



<b>PERSCONFERENTIE - CONFERENCE DE PRESSE PRESSCONFERENCE</b>
-------------------------------------------------------------------

<b>GROTE PRIJS VAN DE GESTRONOMISCHE CONFRERIES</b>
---------------------------------------------------------

<b>UNION DES CONFRERIES</b>
-----------------------------

Liège, 04.02.15
-----------------

Anne Marie Jacob & Jempi Welkenhuyzen
---------------------------------------

Voor de Grote Prijs van de Gastronomische Confréries in Luik, goed voor 48 verenigingen, vindt vanaf 27 februari e.k. de 21 editie van het groot gastronomisch concours plaats. Thema dit keer: 'Le chou sous toutes ses formes et ses préparations', oftewel kool, onder elke vorm en bereiding.



De wedstrijd verloopt in twee fasen: eerst wordt er een schriftelijke presentatie voorgelegd aan de jury, bestaande uit 1 voorgerecht (koud of warm) en 1 hoofdgerecht voor 4 personen. De gerechten moeten binnen de 2 uur worden bereid. De tekstpresentatie kan worden geïllustreerd met (foto) grafische elementen. Uiteraard is de inzending anoniem. Een jury quoteert de inzendingen en maakt 6 finalisten en een reservekandidaat bekend op 23 maart.

De eigenlijke wedstrijd loopt op 27 april en op 12 mei wordt de proclamatie gehouden, gevolgd door een lunch in de Hotelschool Hors Chateau in Luik. In totaal werden 22 scholen aangeschreven in de provincie Luik die een affiniteit hebben met horeca. Per school kunnen 2 (vaak laatstejaars) studenten worden afgevaardigd. Naast het hoofdingrediënt kool, welke in Europa moet worden gecultiveerd, moet er ook worden gewerkt met een maximum aan streekproducten van de Confréries uit de regio Luik.

Doel van de wedstrijd is de producten te promoten in het kader van de horeca-opleiding, ten einde te komen tot promotie voor de streekgastronomie, het toerisme en ook tegelijk de lokale economie aan te zwengelen. Daarnaast wil men via de wedstrijd de lokale tradities en folklore in ere houden. De wedstrijd is gelinkt aan een streng en vernieuwd reglement. Er wordt o.a. gelet op originaliteit, harmonie, de gebruikte producten en de techniek. Daarnaast komen aspecten als hygiëne, organisatie, timing en dressage aan bod.

Op 27 april worden de weerhouden gerechten gekookt in de hotelschool van Luik en voorgezet aan een 'keuken-jury' en een 'degustatie-jury'. Op dinsdag 12 mei volgt de proclamatie. Er zijn zowel geld- als materiële prijzen voorzien, goed voor meer dan 1000 euro, naast een eervolle vermelding uiteraard op de CV van het jonge kookgeweld.

Perscontact: Yesmina Hantout [yesmina.hantout@provincedeliege.be](mailto:yesmina.hantout@provincedeliege.be)

Foto: André Viatour, Jean Bogaert & Paul Bolland