



## Hier zijn de Meesterkoks van 2013



woensdag 23 januari 2013 - (rvh) - De Meesterkoks van België anno 2013 zijn een moderne en dynamische vereniging die de link legt tussen de top van de Belgische gastronomie en de lekkerbekken in dit land.

De nieuwe dynamiek van de vereniging, onder impuls van haar nieuwe voorzitter Frank Fol, wordt gedragen door het Masterplan “The Mastercooks of Belgium – On the Move”. Dit Masterplan is het resultaat van een enquête en verschillende brainstormsessies onder meer bij onze leden. Het bestaat uit 4 invalshoeken.

De Meesterkoks van België bekleden een unieke positie. De vereniging bestaat vandaag uit 140 top-chefs die samen de geschiedenis van de Belgische gastronomie vormen. Zij zijn de kroonjuwelen van de Belgische keuken, onze nationale culinaire ploeg.

De vernieuwde uitstraling van de vereniging wordt geïllustreerd met een nieuw logo, een gestileerde vlam in beweging, die staat voor koken en passie. Dit zeer herkenbare logo in de Belgische driekleur is een kwaliteitslabel van de Belgische gastronomie. Het staat voor fierheid en dynamisme en voor de tafel en gastronomie als symbool van verbroedering.

Dit jaar verwelkomt de vereniging niet minder dan 40 nieuwe Meesterkoks en ereleden, een recordaantal in de geschiedenis van de vereniging. En het zijn niet van de minsten. Bovendien omschrijft een nieuw charter de kwaliteiten, het respect, de ambities en fierheid van een Meesterkok. De Meesterkoks van België komen uit alle geledingen van de horeca. Deze bestaat uit 7 grote families: toprestaurants, toptraiteurs, topbrasseries, topspecialisten, wereldambassadeurs, ereleden en kandidaat-leden.

De vereniging plant tevens een aantal nieuwe toekomstprojecten. The Refreshing Mondays: een vereniging heeft pas meerwaarde als haar leden actief worden ondersteund. Viermaal per jaar, op een maandag, wordt voor alle leden en hun personeel een workshop georganiseerd. Op die dag komen onderwerpen aan bod zoals 'hoe communiceer je met klanten?', 'hoe gebruik je sociale media?', 'reageren op restaurantbesprekingen of niet?'.

De Week van de Belgische keuken loopt dit jaar van 16 tot 22 september, de Meesterkoks organiseren voor het eerst de Week van de Belgische keuken. Tijdens deze week worden een aantal belangrijke evenementen opgezet waaronder wedstrijd De Ster van de Belgische keuken.

Wie maakt het beste gerecht met Belgische producten? Deze provinciale kookwedstrijd, onder auspiciën van Pierre Wynants, wordt dit jaar voor het eerst georganiseerd in samenwerking met de Meesterkoks van België. Voor deze wedstrijd vaardigt elke provincie zijn topkok uit. De opdracht is een gerecht te bereiden met uitsluitend Belgische producten gelinkt met een Belgisch bier. De wedstrijd wordt opgevat net als een Daviscup. Na een selectie door de jury zullen 8 chefs tegen elkaar koken. Vier chefs gaan door in de halve finale, twee strijden tot slot in de finale. De winnaar krijgt een wisselbeker en wordt de Ster van de Belgische keuken.

De Meesterkoks van België zetten een sterke structuur op die de vereniging meer mogelijkheden moet bieden en een betere samenwerking met (h)echte kwaliteitspartners. Een aantal structurele maatregelen zijn al gemaakt. Om onze werking te ondersteunen en actuele uitdagingen niet uit de weg te gaan, zijn diverse werkgroepen opgericht waarin alle bestuursleden en leden kunnen deelnemen. Zo stimuleren we ook de betrokkenheid van alle Meesterkoks aan de besluitprocessen. Per provincie wordt een verantwoordelijke Meesterkok aangesteld. Hij/zij wordt het aanspreekpunt voor de Meesterkoks van zijn provincie.

Op de nieuwe website van de Meesterkoks vinden de fijnproevers en lekkerbekken alle informatie over de 140 Meesterkoks. Elke Meesterkok wordt er voorgesteld met een biografie, informatie over zijn restaurant en een recept. Er is ook een heuse 'Wall of Fame' voorbehouden aan Meesterkoks met 2 Michelinsterren en een quotering van 17/20 en meer in GaultMillau. Ook alle ereleden en de leden die al meer dan 15 jaar actief meewerken aan de vereniging horen tot onze 'Wall of Fame'.

[www.mastercooks.be](http://www.mastercooks.be)