



PERSBERICHT: SAM VAN HOUCKE SCHITTERT OP GLOBAL CHEFS CHALLENGE.

Rimini, maandag 18 februari 2019 - *Chef Sam van Houcke, commis Simon Caboor en coach Jo Nelissen hebben vanavond in Rimini de **1ste plaats** behaald in de Global Chefs Challenge. Dat is een internationale topwedstrijd georganiseerd door de World Association of Chefs Society. Vlaanderen heeft de voorbije jaren fors geïnvesteerd in professionele voorbereiding op culinaire toptoernooien. “Hoe meer we opvallen op internationale wedstrijden, hoe meer mensen weten dat je in Vlaanderen kan genieten aan elke tafel en elke toog”, zegt Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts.*

Vlaanderen wil bekend staan als een gastronomische topbestemming voor lekkerbekken uit de hele wereld. Furore maken op internationale gastronomische wedstrijden zoals de Bocuse d’Or en de Culinary World Cup is een belangrijk deel van de strategie om de culinaire rijkdom van Vlaanderen bekender te maken. Ook de Global Chefs Challenge hoort thuis in dit rijtje.

Vlaams minister van Toerisme **Ben Weyts** investeert via Toerisme Vlaanderen sinds 2017 elk jaar ruim 1,5 miljoen euro in de culinaire strategie, waarvan een half miljoen per jaar in de intensieve voorbereiding van internationale kookwedstrijden. Dat geld gaat onder meer naar een professionele omkadering, topcoaches en een eigen trainingscentrum in Harelbeke.

De Vlaamse kandidaat voor de Global Chefs Challenge moet eerst de Nationale wedstrijd **Ster van de Belgische Keuken** winnen. **Frank Fol** en Pierre Wynants organiseren deze wedstrijd met ondersteuning van **The Mastercooks of Belgium**.

Na een stevige voorbereiding was het team helemaal klaar om de strijd aan te gaan op de Europese finale in Rimini. Inzet: een ticket voor de wereldfinale in Sint-Petersburg in juli 2020. 12 teams plaatsten zich al door hun resultaat op de Culinary World Cup in Luxemburg. Daar komen nog 7 regionale winnaars bij. Ons team moest zijn wedstrijd in Rimini dus winnen om geplaatst te zijn. Sam, Simon en Jo wonnen niet alleen de regionale finale voor midden Europa, maar ook all round waren zij de beste van de 11 landen in competitie.

Het team kreeg 3 uur om een 3-gangen menu te bereiden voor 6 personen. De chefs moesten voor het voorgerecht verplicht aan de slag met Zeebaars en Coquilles. Voor het hoofdgerecht was dat Filet d’Anvers van kalf en kalfsnier.

Het dessert moest uit twee componenten bestaan, één daarvan was patisserie. Het dessert moest ook voor 40% uit chocolade en fruit bestaan, en de chefs waren ook verplicht om thee te gebruiken in hun dessert.

Het voorgerecht moest buiten na 2 uur wedstrijd. Een half uur later volgde het hoofdgerecht en tot slot ook het dessert.

Horeca Vlaanderen feliciteert het team met de mooie prestatie. *“Wat een prestatie, weeral ideale promotie voor ons prachtig culinair landschap..Een bewijs dat hard werken loont!”* aldus Matthias De Caluwe, CEO Horeca Vlaanderen.

Bezieler van de ‘Ster van de Belgische Keuken’, Frank Fol: “Sam Van Houcke, De Ster van de Belgische Keuken 2018, en Simon Caboor waren door Jo Nelissen perfect voorbereid om door te stoten naar St. Petersburg. Pierre Wynants en ikzelf zijn dan ook zeer blij dat in juli 2020 België voor de eerste keer zal mogen deelnemen aan de wereldfinale van de Worldchefs Global Chefs Challenge. We hebben nu meer dan een jaar om ons voor te bereiden!”

Meer informatie

| | | |
|----------------------------------|-------------------|---------------|
| De ster van de Belgische keuken: | Frank Fol | 0475 97 34 41 |
| Toerisme Vlaanderen: | Stef Gits | 0486 22 67 95 |
| Kabinet minister Weyts: | Michaël Devoldere | 0484 14 08 19 |
| Horeca Vlaanderen: | Hilaire Spreuwers | 0488 99 00 17 |