



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

PERSTEKST – 21 januari 2013

Hier zijn de Meesterkoks van 2013!

Zijn koksverenigingen verleden tijd? Niet als het van de Meesterkoks van België afhangt.

De Meesterkoks 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.

Onze nationale culinaire ploeg

Unieke positie

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.

Recordaantal nieuwe leden

Dit jaar mogen we niet minder dan 40 nieuwe Meesterkoks en ereleden verwelkomen, dat is een recordaantal in de geschiedenis van de vereniging. En het zijn niet van de minsten. De volledige lijst met de nieuwe leden en ereleden vindt u in de bijlage.

Nieuw logo

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.



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

Nieuwe charter

Het nieuwe charter omschrijft de kwaliteiten, het respect, de ambities en fierheid van een Meesterkok. Een kopie van het charter vindt u hierbij. Het wordt door alle Meesterkoks ondertekend.

Meer en betere communicatie

Nieuwe website

Op de nieuwe website van de Meesterkoks vindt u 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

Zeven families

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 Meesterkoks app

Vanaf 1 maart 2013 kan u de allereerste app van de Meesterkoks downloaden. Via deze applicatie geschikt voor Iphone, Ipad, Android en Windows 8 vindt u alle nuttige gegevens over elk restaurant waar een Meesterkok actief is. Zo vindt u altijd een Meesterkok in de buurt, waar u ook in het land bent. Bovendien kunt u via deze app online reserveren en wordt de route voor u berekend.

Communicatieprogramma

Communicatie wordt het nieuwe paradepaard van de Meesterkoks. Zowel het interne als het externe communicatieprogramma is volledig vernieuwd. Zo komt er een digitale nieuwsbrief, een gegevensbank met informatie over elke chef bestemd voor de media, een 'social media'-programma met professionele begeleiding, een nieuwe folder voor de restaurants, enz..



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

Sociale media

U kan de Meesterkoks voortaan ook volgen op de belangrijkste sociale media:

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

Twitter: @MastercooksBel

Pinterest: pinterest.com/mastercooks/

The Mastercooks Friends Community

The Mastercooks Friends Community verenigt alle vrienden van de Meesterkoks. Bedrijven of privépersonen kunnen geprivilegieerd lid van de Meesterkoks worden. Dat kost 250 euro per jaar. Een Mastercooks Friend (MC-Friend) wordt gratis uitgenodigd op 1 Meesterkoks evenement per jaar. Een MC-Friend krijgt een gratis abonnement op de digitale Nieuwsbrief én op het huismagazine van de Meesterkoks. Hij wordt op de hoogte gehouden van activiteiten en krijgt voorrang op de intekening van projecten en evenementen van de Meesterkoks. Ook krijgt hij een naamsvermelding in de Mastercooks Friends Community op de openingspagina van onze website.

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

Dit jaar van 16 tot 22 september organiseren de Meesterkoks van België 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.

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



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

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 Davis Cup. 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 Gala-Event

In de Week van de Belgische keuken pakken de Meesterkoks van België groots uit met een gala-event. Die avond rinkelen de kroonjuwelen van onze Belgische gastronomie rijkelijk. Onze Meesterkoks vieren dan samen met geprivilegieerde leden en sympathisanten.

Sterke structuur

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.

Paul Gelders

Zo werd Paul Gelders de nieuwe directeur van de Meesterkoks van België. Paul Gelders heeft bijzonder veel ervaring in de horeca, onder meer als ex-directeur van GaultMillau.

Comité van aanwerving

We hebben ook een sterk comité van aanwerving bij elkaar gebracht. Dat comité bestaat uit 8 leden en ereleden waaronder Pierre Wynants, Jan Buytaert, Freddie Vandecasserie, voorzitter Frank Fol en de 3 vicevoorzitters. Zij zullen in de zomer de nieuwe kandidaat Meesterkoks kiezen op basis van hun prestaties in hun respectievelijke restaurants.

Nieuwe partners

Een vereniging zoals de Meesterkoks van België kan niet zonder commerciële partners. Onze eerste officiële nieuwe partner wordt het wijnhuis Schenk.

Werkgroepen



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

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.

Provinciale verantwoordelijken

Per provincie wordt een verantwoordelijke Meesterkok aangesteld. Hij/zij wordt het aanspreekpunt voor de Meesterkoks van zijn provincie.

Dit zit er nog in de pijplijn

De Meesterkoks van België hebben dit jaar nog aardig wat activiteiten in petto.

- Een activiteit met kinderen ten voordele van Unicef. U hoort er meer over op 13 mei.
- 100% Lunch: Ontdek de kracht en de kunde van de Meesterkoks van België via de lunch. Meer nieuws op 13 mei.
- Stage- en opleidingstrajecten in samenwerking met de overheid.

Quotes

“De Meesterkoks van België zijn dé ambassadeurs van het Belgisch culinair erfgoed. Zij toveren elke dag met de fantastische ingrediënten die ons land rijk zijn. Zij zijn het creatieve brein van de landelijke culinaire toekomst. Zij bezorgen elke dag duizenden mensen onvergetelijke smaakbelevingen. Als voorzitter is het een plezier om zulke groep talenten te mogen begeleiden. Maar ook de overheid zou met meer respect naar deze vakmensen mogen kijken. Deze top-chefs bezorgen ons land in het buitenland een sterk imago. Van dit positief imago blijft bij onze eigen federale regering niet veel over... Nu is het moment voor alle betrokken partijen om een sterk toekomstproject te lanceren!”

Frank Fol, voorzitter van de Meesterkoks



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

“Als je de oppervlakte van België vergelijkt met die van Frankrijk, dan hebben wij in verhouding een veel grotere rijkdom aan producten en specialiteiten dan zij. Ik heb het idee opgevat om de Ster van de Belgische keuken te creëren, een wedstrijd waar chefs koken met Belgische ingrediënten als thema. Daarmee zet je niet alleen onze traditionele producten en specialiteiten in de belangstelling, maar met de input van al die chefs creëer je ook een nieuwe Belgische keuken.”

Pierre Wynants, erelid van de Meesterkoks

De meesterkoks zijn de topsporters van de Belgische gastronomie. Deze locomotief zal een nieuw elan geven aan het Belgisch gastronomisch landschap. Ze zal iedere gastronom in zijn zog meesleuren en ervan overtuigen dat Belgische gastronomie en zijn tradities wel degelijk bestaan.

Paul Gelders, directeur van de Meesterkoks



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

Bijlage

De nieuwe Meesterkoks van België

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)

Top-Ambassadeurs in de wereld

Bart Vandaele, Belga Café, Washington DC US



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

Ere-Leden – 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

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

Bijlage 2

Het charter van de Meesterkoks van België

Bijlage 3

De Ster van de Belgische keuken