

HAUTS-DE-FRANCE





Afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, la Confrérie des Chevaliers de st Antoine, en partenariat avec 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 :

Le 12ème Concours International de Potj'vleesch

Ce concours, de la confrérie des chevaliers de St Antoine 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.

Remise des prix le 03 septembre 2023 à 15h, au Festival de la Gastronomie Flamande suivis d'une dégustation de Potj'vleesch.

Les frais d'inscription se montent à 20 € (par produit présenté). Gratuit pour les amateurs.

Règlement par chèque à l'ordre de la Confrérie des Chevaliers de st Antoine à envoyer avec le bulletin d'inscription si besoin de Reçu fourni par Mail sur demande.

Pour nos voisins belges qui sont professionnels, paiement en espèces au dépôt du Poti'vleesch les non réglés ne seront pas présentés au concours.

Le bulletin d'inscription devra parvenir au plus tard le vendredi 1er septembre à l'adresse suivante :

Monsieur Luc VANPOPERINGHE

Confrérie des Chevaliers de St Antoine

28 rue Marie Delie - 59270 Méteren

06 11 26 34 65

Ou par mail luc.vanpoperinghe@wanadoo.fr

Il devra être fait un dépôt de Potj'vleesch, préparé selon la conception du concurrent, recette personnelle ou recette traditionnelle avec : 3 ou 4 viandes différentes avec os (sans os accepté) : poule ou poulet, lapin, veau ou/et porc ; cuisiné au vin blanc, vinaigre, bière.....

Les échantillons 1KG minimum dans un récipient non récupérable seront à faire acheminer avant :

le 1er septembre le Jury officiera le dimanche 03 septembre de 10h à 12h au festival de la gastronomie mode d'acheminement

en dépôt ou enlèvement par les Ets Outrebon D'aix noulette

en dépôt ou enlèvement par les Ets Pollet de Morbecque

en dépôt au restaurant L'hagedoorn 922 rue de l'haghedoorn 59130 Méteren

en dépôt ou par colissimo à la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine 28 rue marie delie 59270 Méteren

Les concurrents joindront à leur envoi une enveloppe cachetée (par produit) qui ne sera décachetée qu'après le Concours et qui ne doit avoir aucun signe extérieur de reconnaissance dans laquelle figureront à l'intérieur leur nom, prénom et adresse. Tel et mail (LISIBLE, EN LETTRES MAJUSCULES) ou photocopie de l'inscription.

Les professionnels s'engagent à ne présenter que des articles commercialisés dans leur commerce et non un produit fabriqué pour la circonstance. De le commercialiser qu'en consommation directe ou à emporter et de n'utiliser les récompenses qu'en communication pour la vente directe ou à emporter et non à destination de revente

En ce qui concerne la notation, le classement et l'homologation des participants, le jury est seul souverain, et ses décisions sont sans appel. Les Organisateurs et garants du bon déroulement du concours, ainsi que les membres du jury,

Académie Nationale de Cuisine



HAUTS-DE-FRANCE





s'engagent à ne pas participer au concours, et sont libres de prendre toute décision de modification pour le bon déroulement du concours ou l'annulation en cas de force majeure. Toute disqualification sera motivée et remboursée. La notation est faite sur 100 points

- 20 points aspect visuel global
- 20 points aspect visuel et texture de la gelée
- 20 points aspect visuel et texture des viandes
- 20 points saveur et arome (des viandes et de la gelée)
- 20 points assaisonnement (sel amertume acidité ...)

Les prix:

Le 1er : Premier Grand prix d'Excellence Du 2^{ème} au 5^{ème} : Grand prix d'Excellence Du 6^{ème} au 10ème : Prix d'Excellence Suivant sauf disqualifié : Prix d'Honneur

Idem pour la catégorie amateur

Tout professionnel se présentant en amateur même a titre privé seras disqualifié

Luc Vanpoperinghe: Juge Commissaire.



Nom du candidat :

Prénom du candidat :

HAUTS-DE-FRANCE





Festival de la Gastronomie Flamande 12ème Concours International de Potj'vleesch Annexe n°1 au règlement

Fiche de candidature à retourner, le 01/09/2023 au plus tard, à <u>luc.vanpoperinghe@wanadoo.fr</u>

•	Enseigne:
•	Adresse :
•	Ville:
•	Code postal :
•	Téléphone :
•	Adresse Mail :
Les cor Les dip Toute (L'utilisa directe Dans u Je reco	t le paiement de 20€ ou si multi présentation, p our la participation au concours de Potj'vleesch currents doivent joindre un paiement de 20 euros par produit par chèque lômes peuvent être envoyés mais les coupes et prix sont uniquement donnés le jour de la remise. It ilisation frauduleuse de diplôme sera poursuivie ution commerciale du diplôme et titre est réservée, uniquement aux fabricants distribuant eux-mêmes ment au consommateur. Mais strictement interdite à la revente. In esprit confraternel le jury est seul souverain. Cachet commercial:
qu'apr	6 OUBLIER DE JOINDRE A CHAQUE PRODUIT une enveloppe cachetée (par produit) qui ne sera décachetée es le Concours et qui ne doit avoir aucun signe extérieur de reconnaissance dans laquelle figureront à l'intérieum, prénom et adresse. Tel et mail (LISIBLE, EN LETTRES MAJUSCULES) ou photocopie de l'inscription.
	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