

Règlement du concours des fromages et vins de chez nous
à destination des écoles hôtelières et des écoles ayant une section hôtellerie.

Article 1 – Objectif du concours

Ce concours, organisé par l'Agence Wallonne pour la promotion d'une agriculture de Qualité (Apaq-W), s'inscrit dans le cadre de la promotion des produits agricoles et plus particulièrement dans le cadre de la mise en valeur des **produits de notre terroir wallon**.

L'objectif est de valoriser à la fois les fromages et vins wallons, et le savoir-faire du personnel de salle (découpe de fromages, composition et présentation d'un plateau de fromages de chez nous, accords fromages-vins wallons...).

Le concours est aussi l'opportunité d'encourager la connaissance des produits de notre terroir et le perfectionnement des pratiques professionnelles.

Article 2 – Participants

Le concours est destiné aux écoles hôtelières et aux écoles ayant une section hôtellerie francophones implantées en région Wallonne ou à Bruxelles. Une seule participation par école est acceptée.

Article 3 – Jury

La composition du jury pour la finale est la suivante :

- 2 professionnels des fromages wallons reconnus pour leurs compétences ;
- 2 professionnels des vins wallons reconnus pour leurs compétences ;
- au moins 2 représentants des métiers de bouche (restaurateur, sommelier, responsable de salle ...).

Parmi ce jury est désigné :

- un président : Eric Boschman.

Article 4 – Epreuves

Le concours se déroule en 3 étapes à travers lesquelles les participants pourront démontrer leur motivation, leurs connaissances et leur maîtrise professionnelle.

4.1 Epreuve de sélection

Dossier à compléter en ligne sur le site www.savoirfairedecheznous.be pour le 26 novembre au plus tard.

Les participants réalisent un plateau de 7 fromages wallons et joignent minimum 3 photos.

Ils rédigent un descriptif reprenant :

- le nom des fromages wallons choisis ;
- le nom des producteurs ;
- le type de famille de chaque fromage (frais, pâte molle à croûte lavée, pâte molle à croûte fleurie, pâte pressée cuite, pâte pressée non cuite, pâte persillée) ;
- le type de lait (cru-pasteurisé) et (vache, chèvre, brebis) ;
- l'argumentation du choix de ces fromages.

Deux propositions originales de vins wallons sont réalisées pour accompagner un fromage de Herve AOP au choix. Les participants spécifient quel fromage de Herve AOP ils ont choisi, expliquent leur choix et indiquent le nom du producteur.

Pour chaque vin proposé, ils spécifient :

- le nom du vin ;
- les cépages ;
- le type de vin ;
- le nom du producteur et sa situation géographique.

Une proposition d'un fromage wallon est réalisée pour accompagner le vin : « Ô de Craie de la coopérative Vin de Liège ».

Les candidats spécifient :

- le nom du fromage ;
- le type de famille du fromage (frais, pâte molle à croûte lavée, pâte molle à croûte fleurie, pâte pressée cuite, pâte pressée non cuite, pâte persillée) ;
- le type de lait (cru-pasteurisé) et (vache, chèvre, brebis) ;
- le nom du producteur et sa situation géographique.

Une argumentation accompagne le choix des accords vins-fromages. Soyez créatif !

Et enfin, les participants démontrent leur motivation pour le concours.

Le dossier doit être complété en ligne sur le site www.savoirfairedecheznous.be pour le 26 novembre au plus tard.

Sur base des dossiers remis, un jury composé d'un maître fromager, d'un sommelier et des agents de l'Apaq-W sélectionne de manière anonyme **les 10 équipes qui participent à la demi-finale (10 binômes, maximum un binôme par école).**

Les critères de sélection sont les suivants :

- harmonie du plateau (choix des différents fromages, types de famille, de lait) ;
- aspect esthétique du plateau et mise en valeur des fromages wallons ;
- harmonie et originalité des accords vins-fromages ;
- motivation des participants.

4.2 Demi-finale

Cette épreuve est organisée le dimanche 12 mars 2023 à 9h00 au Salon HORECATEL de Marche-en-Famenne dans la salle de conférence du palais 6.

Questionnaire à choix multiples (30 min) :

Les 10 binômes retenus à l'épreuve de sélection répondent à un questionnaire portant sur les connaissances générales des fromages et vins wallons.

Pour préparer cette épreuve, un livret interactif sur les fromages de chez nous et un site internet sont mis à votre disposition :

<https://savoirfairedেcheznous.be/wp-content/uploads/2022/05/LES-FROMAGES-DE-CHEZ-NOUS-projet-peda-version-finale.pdf>

www.savoirfairedেcheznous.be

Pour les vins : nous invitons les candidats à surfer sur le site internet de l'Apaq-W dédié aux boissons locales dont une rubrique est consacrée aux vins : www.trinquonslocal.be.

Dégustation à l'aveugle (20 min) :

Les participants sont soumis à une dégustation à l'aveugle de **4 fromages wallons et 3 vins wallons**. L'épreuve consiste à spécifier :

Pour les fromages :

- la famille du fromage ;
- le lait d'origine (vache, chèvre, brebis)

Pour les vins :

- le cépage ;
- avec quel type de fromage (parmi les 4 proposés), chaque vin s'accorde-t-il au mieux ?
- citer 5 vignobles wallons

A l'issue de cette épreuve, 5 binômes sont sélectionnés pour participer à l'épreuve finale.

4.3 Finale

Cette épreuve est organisée le dimanche 12 mars 2023 de 14h30 à 17h30 au Salon Horecatel de Marche-en-Famenne à la Masterstage du Palais 6.

Création d'un plateau et d'une assiette de fromages wallons (50 min + 10 min présentation orale) :

Les 5 binômes sélectionnés reçoivent une boîte de 15 fromages, une planche, des couteaux. Ils réalisent un plateau de fromages wallons en utilisant au choix les fromages et accompagnements fournis. Les candidats découpent les fromages (ou une partie) selon les règles de l'art. Ils préparent une assiette de dégustation composée de 5 fromages wallons définis.

Les candidats disposent de 10 minutes pour présenter leur assiette au jury.

Accords vins-fromages wallons (30 min + 10 min présentation orale) :

Les candidats proposent un vin wallon parmi une sélection de vins à disposition pour accompagner une famille de fromage définie.

Ils proposent ensuite un fromage wallon parmi une sélection de fromages à disposition pour s'accorder avec un type de vin défini.

Les candidats disposent de 10 minutes pour présenter leur plateau et leurs accords vins/fromages au jury.

Le service du vin en verre fera partie de cette épreuve.

Les organisateurs veilleront à faire respecter les timings impartis aux candidats. Le candidat qui dépasse les timings sera pénalisé.

Le jury sera attentif à l'organisation et à la propreté de l'espace de travail.

En fin d'épreuve, les plateaux seront retravaillés par les candidats en formule « dégustation finger food » pour la conférence de presse et la remise des prix.

Article 5 – Notation de la finale

Le plateau :

| | |
|--|------------|
| Choix des fromages | 20 |
| Mise en scène des produits | 20 |
| Découpe | 20 |
| Aspect esthétique du plateau | 20 |
| Présentation orale (connaissance des produits, capacité à mettre en valeur les produits, expression orale, capacité à s'exprimer). | 20 |
| Total | 100 |

L'assiette :

| | |
|--|------------|
| Découpe des fromages | 35 |
| Aspect esthétique de l'assiette | 35 |
| Présentation orale (connaissance des produits, capacité à mettre en valeur les produits, expression orale, capacité à s'exprimer). | 30 |
| Total | 100 |

Accords vins-fromages :

| | |
|--|------------|
| Choix, harmonie des accords vins/fromages | 25 |
| Qualité du service | 25 |
| Originalité | 25 |
| Présentation orale (connaissance des produits, capacité à mettre en valeur les produits, expression orale, capacité à s'exprimer). | 25 |
| Total | 100 |

Gestion de « l'environnement » :

| | |
|---------------------------|------------|
| Tenue vestimentaire | 20 |
| Tenue du poste de travail | 20 |
| Méthodologie de travail | 20 |
| Hygiène | 20 |
| Gestion des déchets | 20 |
| Total | 100 |

Article 6 – Matériel

Le matériel nécessaire à la préparation du plateau et des accords est fourni par les organisateurs.

Article 7 – Prix

La remise des prix a lieu le dimanche 12 mars 2023 à 18h30 à l'occasion d'une conférence de presse organisée au salon Horecatel au Palais 6.

Les lauréats recevront les prix suivants :

1^{er} prix : Une journée découverte chez des fromagers et des vignerons en Wallonie organisée par l'Apaq-W courant de l'année 2023.

2^{ème} prix : Une Masterclass fromages/vins wallons réalisée à l'école par un maître fromager et un sommelier reconnu, courant de l'année 2023.

3^{ème} prix : Un coffret d'arômes de vin.

Aucun prix n'est échangeable contre des espèces ou autres avantages en nature.

Article 8 – Dispositions générales

L'organisateur se réserve le droit de modifier le règlement, si nécessaire.

Après son passage, chaque concurrent doit remettre le plan de travail et le matériel dans l'état dans lequel ils se trouvaient avant son passage. Le candidat n'est autorisé à rester sur le stand

que durant le temps de sa préparation et de sa présentation. Le temps imparti pour la préparation doit être respecté au plus près afin de ne pas gêner les autres candidats. La langue officielle du concours est le français.

Article 9 - Traitement des données à caractère personnel et droit à l'image

En participant à ce concours, les participants marquent leur accord avec le traitement des données à caractère personnel par l'APAQ-W, responsable du traitement, situé à l'avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur, pour le bon fonctionnement de cette action. Les données personnelles sont protégées conformément au règlement européen 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (entré en application le 25 mai 2018) relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD) et à la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

À tout moment, le participant a le droit de consulter et de modifier ses données à caractère personnel si elles s'avéraient incorrectes. Pour ce faire, il suffit qu'il prenne contact avec l'Organisateur via l'adresse e-mail suivante : a.jandrain@apaqw.be.

Les participants marquent leur accord pour que l'APAQ-W utilise les photos prises à l'occasion du concours dans le cadre de ses actions de promotion.

Article 10 - Participation :

Le dossier de participation doit être complété en ligne sur le site www.savoirfairedecheznous.be pour le 26 novembre au plus tard.

Il n'y a pas de frais d'inscription.

Un dossier non complet ne sera pas pris en compte.

Responsables organisation :

Apaq-W
Anne Jandrain et Françoise Dargent
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14
5000 Namur
a.jandrain@apaqw.be - f.dargent@apaqw.be
0473/93 11 92 0472/76 36 27

Président du concours : Pascal Fauville

Président du jury : Eric Boschman