



DE MEESTERKOKS VAN BELGIË
LES MAÎTRES CUISINIERS DE BELGIQUE
THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Persbericht

De Meesterkoks van België® stellen nieuwe leden en menu 2014 voor

Brussel 12 mei – Kennis en creativiteit, traditie en vernieuwing, ambacht en kunst, gastvrijheid en collegialiteit! Het zijn de basiswaarden die de 139 meesterkoks, lid van De Meesterkoks van België®, hoog in het vaandel voeren. Vorig jaar lanceerde een nieuw bestuursteam onder leiding van Frank Fol het ambitieus masterplan “On the Move” die de leidraad werd voor een nieuwe toekomst. Na één jaar is het tijd om de balans te maken en vast te stellen dat de toekomst zich veelbelovend aankondigt. Straks trekken immers elf nieuwe leden het gloednieuwe koksvest van de Meesterkoks van België® aan.

Het beste van België

Dat ons kleine landje vandaag onmiskenbaar tot de top behoort wat gastronomie betreft, is voor een groot deel te danken aan de meesterkoks die deel uitmaken van de Meesterkoks van België®. Op de ‘Wall of Fame’ van de vereniging schitteren illustere namen die tot de allerbesten in hun vak gerekend mogen worden. Met respect voor de traditie stappen vandaag jonge koks in hun voetsporen. Ze gaan met dezelfde inzet, vakkennis en wilskracht aan de slag. De tijden mogen dan veranderd zijn, de liefde voor het vak is gebleven.

De Week van de Belgische Keuken©

Belgisch gastronomisch toptalent en Belgische topproducten promoten bij een zo breed mogelijk publiek in binnen- en buitenland, is de opdracht die De Week van de Belgische Keuken zich stelt. Dit prestigieuze project – vorig jaar voor het eerst georganiseerd door de Meesterkoks van België® – werd een groot succes, zowel bij het publiek als in de media. Op de affiche van De Week 2014 staan diverse evenementen. De belangrijkste zijn de wedstrijd De Ster van de Belgische Keuken en de actie 100% Lunch. De Week wordt afgesloten met een galadiner.

> De Week van de Belgische Keuken loopt van 22 t/m 28 september 2014

Topgastronomie voor iedereen = actie 100% Lunch

Van 22 september tot en 19 oktober nodigen een groot aantal meesterkoks iedereen uit om tegen een zeer voordelig tarief bij hen te komen lunchen en zo kennis te maken met hun keuken. Op het menu staan de Belgische topproducten waar de chefs mee werken. Met de actie 100% Lunch willen de Meesterkoks van België® aantonen dat lunchen bij een meesterkok wat prijs/kwaliteit betreft een uitstekende keuze is. De actie gaat gepaard met een grootschalige mediacampagne.

> Actie 100% Lunch, van 22 september t/m 19 oktober 2014

Wedstrijd: De Ster van de Belgische Keuken©

Vorig jaar had de eerste editie van De Ster van de Belgische Keuken plaats. Dit jaar gaat de wedstrijd door in Flanders Expo Gent. De wedstrijdformule blijft onveranderd. Elke provincie vaardigt zijn topkok af. De opdracht is een gerecht bereiden met uitsluitend Belgische producten gelinkt aan Belgisch bier, witloof en chocolade. De wedstrijd wordt opgevat als een Davis-cup. Na een selectie door een professionele jury koken 8 chefs tegen elkaar. Vier chefs gaan door in de halve finale, twee strijden tot slot in de finale op dezelfde dag.

> De Ster van de Belgische Keuken. Kandidaten mogen zich aanmelden bij director@mastercooks.be

Nieuwe meesterkoks 2014

Ze zijn met elf, de nieuwe meesterkoks. We stellen ze graag aan u voor:

- Categorie Top-restaurant: Matthieu Beudaert (Table d'amis, Kortrijk), Vincent Cardinal (Hostellerie Le Prieuré Saint-Géry, Beaumont), Clément Petitjean (La Grappe d'Or, Torgny), Rocky Renaud (Le Passage, Ukkel), Carl Wens (De Pastorie, Lichtaart) en Laury Zioui (L'éveil des sens, Montigny-le-Tilleul)
- Categorie Top-brasserie: Eddy Munster (Wine in the City, Jette)
- Categorie Traiteur/Catering/Home-cooking: Wim Casteleyn (Food at location, Brugge), Mario Holtzem (Creatief Culinair Atelier, Genk)
- Categorie Top-specialist: Peter Coucquyt (Foodpairing)
- Categorie Belgian ambassador in the world: Eddie Kerkhofs (Il Piccolino, Los Angeles, U.S.A.)

MCM MasterCooks Magazine

Voor iedereen die de Meesterkoks van België® op de voet wil volgen, is er nu het driemaandelijkse magazine MCM MasterCooks Magazine. Het nieuwe magazine focust op de gastronomische actualiteit en volgt het reilen en zeilen van de meesterkoks op de voet. MCM - MasterCooks Magazine verschijnt uitsluitend in digitale vorm op het publicatieplatform van de Meesterkoks van België® - <http://issuu.com/mastercooks>. Lezen en downloaden is gratis.

Nieuwe samenwerkingen: B.R.A. en Foodpairing®

De Meesterkoks van België staan niet alleen om de Belgische topgastronomie en de Belgische topproducten te verdedigen in binnen- en buitenland. Ze kunnen daarvoor rekenen op tal van partners. Twee nieuwe samenwerkingen werden vandaagvoorgesteld: B.R.A. en Foodpairing®.

B.R.A. voluit Belgian Restaurants Association, stelt zich als opdracht haar leden–restaurantuitbaters op economisch en sociaal vlak te vertegenwoordigen en te verdedigen bij de diverse overheden. www.belgianrestaurantsassociation.be

Foodpairing® wist zich in de voorbije jaren als ‘food tech company’ een wereldwijde faam op te bouwen met hun baanbrekende onderzoek naar nieuwe smaakcombinaties en technologieën. www.foodpairing.com

Nieuwe partners 2014: Brouwerij Haacht, Fintro Bank, Omega Watches, Countryside, Carrefour, Kaasmeesters Van Tricht en Irish Food Board.

Meer info:

Secretariaat: info@mastercooks.be

Frank Fol – Tel. 0032 (0)475 97 34 41 –

president@mastercooks.be

Paul Gelders – Tel. 0032 (0)475 78 24 93 –

director@mastercooks.be

website: www.mastercooks.be