom du concours
- Catégorie concernée
- Libellé du plat

Afin d'anonymiser les préparations des candidats de la catégorie amateurs, le comité organisateur attribuera, dès réception, un code à chaque préparation déposée.

Chaque candidat de la catégorie amateurs fournira également une copie de sa fiche de candidature (annexe n° 1 au règlement), et une attestation sur l'honneur (annexe n° 1 au règlement) affirmant que la préparation a été réalisée par le candidat inscrit au concours, et qu'il s'agit d'une fabrication maison.

Cette fiche recette fera apparaître la liste des ingrédients utilisés pour la réalisation de la Carbonade Flamande, les quantités utilisées pour 0,5kg de viande de bœuf, et une progression sommaire de la recette.

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecrétaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



Tout conditionnement non conforme et/ou non respecté, ou document absent, lors de la remise de la Carbonade Flamande au comité organisateur, entrainera systématiquement le rejet de la candidature.

3) Dégustation

Un jury composé de :

- Membres d'associations culinaires et gastronomiques
- Professionnels reconnus
- Personnalités gastronomiques
- Partenaires du concours

Se réunira à partir de 11h00 afin de déguster les réalisations des candidats de la catégorie amateurs.

Les critères d'évaluation sont les suivants :

- Aspect visuel (brillance de la sauce ;.....)
- Texture des ingrédients (fondant ; moelleux ;)
- Gout et assaisonnement

Afin de préserver toutes les saveurs de recettes proposées par les candidats de la catégorie « professionnels des métiers de bouches », les préparations, seront conditionnées sous vide, et seront réchauffées par les membres de l'Académie Nationale de Cuisine,

Les préparations soumises à l'appréciation du jury, auront subi des variations de température. De ce fait, à l'issue de la dégustation, elles ne seront pas rendues aux candidats et seront systématiquement détruites.

4) Délibérations

A l'issue des dégustations des Carbonade Flamandes proposées par les candidats de la catégorie amateurs, le jury délibérera.

Le jury est seul souverain, et ses décisions sont sans appel.

En cas d'égalité entre les candidats, la voix du président du jury est prépondérante.

5) Questions

Afin de répondre aux éventuelles interrogations des candidats de la catégorie « Amateurs », une permanence téléphonique sera assurée, durant le mois d'août, tous les jours (du lundi au vendredi).

Les candidats pourront appeler le 06.22.13.29.99 de 16h30 à 19h

ARTICLE 4 : Proclamation des résultats

Après délibération, le jury procédera à la proclamation des résultats.

La cérémonie des résultats débutera à 18h00.

Les candidats accédant aux 3 premières places de chacune des catégories se verront récompensés.

Les candidats de la catégorie « amateurs » recevront un diplôme.

Celui-ci ne pourra pas être utilisé à d'éventuelles fins commerciales.

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecretaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA GASTRONOMIE
2023



ARTICLE 5 : Droits à l'image

Les candidats autorisent le comité organisateur à publier, sur les supports de son choix, les recettes et les photos et à les citer, sans pour autant pouvoir prétendre à rétribution ou dédommagement financier.

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecretaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



**Académie Nationale de Cuisine
Délégation des Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de Carbonade Flamande
Annexe n°1 au règlement**

Fiche de candidature à retourner, le 25/08/2023 au plus tard, à concours.carbo@gmail.com

- Nom du candidat :
- Prénom du candidat :
- Catégorie concernée :
 - Professionnel des métiers de bouche
 - Amateur
- Date de naissance :
- Adresse :
- Ville :
- Code postal :
- Téléphone :
- Adresse Mail :

Signature du candidat :

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecretaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723



**Académie Nationale de Cuisine
Délégation des Hauts de France
Festival de la Gastronomie Flamande
Concours International de Carbonade Flamande
Annexe n°2 au règlement**

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, _____, candidat dans la catégorie, _____ atteste sur l'honneur que la Carbonade Flamande présentée ce jour dans le cadre du Concours International de Carbonade Flamande 2023 a été réalisée par mes soins.

Fait à
Le

Nom et prénom
Signature

ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

Administration et Correspondance: ANC Hauts de France - Secrétariat - 31 rue du Colombier - 59155 Faches Thumesnil
Tél : 06.22.13.29.99 - Courriel : ancsecretaire@gmail.com

Association déclarée le 23 mars 1977 à Dranguignan – Siret 329 543 706 00017 – APE 9723