

PERSBERICHT: VLAAMS CULINAIR TEAM SCHITTERT OP WERELDFINALE BOCUSE D'OR.

Lyon, donderdag 31 januari 2019 - Chef Lode De Roover, commis Piet Vande Castele en coach Jo Nelissen hebben in Lyon de 8ste plaats behaald in de wereldfinale Bocuse d'Or, de meest prestigieuze internationale gastronomische wedstrijd ter wereld. 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 is een belangrijk deel van de strategie om de culinaire rijkdom van Vlaanderen bekender te maken. Vlaams minister van Toerisme **Ben Weyts** investeerde 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 ging onder meer naar een professionele omkadering, topcoaches en een eigen trainingscentrum in Harelbeke.

Na een maandenlange voorbereiding was het tijd voor de Bocuse d'Or – zeg maar: de Olympische Spelen voor topkoks. Niet minder dan 150 supporters zakten af naar Lyon om het Vlaamse team aan te moedigen, samen met minister Weyts en **Matthias De Caluwe**, CEO Horeca Vlaanderen. In een uitgelaten sfeer wisten Chef **Lode De Roover**, commis **Piet Vande Castele** en gastronomisch bondscoach Jo **Nelissen** de jury te overtuigen met hun bereiding van een Chartreuse en op het been gebakken kalfs 5-rib. Het vlees moest op het been klaargemaakt worden met de ribben zichtbaar gepresenteerd. Daarnaast moest gebruik gemaakt worden van minstens één van de 'slachtafval' onderdelen (nieren, zwezerik, hart, lever,...). De teams moesten in 5 uur en 35 minuten een voor- en hoofdgerecht maken voor 14 personen.

Vlaams minister van Toerisme **Ben Weyts** roemt de prestatie van het Vlaamse team. *"Dit team is het beste uithangbord voor onze rijke tafelcultuur",* zegt Vlaams minister van Toerisme **Ben Weyts**. *"We hebben in Vlaanderen echt wel een culinaire identiteit en dat hebben ze in Lyon voortreffelijk uitgespeeld. Dit mooi resultaat zet Vlaanderen in de internationale culinaire vitrine."*

De Vlaamse delegatie heeft de afgelopen maanden hard getraind met dit fantastische resultaat tot gevolg. **Ferdy Debecker**, voorzitter van Bocuse d'Or Belgium: *"Je hebt niet enkel de kracht nodig om te winnen maar vooral veel passie en doorzettingsvermogen om ver te geraken en dat weerspiegelt perfect het Belgische team."*

Horeca Vlaanderen feliciteert het team dan ook met deze glansprestatie. *"We hebben een buitengewone dag beleefd. De sterkte van een topchef, is ook de sterkte van zijn team. Dat hebben ze hier in Lyon op een fenomenale manier bewezen. Met het geniale samenspel van smaken en texturen heeft het team hier een glansprestatie neergezet waar we fier op mogen zijn!"* aldus **Matthias De Caluwe**, CEO Horeca Vlaanderen.

Resultaten

Zoals door bookmakers voorspeld, scoorden vooral de Scandinavische landen hoog. Zij namen dan ook het gehele podium in beslag. Met Noorwegen op brons en Zweden voor zilver maakte de Deense ploeg zijn favorietenrol waar. Denemarken wint hiermee de Bocuse d'Or 2019.

Resultaten Bocuse D'Or 2019:

Nevencategorieën:

Beste Chartreuse (plate)	Frankrijk
Beste Kalfsribstuk (platter)	Finland
Beste commis	Denemarken

Hoofdcategorie:

Goud	Noorwegen
Zilver	Zweden
Brons	Denemarken

Meer informatie

Bocuse d'Or Belgium:	Ann Debecker	0475 29 09 24
	Myriam Minne	0473 68 01 93
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

Beeldmateriaal voor publicatie is op te vragen bij Pieter D'Hoop. Zowel van de gerechten, de teamfoto's en sfeerbeelden van in Lyon.

Gelieve te mailen naar info@pdsign.be