



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## L'Institut Notre Dame de Fleurus remporte la première édition du concours culinaire « BE boEUF ».

Ce concours est organisé dans le cadre de la campagne européenne « Moments authentiques » destinée à faire la promotion du bœuf européen.

**Bruxelles, 28 janvier 2022 – L'Institut Notre Dame de Fleurus s'est classé premier au concours culinaire organisé par l'Apaq-W. L'objectif du défi ? Développer un menu créatif autour de la viande de bœuf, dans une assiette équilibrée intégrant des légumes locaux et de saison. Le jury composé de professionnels de la gastronomie et de la promotion ont évalué les préparations de 5 écoles hôtelières lors de la demi-finale et de 3 écoles en finale. L'Institut Notre Dame de Fleurus remporte un chèque d'une valeur de 600€ à faire valoir chez Bruyere, spécialiste dans la fourniture de matières premières et de matériel pour les boulangers, pâtisseries et glaciers mais aussi dans le matériel de cuisine professionnel. L'Institut Ilon St. Jacques de Namur occupe quant à lui la seconde place et reçoit un chèque de 450€ et l'Institut Cardinal Mercier de Waterloo remporte la troisième place et reçoit un chèque de 300€.**

### Le challenge lancé aux écoles : mettre le bœuf de chez nous à l'honneur

Toutes les écoles, l'Institut Ilon St. Jacques de Namur, l'Institut Cardinal Mercier de Waterloo, l'Institut Notre Dame Heusy de Verviers, l'IPAM de Nivelles, et l'Institut Notre Dame de Fleurus, se sont révélées de véritables compétitrices jusqu'à la fin des épreuves.

Le jury était composé de 5 personnalités-clés de la restauration et du secteur agricole : Jean-Philippe Watteyne – Chef, propriétaire de trois restaurants et ambassadeur de la campagne, Alex Joseph – Chef du restaurant Rouge Tomate à Bruxelles et Martin Evrard – Chef du Restaurant Dos de la Cuillère à Verviers –, Monsieur Philippe Mattart – Directeur général de l'Apaq-W – et Amandine Vandeputte – responsable de la promotion de l'élevage à l'Apaq-W –.

Jean-Philippe Watteyne, Président du jury insiste : « Nous avons été agréablement surpris par le niveau d'excellence des candidats. Grâce à leur détermination, leur motivation et la bonne mise en pratique de leur enseignement, les élèves nous ont présentés des plats de haute qualité mais il fallait sélectionner 3 candidats pour la finale ».

Une belle opportunité pour ces futurs professionnels de mettre leurs connaissances et leur technique à l'épreuve, mais aussi de développer leur esprit d'équipe et de faire preuve de créativité.

### La première édition du concours « Be BoEUF »

Le concours s'est déroulé en différentes étapes :

Phase 1 : La préparation du concours a débuté en novembre 2021 avec une séance d'information sur le secteur bovin viandeux européen et plus particulièrement belge et un

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



atelier culinaire animé par les chefs Watteyne et Joseph. Cette première phase avait pour vocation d'inspirer et d'informer les élèves sur la viande bovine belge.

Phase 2 : Suite à cette session, les candidats devaient revisiter une recette belge traditionnelle : le bœuf carottes. Par écrit, ils ont dû présenter et argumenter leur création pour faire partie des demi-finalistes. Cinq écoles, après évaluation par Jean-Philippe Watteyne ont été invitées à poursuivre l'aventure.

Phase 3 : La demi-finale s'est déroulée le mercredi 26 janvier. Les élèves ont réalisé leur recette revisitée du Bœuf carottes devant le jury. Après dégustation et délibération, trois écoles ont été sélectionnées pour participer à la finale.

Phase 4 : Dernière étape, la finale. Les derniers en lice devaient réaliser une recette avec des ingrédients surprise dont la pièce maitresse devait être le bœuf.

Parallèlement, un workshop sur le thème du « zéro déchet » a été organisé avec les deux écoles non retenues pour la finale, afin d'utiliser les déchets alimentaire restants et de sensibiliser à l'importance de réduire le gaspillage.

### La campagne « Moments Authentiques »

La campagne européenne « Moments Authentiques » a été lancée en 2020 et est menée en Belgique par l'Apag-W. Cette campagne a pour objectifs de sensibiliser les consommateurs aux atouts de la viande bovine de chez nous, d'informer le grand public et les professionnels concernant les standards particulièrement exigeants du modèle de production européen et de promouvoir une alimentation équilibrée intégrant la viande bovine locale et durable accompagnée de légumes de saison.

---

#### CONTACT PRESSE :

SOPEXA

Romain Neuray

[rneuray@sopexa.com](mailto:rneuray@sopexa.com)

+32 488 496 500

