



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

Communiqué de presse – 21 janvier 2013

Voici les Maîtres Cuisiniers de 2013!

Les associations culinaires appartiennent-elles au passé ? Assurément non si l'on prend le cas des Maîtres Cuisiniers de Belgique ! Les Maîtres Cuisiniers version 2013 constituent une association dynamique qui a pour ambition d'établir le lien entre les maîtres de la gastronomie belge et les gourmets de ce pays.

Sous l'impulsion de son nouveau président Frank Fol, ce groupement bénéficie dorénavant d'une nouvelle énergie définie à travers le plan d'action "The Mastercooks of Belgium - On the Move".

Ce document est le résultat d'une grande enquête réalisée auprès de nos membres et de plusieurs séances de brainstorming. Il peut se définir par quatre angles d'attaques.

Notre "équipe nationale" de cuisine

Une position fabuleuse

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique occupent une position fabuleuse. L'association se compose aujourd'hui de 140 chefs de premier plan qui, ensemble, incarnent l'histoire de la gastronomie belge. Ils sont les joyaux de la cuisine de notre pays, en fait notre « équipe nationale de cuisine » !

Un nombre record de nouveaux membres

Cette année, ce ne sont pas moins de 40 nouveaux membres – et pas des moindres ! – qui vont rejoindre les Maîtres Cuisiniers, ce qui constitue un record absolu pour l'association. Vous trouverez la liste de ces nouveaux membres et des membres d'honneur en annexe du présent communiqué.

Un nouveau logo

Le nouveau rayonnement de l'association s'exprime à travers le logo spécialement créé pour l'occasion: une flamme symbolisant à la fois la cuisine et la passion. Ce sigle particulièrement reconnaissable, qui affiche les trois couleurs nationales belges, a pour ambition de devenir le label de



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

qualité de la gastronomie de notre pays. Il exprime la fierté et le dynamisme ainsi que la fraternisation à travers la table et l'art culinaire.

Nouvelle charte

La nouvelle charte reprend les qualités, le respect, les ambitions et la fierté qui doivent caractériser tout Maître Cuisinier. Une copie de ce texte se trouve également en annexe de ce communiqué. Inutile de préciser que la charte en question a été signée par tous les Maîtres Cuisiniers...

Une communication plus abondante et de meilleure qualité

Un nouveau site Internet

Toutes les informations sur les 140 Maîtres Cuisiniers sont disponibles sur le nouveau site Internet de l'Association. Chaque membre y est présenté au moyen d'une biographie, d'informations sur son restaurant ainsi qu'une de ses recettes. Le site propose également un « Wall of Fame » réservé aux Maîtres Cuisiniers qui bénéficient d'au moins deux étoiles au guide Michelin et/ou d'une note minimum de 17/20 au GaultMillau. Cette galerie prestigieuse est également ouverte aux membres d'honneur ainsi qu'aux membres qui collaborent activement depuis plus de 15 ans à l'association..

www.mastercooks.be

Sept familles

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique viennent de toutes les branches de l'Horeca. Ils se catégorisent en sept grandes familles, se situant chaque fois au sommet de leur art : les restaurants, les traiteurs, les brasseries, les spécialistes, les ambassadeurs, les membres d'honneur et les candidats à l'adhésion..

L'"application" Maîtres Cuisiniers

Dés le 1 mars, il vous sera possible de télécharger la toute première application des Maîtres Cuisiniers. Celle-ci, adaptée pour Iphone, Ipad, Android en Windows 8, vous permettra de prendre connaissance de toutes les données utiles sur chaque restaurant où œuvre un Maître Cuisinier. Il vous sera ainsi possible de trouver, en tous temps, un Maître Cuisinier, où que vous vous trouviez dans le pays. Mieux encore, cette application permet d'effectuer une réservation en ligne et d'établir son itinéraire !



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

Programme de communication

Le nouveau cheval de bataille de l'Association des Maîtres Cuisinier devient la communication. Tant vers l'intérieur que vers l'extérieur, celle-ci se voit complètement repensée. Ainsi, parmi bien d'autres innovations, on peut évoquer une lettre d'information électronique, une banque de données contenant des informations sur tous les chefs spécialement destinée aux médias, un programme professionnel de familiarisation aux médias sociaux, un nouveau type de dépliant pour les restaurants, etc

Médias sociaux

Vous pouvez d'ores et déjà suivre les Maîtres Cuisinier sur les principaux médias sociaux:

Facebook: <http://facebook.com/maitrescuiniers.meesterkoks>

Twitter: @MastercooksBel

Pinterest: pinterest.com/mastercooks/

The Mastercooks Friends Community

The Mastercooks Friends Community réunit tous les amis des Maîtres Cuisiniers. Les entreprises ou les particuliers peuvent devenir des membres privilégiés des Maîtres Cuisiniers, moyennant une cotisation de 250 € par an. Chaque Mastercooks Friend (MC-Friend) est invité chaque année gratuitement à un évènement des Maîtres Cuisiniers. Il bénéficie tout aussi gratuitement d'un abonnement à la lettre d'information électronique et au magazine des Maîtres Cuisiniers. Il est tenu au courant des activités des Maîtres Cuisiniers. Il est prioritaire quant à son inscription à tout projet ou évènement de l'Association. En outre, son nom se retrouve au sein de la Mastercooks Friends Community figurant sur la page d'ouverture du site Internet.

Nouveau projets d'avenir

The Refreshing Mondays

Une association ne justifie son existence que si elle apporte un soutien effectif à ses membres. Quatre fois par an, un lundi, un atelier sera organisé à l'attention de tous les membres et de leur personnel. A cette occasion, seront traités des sujets comme, par exemple "Comment communiquer avec



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

la clientèle”, “Comment faire usage des médias sociaux”, « Réagir ou non aux commentaires sur les restaurants »...

La Semaine de la Cuisine belge

Cette année, les Maîtres Cuisiniers de Belgique organisent pour la première fois, du 16 au 22 septembre, la Semaine de la Cuisine belge. Cette semaine verra se dérouler un certain nombre d'évènement, parmi lesquels « L'Etoile de la Cuisine Belge »

L'étoile de la Cuisine belge

Qui réalise le meilleur plat à partir de produits belges? Ce concours de cuisine provinciale, placé sous les auspices de Pierre Wynants, est organisé cette année pour la première fois en collaboration avec les Maîtres Cuisiniers de Belgique. A cette occasion, chaque province va désigner son meilleur chef. Sa mission est de préparer un plat cuisiné exclusivement à partir de produits belges et associé à une bière belge. La compétition se déroulera sous la même forme que la coupe Davis. Après une sélection effectuée par le jury, huit chefs vont s'affronter. Quatre d'entre-eux se retrouveront en demi-finale et enfin deux arriveront à la finale d'où sortira le vainqueur de la Coupe qui deviendra donc « L'Etoile de la Cuisine Belge »..

Le Gala des Maîtres Cuisiniers de Belgique

Le point d'orgue de la Semaine de la Cuisine belge sera le Le Gala des Maîtres Cuisiniers de Belgique. Ce soir là, les joyaux de la cuisine belge scintilleront plus que jamais au cours d'une soirée qui rassemblera les Maîtres Cuisiniers, les membres privilégiés et les sympathisants.

Une structure solide

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique se doivent de se doter d'un organigramme solide qui doit leur offrir plus d'opportunités de rencontrer leurs objectifs ainsi que la possibilité d'une meilleure collaboration avec d'authentiques partenaires de qualité. Un certain nombre de mesures structurelles ont ainsi déjà été prises.

Paul Gelders



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

Ainsi, Paul Gelder devient le nouveau directeur des Maîtres Cuisiniers de Belgique. Celui-ci bénéficie d'une excellente expérience de l'Horeca, entre autres en tant qu'ancien directeur de GaultMillau Belgique

Comité de sélection

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique se sont également dotés d'un comité de sélection conséquent. Celui-ci compte 8 membres effectifs et d'honneur, parmi lesquels Pierre Wynants, Jan Buytaert, Freddy Vandecasserie, le président Frank Fol ainsi que les 3 vice-présidents. Ce comité sélectionnera durant l'été les nouveaux candidats au titre de Maître Cuisinier, sur base de leurs prestations au sein de leurs restaurants respectifs...

Nouveaux partenaires

Une association comme les Maîtres Cuisiniers de Belgique ne peut rien faire sans partenaires commerciaux. Notre nouveau partenaire officiel est la maison de vins Schenk.

Groupes de travail

Afin de soutenir notre action et nous permettre de ne négliger aucun des défis qui se présentent, un certain nombre de groupes de travail ont été mis sur pied, groupes au sein desquels tous les membres du conseil d'administration mais aussi les simples membres peuvent s'engager. L'idée est d'impliquer au mieux les Maîtres Cuisiniers dans la gestion de leur association.

Responsabilités provinciales

Un Maître Cuisinier responsable est nommé par province. Il est l'interlocuteur privilégié des membres de son ressort territorial.

Dans le pipe-line

Les Maîtres Cuisiniers de Belgique ont encore une belle série d'activités en tête pour cette année..

- Une activité avec les enfants au profit de l'Unicef. Plus d'informations sur celle-ci seront disponibles le 13 mai prochain.



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

- 100% Lunch: découvrez le talent et l'art des Maîtres Cuisiniers à travers le déjeuner. Ici aussi, plus d'informations le 13 mai.
- Des stages et des formations en collaboration avec les organismes officiels

Citations

“Les Maîtres Cuisiniers de Belgique sont les ambassadeurs de l'héritage culinaire belge. Ils jonglent chaque jour avec les ingrédients fantastiques qui font la richesse de notre pays. Ils constituent le cerveau créatif de l'avenir culinaire de notre terroir. Ils assurent chaque jour à des milliers de gens des sensations gustatives inoubliables. C'est un véritable plaisir, en tant que président, de pouvoir accompagner ces talents. . Mais sachons qu'il serait bon que les autorités jettent un œil plus favorable sur ces professionnels. Ces chefs de pointe procurent à notre pays une image forte vis-à-vis de l'extérieur. Mais de cette image, il ne semble pas qu'il reste grand-chose dans l'esprit de nos dirigeants fédéraux... Il est grand temps que toutes les parties concernées se lancent dans un grand projet d'avenir ! »
Frank Fol, président des Maîtres Cuisiniers

“Si l'on compare la superficie de la Belgique à celle de la France, nous présentons une richesse et une diversité de produits et de spécialités nettement plus grandes que celles de nos voisins. C'est ainsi que j'ai eu l'idée de lancer L'Etoile de la Cuisine belge : un concours au cours duquel les chefs sont astreints à travailler des produits belges. Ainsi, non seulement les produits et les spécialités bien de chez nous sont mis en avant mais, en plus, l'engagement de tous ces chefs est de nature à susciter une forme de nouvelle cuisine belge. »
Pierre Wynants, membre d'honneur des Maîtres Cuisiniers

“Les Maîtres Cuisiniers sont les athlètes de pointe de la gastronomie belge. Cette véritable locomotive va donner un nouvel élan au paysage gourmand de notre pays. Elle va entraîner dans son sillage l'ensemble des gastronomes et les convaincre que l'art culinaire belge et ses traditions sont plus vivants que jamais. » .
Paul Gelders, directeur des Maîtres Cuisiniers



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

Annexes

Les nouveaux Maîtres Cuisiniers de Belgique

Top-Restaurants

Mario Aerts, Het Komfoor (Tongerlo)
Filip Claeys, De Jonkman (Brugge)
Jacques Colemont, Figaro (Hasselt)
Sang Hoon Degeimbre, l'Air du Temps (Liernu)
Gert De Mangeleer, Hertog Jan (Brugge)
Bart Depooter, De Pastorale (Reet)
Bart Desmidt, Bartholomeus (Knokke-Heist)
Philippe Fauchet (Saint-Georges)
Didier Galet (Sprimont)
Viki Geunes, 't Zilte (Antwerpen)
Richard Hahn, L'Ecailler du Palais Royal (Brussel)
Christoph Hardiquet, Bon-Bon (Brussel)
Lieven Lootens, 't Aards Paradijs (Merendree)
Eric Martin, Lemonnier (Lavaux-Sainte-Anne)
René Mathieu, Château de Bourglinster (Bourglinster)
Bert Meewis, De Slagmolen (Opglabbeek)
Arabelle Meirlan (Huy)
Pierre Resimont, l'Eau Vive (Arbre)
Angelo Rosseel, La Durée (Izegem)
Thierry Theys, Nuance (Duffel)
Roger Vandamme, Het Gebaar (Antwerpen)
Franky Vanderhaegen, Hostellerie St-Nicolas (Elverdinge)
Wouter Vander Vieren, WY (Brussel)
Johan Van Raes, The Glorious (Antwerpen)

Top-Traiteurs

Patrick Celeghin, Traiteur Paulus (Ciney)
Jan Wirix, Carpe Diem (Tongeren)



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

Top-Ambassadeurs dans le monde

Bart Vandaele, Belga Café, Washington DC US

Membres d'honneur – Wall of Fame:

Atillo Basso

Solange Bentin

Maurice Cardinael

Eddy Devreker

Freddy Devreker

Michel Haquin

Luc Huysentruyt

Roger Souvereyns

Michel Theurel

Guy Van Cauteren

Freddy Vandecasserie

Eddie Van Maele

Pierre Wynants

Plus d'info:

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

Annexe 2

La charte des Maîtres Cuisiniers de Belgique

Annexe 3

L'Etoile de la Cuisine belge