

## **Règlement du concours des fromages et vins de chez nous**

**réservé aux écoles hôtelières et aux écoles intégrant une section dédiée à l'hôtellerie.**

### **Article 1 – Objectif du concours**

Ce concours, organisé par l'Agence Wallonne pour la promotion d'une agriculture de Qualité (Apaq-W) en collaboration avec Pascal Fauville, Président du concours, 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 (composition et présentation d'un plateau de fromages de chez nous, présentation détaillée des fromages et des producteurs, 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 intégrant une section dédiée à l'hôtellerie (cours de jours) 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 2 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 de [l'Apaq-W](http://www.apaq-w.be) pour le 13 décembre au plus tard.**

**1. 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.

**2. Une proposition originale d'un vin wallon est réalisée pour accompagner le fromage : la Meule du Plateau de la fromagerie du plateau, élu Fromage de l'Année au concours des meilleurs fromage de chez nous.**

Pour le vin proposé, spécifier :

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

**3. Une proposition d'un fromage wallon est réalisée pour accompagner le vin : Batte de la reine 2023 du Château de Bioul.**

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 !

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

Un texte argumentatif de minimum 10 lignes et maximum 15 lignes est demandé.

**Le dossier doit être complété en ligne sur le site de [l'Apag-W](#) pour le 13 décembre au plus tard.**

Sur base des dossiers remis, un jury composé d'un maître fromager, d'un sommelier et des agents de l'Apag-W sélectionne **les équipes qui participent à la finale (4 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.

**Le 15 janvier au plus tard, les écoles sont averties du choix du jury.**

#### **4.2 Finale**

**Cette épreuve est organisée le mercredi 12 mars 2025 de 13h à 16h30 au Salon Horecatel de Marche-en-Famenne à la Masterstage du Palais 6.**

##### **1. Présentation d'un plateau de fromages locaux (15 min présentation orale) :**

Les 4 binômes sélectionnés sont invités à présenter oralement au jury et aux visiteurs un plateau de fromages **qu'ils auront préalablement préparé au sein de l'école** avant le concours.

Les fromages, les accompagnements et le support sont au choix des binômes et respectent les critères suivants :

- ✓ **Les fromages sélectionnés sont des fromages produits dans la région de l'école hôtelière.**  
L'objectif est donc de faire découvrir les fromages et les producteurs locaux.
- ✓ Montrer la diversité des fromages wallons est également important.  
**Pensez à représenter différentes familles de fromages !**
- ✓ **Les accompagnements proposés sont des produits wallons et de saison.**

**Les candidats devront donner oralement une explication détaillée concernant les fromages et les producteurs choisis pour leur composition.**

Afin d'embellir le plateau, des accompagnements (pain, fruits, préparations, ...) peuvent être proposés.

Les fromages, accompagnements, plateaux, matériel d'identification des fromages, couteaux, assiette... seront à apporter par les candidats.  
Des frigos seront mis à disposition sur la Masterstage.

Afin de vous aider dans la recherche de fromages locaux, vous pouvez consulter le site [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be) qui vous permet de trouver les producteurs disposant d'un point de vente proches de chez vous.

Le site [www.savoirfairedecheznous.be](http://www.savoirfairedecheznous.be) vous informe au sujet des fromages locaux.

Pour tout renseignement, Anne Jandrain, collaboratrice promotion secteur fromages de chez nous à l'Apag-W se tient à disposition par mail [a.jandrain@apagw.be](mailto:a.jandrain@apagw.be) ou au 0473/93 11 92.

## **2. Découpe et création d'une assiette de fromages (10 min) :**

A partir du plateau présenté, les candidats découperont les fromages, selon les règles de l'art, devant le jury et les visiteurs du salon afin de proposer une assiette de dégustation au jury.

L'assiette et les couteaux sont à apporter par les candidats.

## **3. Accords vins-fromages wallons (15 min présentation orale) :**

Les candidats proposent deux accords vins-fromages.

Les deux vins proposés seront des vins produits dans la région de l'école hôtelière. Les deux fromages, au choix, seront quant à eux repris du plateau de fromages réalisé.

Les candidats donneront une explication détaillée concernant les vins et les producteurs, ainsi que le choix des accords.

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

Afin de vous aider dans la recherche de vins locaux, vous pouvez consulter le site [www.trinquonslocal.be](http://www.trinquonslocal.be) qui vous permet de trouver les vigneron wallons proches de chez vous.

Pour tout renseignement, Françoise Dargent, collaboratrice promotion secteur viticole de chez nous à l'Apag-W se tient également à disposition par mail [f.dargent@apagw.be](mailto:f.dargent@apagw.be) ou au 0472/76 36 27.

Les candidats présenteront successivement devant le jury et le public leur plateau, l'assiette de dégustation et les accords sur la Masterstage du Palais 6. Avant et après leur présentation, ils sont invités à rejoindre le public devant la Masterstage.

Les organisateurs veilleront à faire respecter les timings impartis aux candidats. Les candidats qui dépassent les timings seront pénalisés.

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 qui auront lieu à 17h sur la Masterstage.**

### **Article 5 – Notation de la finale**

#### **Le plateau :**

Choix des fromages locaux	25
Aspect esthétique du plateau	25
Présentation orale (connaissance des produits, capacité à mettre en valeur les produits et les producteurs).	25
Présentation orale (expression orale, capacité à s'exprimer)	25
<b>Total</b>	<b>100</b>

**L'assiette :**

Découpe des fromages	25
Aspect esthétique de l'assiette	25
Présentation orale (connaissance des produits, capacité à mettre en valeur les produits, expression orale, capacité à s'exprimer)	25
Hygiène	25
<b>Total</b>	<b>100</b>

**Accords vins-fromages :**

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

**Divers :**

Tenue vestimentaire	20
<b>Total</b>	<b>20</b>

**Article 6 – Matériel et produits**

Le matériel et les produits nécessaires à la préparation du plateau et des accords sont apportés par les écoles participantes.

Les produits (fromages, vins, accompagnements) achetés dans le cadre du concours seront remboursés aux écoles par l'Apacq-W pour un montant maximum de 200,00 € et sur base de factures détaillées.

**Article 7 – Prix**

La remise des prix a lieu le mercredi 12 mars 2025 (horaire à préciser) à l'occasion d'une conférence de presse organisée, dans la foulée du concours, au salon Horecatel, Palais 6.

**Les lauréats recevront les prix suivants :**

**1<sup>er</sup> prix :** Une journée découverte en car chez des fromagers et vignerons de Wallonie organisée par l'Apacq-W courant de l'année 2025 pour toute la classe des lauréats.

**2<sup>ème</sup> prix :** Une Masterclass sur les fromages et vins wallons animée à l'école par un maître fromager et un sommelier courant de l'année 2025.

**3<sup>ème</sup> prix :** un coffret Master d'arômes de vins

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.

Les candidats ne sont autorisés à rester sur la Masterstage que durant le temps de leur présentation.

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](mailto: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.apaqw.be](http://www.apaqw.be) pour le 13 décembre 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](mailto:a.jandrain@apaqw.be) - [f.dargent@apaqw.be](mailto:f.dargent@apaqw.be)

0473/93 11 92

0472/76 36 27

**Président du concours :** Pascal Fauville

**Président du jury :** Eric Boschman