

Règlement du concours de Barbecue Hottolfiades2024

1. L'organisation

Un **CONCOURS CULINAIRE DE BARBECUE** WBQA est organisé par l'ASBL Hottolfiades en collaboration avec la fédération WBQA BELGIQUE. (Belgian Barbecue Association - membre national du World Barbecue Association. Désignée par la suite dans ce document par l'acronyme BBQA)

Les règlements et le programme de l'événement sont établis par l'organisateur en collaboration avec le BBQA. L'organisation se réserve le droit de modifier certains articles ou aspects en faveur de l'événement. Ces éventuelles modifications seront communiquées en temps opportun et à l'avance. Le document sera clairement diffusé avant le concours parmi les équipes BBQA, les membres et les jurés.

Ce concours est organisé par ASBL Hottolfiades lors du festival international de montgolfières de Hotton dans le but de promouvoir le barbecue culinaire selon la devise de la WBQA :

Fire, Food, Friendship and Fun!

2. les équipes

Chaque équipe ou membre inscrit annuellement auprès de la WBQA BELGIQUE peut participer. Au moins, un des membres par équipe doit être inscrit auprès de l'association WBQA BELGIQUE. Chaque équipe doit être composée d'au moins 2 et au maximum 8 participants. Les supporters et ambianceurs de l'équipe ne sont pas inclus dans ce nombre. Le chef d'équipe doit avoir au moins 18 ans et les membres de l'équipe ne doivent pas être âgés de moins de 16 ans. Pendant toute la durée de la compétition et de l'événement, au moins 1 membre de l'équipe âgé d'au moins 18 ans doit être présent dans la zone de l'équipe. La zone de l'équipe n'est accessible que pour l'organisation, les membres du conseil d'administration du BBQA et les propres membres de l'équipe inscrite à cette compétition. Les autres personnes ne sont pas autorisées dans la zone de l'équipe. Des frais d'inscription doivent être payés par équipe participante. Avant le concours, une session d'information est organisée pour expliquer les règlements et le programme.

3. Inscriptions

Les frais d'inscription pour les équipes s'élèvent à **350 euros** tout compris.

Le montant doit être payé après inscription à la WBQA, sur le compte de l'organisation **Hottolfiades ASBL BE49 3632 3399 6271**. Une fois que les frais d'inscription sont reçus, la participation est confirmée par l'organisation/BBQA. Le paiement doit être effectué à l'inscription et au plus tard **45 jours** avant l'événement.

Les frais d'inscription sont tout compris et comprennent : la participation, la TVA, les frais pour le BBQA et tout le support logistique.

4. l'emplacement

L'organisation prévoit une zone délimitée d'environ 30m² par équipe, équipé d'un cabanon en bois d'environ 3m x 2m et un branchement électrique de 220V max 1500w.

Un point d'eau central et une chambre froide centrale et commune sont prévus par l'organisation dans la zone du concours et à moins de 200m des zones d'équipes.

L'atelier peut être aménagé et utilisé à volonté. Toutefois, il convient de **respecter les consignes de sécurité**, les règles d'hygiène, les spectateurs, les journalistes et toutes autres personnes.

Aucun coin fermé et caché ne doit être aménagé dans la zone de l'équipe et/ou dans le cabanon. Toutes les opérations et actions doivent être visibles par le public, l'organisation et les surveillants du BBQA.

Sur demande, du matériel supplémentaire peut être demandé à l'organisation.

Les équipes sont tenues de prendre en charge leur propre réfrigération des aliments dans leur zone d'équipe. Cela doit garantir la fraîcheur et la qualité des aliments.

Chaque zone d'équipe/cabanon sera équipée d'une prise de courant 230V avec mise à terre (puissance maximale 1.500 Watt). Un petit réfrigérateur peut être branché sur cette prise. Les générateurs privés ne sont pas autorisés. L'utilisation d'une friteuse, d'une plaque de cuisson électrique, de fours ou d'autres appareils électriques tels qu'un sous-vide n'est pas autorisée. Des rallonges d'une longueur maximale de 10 mètres (pas de bobines) sont autorisées. Chaque équipe reçoit environ 10 ampères/230V. Un contrôle technique sera effectué par l'organisation.

L'organisation prévoit un générateur de secours approuvé pour couvrir les pannes de courant.

De l'eau potable est prévue sur le site. Aucune conduite d'eau ne mène aux tentes, mais quelques points de branchement sont prévus (les équipes doivent apporter des seaux ou des bidons).

Les barbecues sont apportés par l'équipe. Les barbecues au bois et au charbon de bois sont autorisés. Uniquement-les combustibles naturels tels que le charbon de bois et le bois sont autorisés et doivent être fournis par les équipes elles-mêmes. Les appareils à gaz et/ou électriques sont interdits.

Tous les stands doivent être équipés d'une trousse de premiers secours, d'un extincteur d'au moins 3 kg et d'une couverture anti-feu, bien visibles et utilisables dans la zone/cabanon.

(Un contrôle sera réalisé avant le début de la compétition.)

L'organisation fournit des corbeilles/conteneurs en fer pour stocker le charbon de bois chaud.

L'organisation prévoit une politique de gestion des déchets approuvée et les installations nécessaires à cet effet.

Chaque équipe reçoit de l'organisation suffisamment de sacs poubelle de l'emplacement où se déroule l'événement.

Le jour de l'événement chaque équipe participante sera accueillie individuellement par l'organisation et dirigée vers son emplacement pour garantir l'installation harmonieuse de chacun et ce à partir de 7h du matin. (Dérogation possible sur demande)

5. Présentation des plats au jury

Lors du concours, chaque équipe doit obligatoirement préparer 4 plats avec accompagnement. La préparation des plats doit avoir lieu pendant le championnat et dans la zone de l'équipe. L'organisation et les superviseurs du BBQA contrôlent pendant le championnat si les équipes respectent les directives.

Les ingrédients sont fournis par l'organisation à partir d'une blackbox et sont préalablement approuvés par le BBQA. Tous les ingrédients pour les accompagnements sont livrés dans une boîte alimentaire. Ces ingrédients proposés peuvent être utilisés à la discrétion des équipes dans les plats de leur choix. Tous les ingrédients des boîtes alimentaires doivent être utilisés et préparés sur place selon le choix. Aucune exception n'est autorisée. **Aucun ingrédient personnel ne sera autorisé dans la confection des plats du concours.**

Les plats à préparer sont :

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 plat végétarien
- 1 dessert

Le contenu de la blackbox sera révélé à toutes les équipes et au public le jour avant l'événement, plus précisément **vendredi soir après l'envol des montgolfières**. L'heure exacte vous sera communiqué lors de votre inscription. Les équipes ne sont pas autorisés à prendre la blackbox ni une partie de son contenu chez eux, la blackbox et ses ingrédients doivent rester sur le site de l'événement.

Le premier plat, devra être présenté au jury à 12h30, le deuxième à 13h30, le troisième à 14h30, le quatrième à 15h30. Chaque plat de compétition est préparé et remis en deux exemplaires au stand du jury.

L'organisation met à disposition de chaque équipe et pour chaque plat 2 assiettes blanches plates neutres de 27 cm de diamètre, qui doivent obligatoirement être utilisées pour tous les plats.

Une photo est prise de chaque plat de compétition par un photographe neutre désigné en dehors de la salle du jury.

L'équipe indépendante de jurés, sous la direction du jury principal du BBQA, évalue les plats en fonction des critères préalablement communiqués. La décision du jury est définitive et aucun appel n'est possible.

6. chef's choice

Pour répondre aux souhaits des visiteurs et promouvoir le barbecue culinaire, chaque équipe est libre de vendre une ou plusieurs dégustations au public sous le nom de CHOIX DU CHEF. Le choix du chef est un plat qui caractérise l'équipe, reflète son identité ou est une suggestion à déguster. Ce plat est préparé et vendu à votre stand.

Tout peut être préparé à l'avance à condition que l'ingrédient principal du plat provienne du barbecue. Il est autorisé de préparer des produits de dégustations (des petites assiettes apéro, des amuses bouches etc). L'offre de menus entières n'est pas autorisée. Chaque équipe détermine elle-même le prix de vente des dégustations publiques, les revenus obtenus de la vente de ces dégustations sont entièrement pour l'équipe participante. Les ingrédients pour les plats de vente "choix du chef" doivent être fournis par les participants eux-mêmes. Les matières premières supplémentaires telles que les marinades, les herbes, les épices à feu et les aromates ne sont pas fournies par l'organisation. Il est strictement interdit aux équipes participantes de proposer ou de vendre des boissons (alcoolisées et non alcoolisées) au public. La vente de boissons est uniquement autorisée par les stands de l'organisation. La vente du chef's choice est autorisée entre 11h et 12h30 et de 15h30 à 17h30.

7. Le jury

Un jury formé par le BBQA évalue la compétition. Seuls les membres de jury BBQA reconnus et certifiés peuvent participer à l'évaluation de la compétition. Les chefs cuisiniers ou les professionnels de la cuisine peuvent également faire partie du jury après approbation du BBQA.

Pendant la compétition, le jury est composé de :

- 1 à 2 membres principaux du jury BBQA.
- 1 à 2 spécialistes en TIC du BBQA. (Calcul des points)
- 1 personne neutre qui peut exceptionnellement communiquer avec les équipes en cas de disqualification.
- La table du jury sera composée d'au moins 4 et au plus 6 membres du jury, y compris un responsable de table (expérimenté) sélectionné qui présente les plats aux autres membres du jury et communique avec le jury principal. Le nombre de membres du jury dépend du nombre d'équipes participantes et du nombre de plats à soumettre.
- **Les plats avec accompagnement sont évalués selon les critères suivants (100 %) :**

Goût/Arôme = 40 %

Texture/Tendreté = 20 %

Présentation/Apparence = 15 %

Créativité/Exécution = 15 %

Accompagnement/Garniture = 10 %

Calcul des points :

Score 0 : le plat est disqualifié et doit être présenté au jury principal qui statuera et sanctionnera.

Score 1 : Non comestible (le plat entier)

Score 2 : Fortement carbonisé ou cru (généralement non comestible).

Score 3 : Trop cuit ou pas assez cuit (généralement non comestible).

Score 4 : Trop cuit ou pas assez cuit (en partie suffisamment comestible pour être évaluée).

Score 5 : Acceptable.

Score 6 : Globalement bon, comestible mais pas exceptionnel.

Score 7 : Très bon. Un bon produit.

Score 8 : Excellent. Le jury en redemande (mais ne peut pas).

Score 9 : Magnifique. Le jury a du mal à résister à l'envie de dévorer tout le plat.

Score 10 : Phénoménal ! Pourrait être servi dans un restaurant haut de gamme.

8. Remise des prix

La remise des prix est prévue entre 17h30 et 18h sur la scène. Pour chaque catégorie, le top 3 est annoncé. Un champion par plat est basé sur le score total d'un plat. Pour chaque catégorie, le plat gagnant est couronné du titre de *Champion Culinaire Catégorie plat*.

Le score total des 4 catégories détermine le vainqueur général et le Champion Culinaire BBQ.

Prix par catégorie :

- 1^{er} Champion Culinaire Catégorie plat.
- 2^{ème} prix catégorie plat.
- 3^{ème} prix catégorie plat.

Prix du Championnat Culinaire BBQ de Hotton:

- 1^{er} PRIX : prix en nature d'une valeur de 380 euros.
- 2^{ème} PRIX : prix en nature + trophée.
- 3^{ème} PRIX : prix en nature + trophée.

