

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

"BeBoeuf"

Une 5^e édition du concours inter-écoles hôtelières
pleine de talent et de saveur !



Pour la cinquième édition du concours inter-écoles hôtelières « BeBoeuf », l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), organisatrice, a une nouvelle fois mis à l'honneur le savoir-faire et la créativité des jeunes talents culinaires wallons. Sous le regard attentif d'un jury prestigieux, les candidats ont sublimé la viande de bœuf locale à travers des créations originales et audacieuses.

Copyright : Sébastien Roberty

Un défi culinaire autour du boeuf local



Le thème de cette édition : **imaginer une recette originale et surprenante à base de bœuf**. Les candidats ont rivalisé d'ingéniosité devant un jury de professionnels présidé par le Chef **Alex Joseph** (*The Standard Brussels Hotel*), aux côtés de **Philippe Bouillon** (Président de la Fédération des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique), **Éric Boschman** (sommelier, chroniqueur et homme de scène), **Julien Lapraille** (Chef et chroniqueur gastronomique) et **Daniel Molmans** (secrétaire général des Mastercooks of Belgium).

”

« Les candidats nous ont bluffés ! Ils ont démontré une réelle maîtrise technique et un sens du goût impressionnant. Le niveau monte chaque année ».

Alex Joseph, Président du jury



Pour marquer le cinquième anniversaire du concours BeBoeuf, un invité de prestige a rejoint cette année le jury : **Lionel Rigolet**, Chef du *Comme chez Soi* à Bruxelles (étoilé Michelin). Il a participé à la grande finale, apportant son regard d'expert sur la créativité, la technique et la mise en valeur du produit.

”

« Soutenir la jeune génération de cuisiniers, c'est essentiel pour l'avenir de notre métier.

Ce concours met en avant non seulement le talent, mais aussi la conscience du produit : comprendre d'où vient la viande, comment elle est travaillée, et comment la sublimer sans la dénaturer. C'est exactement cette approche que j'aime retrouver dans la gastronomie d'aujourd'hui ».

Lionel Rigolet, Chef du Comme chez Soi



Les jeunes talents inspirés

Six écoles hôtelières s'étaient qualifiées pour les demi-finales :

- Ecole Hôtelière Provinciale de Namur
- Ilon Saint-Jacques à Namur
- Institut de la Providence de Ciney
- Institut de la Sainte-Union de Kain
- Institut Notre-Dame de Fleurus
- Institut Provincial des Arts et Métiers de Nivelles (IPAM Nivelles)

Les élèves ont revisité un grand classique, le Bœuf bourguignon, avant que trois établissements – l'Ecole Provinciale Hôtelière de Namur, l'Institut Notre-Dame de Fleurus et l'Ilon Saint-Jacques de Namur – ne soient sélectionnés pour la grande finale : l'épreuve du frigo mystère.

Cette année, c'est l'**Ecole Provinciale Hôtelière de Namur** qui s'est distinguée et a décroché le 1er prix, récompensé par un bon d'achat de 750 € à faire valoir auprès d'un spécialiste du matériel et des ingrédients pour les professionnels de la restauration. Les écoles **Institut Notre-Dame de Fleurus** et **Ilon Saint-Jacques de Namur** complètent le podium, remportant respectivement des bons d'une valeur de 500 € et 250 €.



1er prix

Ecole Provinciale
Hôtelière de Namur



2e prix

Institut Notre-Dame de
Fleurus



3e prix

Ilon Saint-Jacques de
Namur

Un concours qui valorise le local et la transmission

Au-delà de la compétition, le concours « BeBoeuf » vise à sensibiliser les futurs professionnels à la viande bovine locale et au respect du produit. Les participants ont eu l'occasion de suivre un atelier culinaire dans leur école avec le chef Alex Joseph, et les établissements non-finalistes ont réalisé des zakouskis "zéro déchet" à partir des ingrédients restants — un bel exercice de créativité et de durabilité.

« Ce concours permet de challenger les élèves tout en leur faisant découvrir les produits wallons de qualité. C'est aussi une belle leçon sur la valeur du travail des éleveurs et des artisans locaux », expliquent Éric Boschman et Julien Lapraille.

Philippe Bouillon ajoute : « Les restaurateurs sont nos meilleurs ambassadeurs. Ces jeunes nous rappellent qu'il n'est pas nécessaire d'aller loin pour trouver de bons produits. »

Enfin Daniel Molmans commente : « Je suis toujours impressionné par le niveau de technique et de respect du produit que les élèves montrent ici. En valorisant le bœuf local, ces jeunes chefs nous rappellent que **qualité et authenticité sont les vrais ingrédients d'une cuisine durable.** »

**Suivez l'aventure BeBoeuf
et retrouvez toutes les écoles participantes et leurs
réalisations en photos via ce lien**

À propos de l'Apaq-W

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) est un organisme public dédié à la valorisation de l'agriculture et des produits locaux wallons. Elle collabore avec les agriculteurs, producteurs et artisans afin de promouvoir une consommation responsable et durable.

Apaq-W

Avenue Comte de Smet de Nayer 14,
5000 Namur

Contacts

Vanessa Poncelet - Attachée de presse
v.poncelet@apaqw.be - 0472 84 56 82

Amandine Vandeputte - Secteur Elevage - Viande
- a.vandeputte@apaqw.be - 0475 35 54 17

[Privacy](#)
[Imprint](#)
[Se désinscrire](#)