



Horecatel

Résultats du concours de recettes wallonnes

En cocotte, en omelette, mollet, dur ou mimosa,
l'oeuf sous toutes ses formes !



La mise en évidence de l'œuf dans un plat 100% wallon... Telle était la contrainte imposée aux élèves des écoles et centres de formation hôteliers belges, et professionnels de la restauration par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), lors de son traditionnel concours de recettes. Celui-ci était organisé au salon Horecatel à Marche-en-Famenne qui fêtait, cette année, sa 50ème édition.

Six jeunes étudiants prometteurs en hôtellerie se sont disputés le titre de lauréat. Résultat : **Benjamin Stubbe de l'établissement Le Sanglier des Ardennes à Durbuy** a mis tous ses oeufs dans le même panier et ça a payé !

Six recettes avaient été sélectionnées parmi 23. Durant tout un après-midi, les candidats se sont succédé, disposant chacun d'**1h15 pour préparer la recette** proposée et disposer celle-ci sur **6 assiettes** à destination du jury.

Le jury a évalué les diverses préparations sur les **critères** suivants : la **mise en valeur des produits de l'agriculture wallonne**, l'aspect de l'assiette, l'odeur dégagée, la saveur général, la cuisson, l'originalité de la recette, l'appréciation générale du dégustateur et, enfin, le temps de préparation.

A l'issue de la délibération, les résultats suivants ont été proclamés :

1er prix : Benjamin STUBBE de l'établissement Le Sanglier des Ardennes à Durbuy

"Œufs de cane farcis à la noix de Durbuy, Pain perdu de Sarté, Légumes pickles, œufs de caille troubler et sauce au vin bien de chez nous"

2ème prix : Luca TEZZA de l'École Hôtelière Provinciale de Namur

"Œufs de caille 63°C, cuits au chou rouge, Jaunes d'œufs pommade fumé, Meringue au chou rouge, Carottes farcies à la volaille et épices, Oignons caramélisés, Emulsion ferme au lard fumé et salé, Poudre de lard et oignons frits, Huile verte ail des ours"

3ème prix : Mathieu VANDE VELDE de l'École Hôtelière Provinciale de Namur

"Œuf croustillant au cœur coulant, Crème de boudin noir à la Grisette, Raviole de blanc d'œuf céleri rave pomme Granny Smith, Chips de jambon d'Ardennes, Pommes de terre farcies et confites à la Grisette"

Les 3 autres participants étaient **Chloé BREVERS, David DUCOEUR** et **Killian OLMOS JIMENEZ**.

Notre Région a du bon !

Vanessa Poncelet

Service Presse

081/33 17 03

0472/84.56.82

v.poncelet@apaqw.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

www.apaqw.be

 [AgricultureWallonie](https://www.facebook.com/AgricultureWallonie)

 [APAQ_W](https://twitter.com/APAQ_W)