



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

Communiqué de presse

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique présentent leurs nouveaux membres ainsi que leur « menu » pour l'année 2014

Bruxelles, le 12 mai – Savoir et créativité, tradition et innovation, métier et art, convivialité et collégialité! Voilà bien les valeurs fondamentales que les 139 Maîtres Cuisiniers membres de l'Association portent haut sur leur bannière. L'année dernière la nouvelle équipe dirigeante lançait, sous l'impulsion de Frank Fol, un ambitieux « masterplan » baptisé "On the move" et qui donnait le ton du nouvel avenir du groupement. Cette année écoulée donne l'occasion de faire le point sur ce qui s'est fait et de constater que le futur s'annonce comme plus que prometteur. En effet, tout à l'heure, ce ne seront pas moins de 11 nouveaux Maîtres Cuisiniers qui enfilent la veste de leur nouvelle association.

Le meilleur de la Belgique

Le fait incontestable que notre petit pays appartienne au peloton de tête de la gastronomie mondiale est en grande partie à attribuer aux membres de l'Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique. Sur le "Wall of Fame" de notre groupement, scintillent une série de noms illustres qui font partie des meilleurs représentants mondiaux de la profession. Respectueux des traditions, bon nombre de jeunes cuisiniers ont décidé de marcher sur leurs traces. Ceux-ci témoignent du même investissement personnel, de la même connaissance du métier et la même force de caractère. Les temps ont beau avoir changé, l'amour du métier reste le même !

La Semaine de la Cuisine Belge©

Promouvoir les plus beaux talents et les meilleurs produits de notre pays auprès d'un public aussi large que possible, tant chez nous qu'hors de nos frontières: voilà l'objectif de la Semaine de la Cuisine belge. Cette manifestation prestigieuse, organisée pour la première fois l'année dernière par les Maîtres Cuisiniers de Belgique, a remporté autant de succès auprès du public que des médias. L'affiche 2014 de ce véritable festival comporte plusieurs événements. Les plus importants sont le concours "L'Etoile de la Cuisine Belge" ainsi que l'action "100 % lunch", sachant que la semaine en question se terminera par un grand dîner de gala..

> La Semaine de la Cuisine belge se déroulera du 22 au 28 septembre 2014.

Le sommet de la gastronomie pour chacun à travers l'action 100% Lunch

Du 22 septembre au 19 octobre, un grand nombre de Maîtres Cuisiniers convieront tout un chacun à venir déjeuner chez eux à un prix tout à fait exceptionnel afin de faire découvrir leur cuisine. Le menu comprend des produits belges de la meilleure qualité habituellement travaillés par ces chefs. L'objectif de cette manifestation est de démontrer qu'un déjeuner chez un Maître Cuisinier présente un rapport qualité-prix imbattable. Cette action ira de pair avec une grande campagne médiatique.

> L'action 100% Lunch se déroulera du 22 septembre au 19 octobre 2014.

Concours: L'Etoile de la Cuisine Belge©

La première édition du concours L'Etoile de la Cuisine Belge s'est déroulée l'année dernière à Bruxelles. Cette fois, la compétition se déroulera à Gand, à Flanders Expo. La forme du concours reste identique. Chaque province délègue son meilleur cuisinier. L'objectif est de préparer un menu à base de produits exclusivement belges liés à la bière de chez nous, les chicons et le chocolat. La compétition se déroule comme une Coupe Davis. Après une sélection de 8 chefs réalisée par un jury, ceux-ci s'affronteront en quarts de finale. Quatre d'entre eux iront donc en demi-finales, le même jour se déroulera également la compétition entre les deux finalistes. L'Etoile de la Cuisine Belge. Les candidatures doivent être envoyées chez director@mastercooks.be

Nouveaux Maîtres Cuisiniers 2014

Voici les 11 nouveaux membres qui sont présentés cette année:

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

MCM MasterCooks Magazine

Tous ceux qui veulent suivre les activités des Maîtres Cuisiniers disposent dorénavant d'un nouvel outil: le magazine trimestriel MCM (Master Cooks Magazine). Celui-ci fait le point sur l'actualité gastronomique et suit pas à pas l'activité des Maîtres Cuisiniers. MCM ne paraît que sous forme électronique sur la plateforme de publication des Maîtres Cuisiniers: <http://issuu.com/mastercooks>. La consultation et le téléchargement sont gratuits. .

Nouvelle collaboration: B.R.A. et Foodpairing®

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique ne sont pas seuls pour défendre la gastronomie et les meilleurs produits belges, ceci aussi bien chez nous qu'à l'étranger. Ils peuvent pour cela compter sur de nombreux partenaires. Deux nouvelles collaborations peuvent ainsi être présentées: B.R.A. et Foodpairing.

B.R.A., l'acronyme de Belgian Restaurants Association, s'est donné pour objectif de représenter et de défendre ses membres exploitants de restaurant sur le plan économique et social auprès des diverses autorités.
www.belgianrestaurantsassociation.be

Foodpairing, autrefois connue sous le nom de 'food tech company' cette structure s'est forgé une réputation planétaire à travers ses recherches innovantes en terme de nouvelles associations gustatives et technologies. www.foodpairing.com

Nouveaux partenaires 2014: Brasserie Haacht, Banque Fintro, Omega Watches, Countryside, Carrefour, Maîtres Fromagers Van Tricht et Irish Food Board.

Plus d'informations:

Secrétariat: info@mastercooks.be

Frank Fol - Tél. 0032 (0)475 97 34 41 -

president@mastercooks.be

Paul Gelders - Tél. 0032 (0)475 78 24 93 -

director@mastercooks.be

website: www.mastercooks.be