



Afin de valoriser le patrimoine culinaire régional, la Confrérie des Chevaliers de St Antoine et le porc des hauts pays 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 13^{ème} Concours International de Potj'vleesch **Et** **Le premier concours du Pâté de tête** **(Fromage de tête)**

Ces concours, de la confrérie des chevaliers de St Antoine se dérouleront dans le cadre du Festival de la Gastronomie Flamande qui aura lieu le dimanche 13 juillet 2025 à Godewaersvelde.

Remise des prix le dimanche 13 juillet 2025 à 16h à Godewaersvelde.

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

Règlement par chèque à l'ordre **les porcs des hauts pays** à envoyer avec les bulletins d'inscription si besoin de Reçu fourni par Mail sur demande.

Pour nos voisins belges qui sont professionnels, paiement en espèces au dépôt des produits les non réglés ne seront pas présentés au concours.

Les bulletins d'inscription devront parvenir au plus tard le jeudi 10 juillet 2025 à l'adresse suivante .:

Le porc des Haut pays

ZAE la creule

59190 Hazebrouck

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 jeudi 10 juillet le Jury officiera le dimanche 13 juillet de 10h à 12h au festival de la gastronomie
Place verte à Godewaersvelde 59270

mode d'acheminement :

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

en dépôt ou enlèvement par les Ets Pruvost Leroy



en dépôt ou enlèvement par les Ets Pollet de Morbecque
en dépôt à la boucherie L'Entre Mets 26 Bld Comté de Montalembert 59493 Villeneuve-d'ascq
en dépôt à la boucherie Avenue du bæuf 62160 Aix-Noulette
en dépôt à l'estaminet la ferme de l'haghedoorn 59270 Méteren
en dépôt ou par colissimo à la boucherie Kiecken 245 rue du mont des cats 59270 godewaersvelde

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, 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 pour le **Potj'vleesch**

- 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 arôme (des viandes et de la gelée)
- 20 points assaisonnement (sel amertume acidité ...)

La notation est faite sur 100 points pour le **Pâté de tête**

- 20 points aspect visuel global
- 20 points aspect texture souplesse à la coupe
- 20 points texture en bouche
- 20 points saveur et arôme (des viandes et de la gelée)
- 20 points équilibre des assaisonnements et du sel



Les prix :

Le 1er : Premier Grand prix d'Excellence

Du 2^{ème} au 5^{ème} : Grand prix d'Excellence

Du 6^{ème} au 10^{ème} : Prix d'Excellence

Du 11^{ème} au 20^{ème} : Grand prix d'Honneur

Suivant sauf disqualifié : Prix d'Honneur

Idem pour la catégorie amateur

**Tout professionnel de la cuisine ou de la boucherie charcuterie se présentant en amateur même a titre privé
seras disqualifié**

Luc Vanpoperinghe : Juge Commissaire.

Confrérie des Chevaliers de St Antoine

28 rue Marie Delie - 59270 Méteren

06 11 26 34 65

luc.vanpoperinghe@wanadoo.fr