



Les concours professionnels ont de nouveau connu un grand succès !

Le 24 septembre, il y avait au programme les concours SPECIAL EUROBEEF et SPECIAL JUNIORCUP. À cette occasion, nous avons pu compter sur une cinquantaine de volontaires, qui ont fait de cette journée de concours un évènement réussi.

Nos membres de jury très dévoués ont parfaitement travaillé avec nos collaborateurs enthousiastes. Tout le monde a travaillé dur pour évaluer les produits de manière adéquate et les présenter ensuite au public.

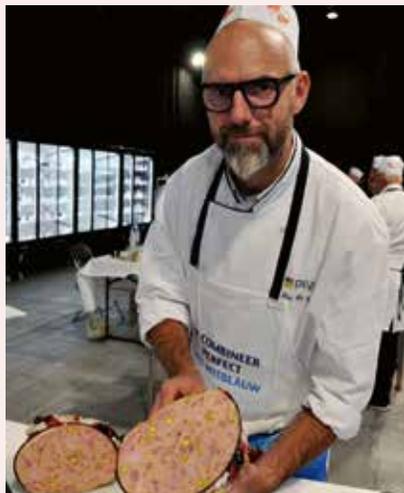
Tous les envois méritoires ont été couronnés par un diplôme avec impression de médaille d'or, d'argent ou de bronze.

J'aimerais ici remercier tous les participants, membres de jury et collaborateurs pour leur contribution et leur engagement : ils ont permis de faire de cette édition spéciale un succès indiscutable.

Les critiques positives et élogieuses des participants et l'enthousiasme de tous ceux qui ont collaboré de près ou de loin à cette édition sont pour nous autant de raisons de repartir pleins de courage pour l'organisation des préparatifs aux concours professionnels 2025 !











LE COUTEAU D'OR 2023

“Le Couteau d’Or” a été organisé pour la 16ème fois cette année. Y ont participé xx candidats des 2ème et 3ème années (de spécialisation) de boucherie, venus des centres d’apprentissage Syntra et de formation en alternance de la région flamande. Les candidats de cette édition venaient des centres de cours d’Anvers, de Gand, de Hasselt et de Courtrai.

En voici le détail :

Donovan Vanpé,
SYNTRA West campus Kortrijk
Maxim Breemeersch,
SYNTRA West campus Kortrijk
Amaury Vlieghe,
SYNTRA West campus Kortrijk
Loena Santens,
SYNTRA Midden-Vlaanderen campus Gent
Brent Bouquet,
SYNTRA Midden-Vlaanderen campus Gent
Kato Wellens,
SYNTRA Limburg campus Hasselt
Lennert Wynants,
SYNTRA Limburg campus Hasselt
Thomas Droux,
SYNTRA Limburg campus Hasselt
Enzo Lenaerts
PIVA Provinciaal Instituut Antwerpen

Le Challenge Trophy est allé au centrevainqueur PIVA Anvers. Kenji Fioole a été le grand vainqueur de cet événement, remportant le Couteau d’or 2023. La 2ème place est revenue à Ibe Jansens. Kenji Fioole a remporté le prix de la créativité. Senne Decloedt a été un 3ème très méritant.

Le Couteau d’Or, offert depuis les tout débuts par la firme Dupont, a été remis au vainqueur par Monsieur Dupont, président du salon professionnel, et sa fille Sarah.

Monsieur Ivan Claeys, co-président de la Fédération Nationale, président de la Fédération Provinciale de Flandre-Occidentale et président du concours, a également remis les prix en nature.

Si ce prestigieux concours a pu se dérouler dans les meilleures conditions, c’est grâce à la sympathique collaboration de la Province de Flandre-Occidentale, de la Fédération Provinciale des Bouchers de Flandre-Occidentale, de la Fédération Nationale des Bouchers, et de nos fidèles sponsors, que nous remercions de tout cœur.





DÉMONSTRATIONS DE VIANDE FRAÎCHE, PAR LES JEUNES BOUCHERS EN FORMATION

Le mardi 26 septembre, nous avons reçu à notre stand démo de MEAT EXPO, les jeunes de la formation en boucherie de la Région Flamande, pour la démonstration officielle de viande fraîche.

Cette démonstration, organisée comme d'habitude par la Fédération Nationale, en collaboration avec les formations de jour en boucherie, était placée pour la 1ère fois sous la direction de Bertrand Vande Ginste et Jan Verheyden.

Ils méritent un grand coup de chapeau pour une organisation impeccable ...

Comme toujours, tous les candidats ont reçu les mêmes ingrédients pour réaliser un plat créatif à base de viande fraîche. Les participants de GO! Diksmuide, Ter Groene Poorte, Piva Antwerpen et Hotelschool Hasselt ont fait étalage de toute leur créativité.

À la fin de la démonstration, Senne Celis, Yanaïka De Meyer, Axelle Axelle, Ayron Malysse, Arno Mylle, Tristan Pittoors, Laura Van der Aa et Ferre Vrachten ont exposé leurs petits chefs-d'œuvre, puis il y a eu une remise des prix, tous les participants recevant un goodybag.

Nous remercions vivement toutes les écoles participantes, nos deux accompagnateurs Jan et Bertrand, ainsi que tous les sponsors et fournisseurs.



REMISE DES PRIX DES CONCOURS 2023 : SPECIAL EUROBEEF ET SPECIAL JUNIORCUP



C'est le mardi 26 septembre qu'a eu lieu la remise des prix solennelle des CONCOURS SPECIAL EUROBEEF ET SPECIAL JUNIORCUP. Cette cérémonie a suscité un vif intérêt.

Monsieur Dirk Dupont, président de Meat Expo, a eu l'honneur d'ouvrir la cérémonie. Après quelques mots de bienvenue, il a passé la parole aux présidents de la Fédération Nationale, Messieurs Ivan Claeys et Philippe Bouillon.



Le président du Jury, Monsieur Stefaan Van Hee, a tenu à remercier pour leur travail tous les collaborateurs qui ont

œuvré pendant des mois pour faire de cette édition un succès. Il a également félicité tous les participants pour leur prestation. Ne voulant pas tenir les candidats plus longtemps en haleine, il a donné le coup d'envoi de la remise des prix ...



Les prix de la rubrique ont été remis par Madame Nathalie Jouant, conseiller PME au cabinet du ministre Clarinval.

PROFESSIONNELS : PRIX PAR RUBRIQUE

Nom CANDIDAT	TROPHÉE
Arthur Blockeel	Lauréat plat à tapas
Arthur Blockeel	Lauréat jambon cuit artisanal
Arthur Blockeel	Lauréat jambon salé artisanal
Joran Delbaere	Lauréat produits de viande artisanaux
Philippe Vermeulen	Lauréat produits de viande artisanaux salés



Puis, cela a été le tour des JUNIORS.

Les jeunes talents ont fourni un travail remarquable, se retrouvant clairement en accord avec les décisions du jury. Et ce ne sont pas seulement les jeunes qu'il faut féliciter : ce sont aussi les profs des écoles de boucherie !



JUNIORS : PRIX PAR RUBRIQUE

Nom CANDIDAT	TROPHÉE
Liselotte Toebaert - GO! Atheneum DIKSMUIDE	Lauréat plat à tapas
Aisha Rachbach - PIVA	Lauréat jambon cuit artisanal
Gilles Burggraeve TER GROENE POORTE	Lauréat jambon salé artisanal
Jarne Maerevoet - PIVA	Lauréat produits de viande artisanaux
Rafaël Badine - ITCA	Lauréat produits de viande artisanaux salés





La coupe du Grand Ordre des Bouchers Belges, prix de la créativité au concours SPECIAL EUROBEEF, va au candidat ayant obtenu le meilleur score pour la créativité dans la rubrique Plat à tapas. **Arthur Blockeel** a reçu le prix de la part du Grand Maître du Grand Ordre des Bouchers Belges, Monsieur Willy Verbust.



La coupe du Grand Ordre des Bouchers Belges, prix de la créativité au concours SPECIAL JUNIORCUP, va au candidat ayant obtenu le meilleur score pour la créativité dans la rubrique Plat à tapas. La coupe est remise à **Liselotte Toebaert** par Monsieur Jean-Luc Pottier, Commissaire du Grand Ordre des Bouchers Belges, Président d'honneur de la Fédération nationale et membre du jury Eurobeef.

Nous avons ensuite eu la remise des prix honorifiques spéciaux ...



Arthur Blockeel a reçu de la part des présidents de la Fédération nationale **la coupe nationale**. La coupe va au participant ayant obtenu le score total le plus élevé au concours **SPECIAL EUROBEEF** en additionnant les meilleurs résultats dans les 5 rubriques.



Enfin, **la Juniorcup** est remise à **Gilles Burggraeve** par Ivan Claeys, président de l'organisation professionnelle nationale.

DISCOURS DE PHILIPPE BOUILLON, PRÉSIDENT.



Madame la représentante du ministre Clarinval, Monsieur le Président, Messieurs les directeurs du Landsbond et du Grand Ordre, Mesdames et Messieurs, Chers lauréats et invités, Lorsque nous nous sommes lancés dans cette aventure, personne ne

s'attendait à ce qu'une version abrégée de notre EUROBEEF et de notre JUNIORCUP connaisse un tel succès.

C'est pourquoi nous sommes si heureux d'avoir pu juger de nombreux produits de qualité dimanche dernier. Nous sommes toujours étonnés de la créativité dont font preuve nos bouchers et apprentis bouchers dans leur travail. Je suis sincèrement fier de cette génération de participants et je leur souhaite beaucoup de succès sur le plan commercial.

Bien sûr, je ne peux pas ignorer que nous avons pu compter une fois de plus sur une équipe d'environ 80 employés, membres du jury, assistants dans les coulisses, ... pour que tout se passe bien.

Il est réconfortant de constater que tant de personnes sacrifient leur temps libre pour promouvoir la profession. Merci à tous !

Un grand merci également à tous les professionnels et étudiants, aux directions scolaires, au personnel de Meat Expo et de la Fédération nationale et à nos sponsors, qui font de nos concours professionnels un événement de grande qualité. Je tiens également à remercier le nouveau président du jury, Stefaan Van Hee, qui s'est acquitté de sa tâche à la perfection. Je donne la parole à notre orateur qui donne la parole au président du jury.

MADAME LA REPRÉSENTANTE DU MINISTRE CLARINVAL, DISCOURS DE STEFAAN VAN HEE, TOUT NOUVEAU PRÉSIDENT DU JURY.



Mesdames et Messieurs, chers lauréats, chers invités, Cette cérémonie de remise des prix est également un moment spécial pour moi. En tant que tout nouveau président du jury, les mots me manquent pour féliciter tout le monde et les remercier pour les

efforts considérables qu'ils ont déployés pour faire de cet événement un succès.

Les boîtes de présentation sont bien remplies et nos membres du jury parlent d'une édition de grande qualité. Qu'est-ce qu'un président de jury peut souhaiter de plus ?

Fier comme un paon, j'attends avec impatience de voir qui aura finalement obtenu les meilleurs points. Les professionnels et les étudiants avec lesquels j'ai discuté se sont montrés enthousiastes quant à l'organisation de nos concours professionnels et attendent les résultats avec impatience. Je tiens d'ores et déjà à féliciter chaleureusement tous les participants.

Pour moi, vous êtes tous des gagnants !

Avant de passer à la cérémonie officielle, j'aimerais exprimer ma gratitude à nos membres du jury pour leurs efforts et à tous les employés qui ont travaillé sous une forte pression ces



dernières semaines. Cela vaut non seulement pour les dames de Meat Expo, mais aussi pour l'équipe de la Fédération nationale Johan Cuyppers et nos dames Carine et Marianne Vos. Un remerciement tout particulier va aux professeurs qui travaillent jour après jour avec les jeunes talents de la boucherie, les préparant sans cesse à participer avec succès à nos concours professionnels.

Enfin, je tiens à remercier nos sponsors, les dirigeants de la Fédération nationale, les représentants du Grand Ordre des Bouchers Belges qui ont rempli leur mission de promotion de l'image positive de la profession en cofinçant les magnifiques trophées, et tous les sponsors qui ont remis des prix aux vainqueurs de toutes les manifestations que nous avons organisées.

Mesdames et Messieurs, chers invités, je ne vais pas vous laisser dans l'expectative plus longtemps et nous allons maintenant passer au "moment suprême".

Je donne la parole à notre orateur qui, comme toujours, appellera les lauréats à la tribune.



TEXTE ET PHOTOS : CARINE VOS

MEAT EXPO A ORGANISÉ PENDANT LES 4 JOURS DU SALON UNE DÉGUSTATION DE PÂTÉS POUR PROFESSIONNELS ET APPRENTIS-BOUCHERS

Pendant les 4 jours du salon,
Meat Expo a organisé une dégustation
de pâtés pour professionnels et appren-
tis-bouchers.

Les visiteurs ont pu exprimer leur
préférence pendant toute la durée
du concours.

Ils avaient le choix entre un pâté aux
pommes et un pâté façon grand-mère.

Les vainqueurs de l'évènement reçoivent
leur coupe des mains de notre président,
Ivan Claeys.

Les vainqueurs sont :
Kwaliteitsslagerij Kurt & Leen :
Boerenpaté van het Huis
Slagerij Blockeel:
Normandische Appel Pastei
PIVA: Boerenpaté
PIVA: Appelpaté

