

PERSBERICHT: VLAAMSE BOCUSE D'OR TEAM KLAAR OM TE SCHITTEREN IN LYON

Brussel, maandag 28 januari 2019 – Vandaag stapten zo'n 150 supporters op de bus richting Lyon om er het Vlaamse Bocuse d'Or team te gaan aanmoedigen op hun wedstrijddag. Chef Lode De Roover, commis Piet Vande Castele en coach Jo Nelissen zijn na maandenlange voorbereiding klaar om er ons land op de internationale culinaire kaart te zetten.

Morgen 29 januari 2019 start de eerste wedstrijddag van de tweedaagse Bocuse d'Or finale in Lyon, thuisstad van de wereldberoemde Franse chef-kok Paul Bocuse naar wie de wedstrijd genoemd werd. Het Vlaamse team plaatste zich in juni 2018 voor deze finale door een zesde plaats te bemachtigen op de Europese finale die plaatsvond in het Italiaanse Turijn. Van de twintig deelnemende landen mochten alleen de beste tien door.

Wedstrijdverloop: Vlaamse Meesters als thema voor België

Er zullen 24 landen aantreden over twee wedstrijddagen. Chef Lode de Roover en commis Piet Vande Castele moeten de tweede wedstrijddag aan de bak. Om 8u40 stipt start het team haar wedstrijd. In 5u35 minuten moeten zij een voor- en hoofdgerecht maken voor 14 personen. Het voorgerecht is een klassieke groenten chartreuse met schaaldieren. Minstens 50% van het gerecht dient vegetarisch te zijn. De chartreuse wordt door de team coach voor de jury versneden.

Het hoofdgerecht op plateau kent als pronkstuk de 5-rib van kalf. Verplicht gebruik van 'slachtafval' zoals niertjes, zwezerik, lever,... De plateau is het pronkstuk van elke Bocuse d'Or editie. De rode draad voor ons team zijn de Vlaamse Meesters. De plateau is dan ook een interpretatie van Rubens.

Ook de menukaart, poster en promofilmje van Vlaanderen trekt de lijn tussen de oude Vlaamse meesters uit de schilderkunst en de nieuwe Vlaamse meesters uit de gastronomie.

De jury bestaat uit de 24 presidenten van de Nationale afdelingen van Bocuse d'Or, aangevuld door Jérôme Bocuse en 2 ere juryleden.

Belgische Bocuse d'Or Team

Chef Lode De Roover en Commis Piet Vande Castele



Lode De Roover, geboren op 21 november 1983, studeerde in 2002 af aan de hotelschool “Ter Groene Poorte” in Brugge.

Ervaring en kennis deed Lode op in tal van gerenommeerde sterrenzaken zoals Comme chez Soi*** (Brussel), Lijsterbes*(Berlare), La Bergerie** (Namen), Kaatje bij de Sluis** (Nederland), De Plezanten Hof* (Hamme) en Eyckerhof* (Bornem).

Sinds 2013 is hij zaakvoerder van 'Fleur de Lin'. Zijn motto: “There is no elevator to success, you have to take the stairs.”

Piet Vande Castele werd op 24 november 1988 21 jaar. Na het opgeven van zijn studies als kinesist, schrijft Piet zich in voor de éénjarige opleiding Kok/kelner aan de Hotelschool “ Ter Duinen” in Koksijde . Tijdens een extra specialisatiejaar “keukengastronomie “ behaalt hij de eerste plaats in de “commis Challenge Bocuse d’or Belgium”. Met Lode als leermeester en mentor is zijn motto : “ Motivation never loses “

Coach Jo Nelissen



Jo Nelissen stond in 2017 ook al in de wereldfinale van Bocuse d’Or met Peter Asaert en Michelle Boone. Later dat jaar werd hij team coach van het National Culinary Team.

Naast het Bocuse d’Or team traint hij ook het Young Chefs Team waarmee hij 2 zilveren medailles haalde tijdens hun eerste doortocht op de Culinary Worldcup in Luxemburg 2018.

Voorzitter Ferdy Debecker



Ferdy Debecker is onze laatste medaille winnaar op de wereldfinale Bocuse d’Or. Daarnaast is hij ook nog voorzitter van de Bocuse winners én sinds dit jaar ook voorzitter van Bocuse d’Or Belgium.

Ferdy is sinds jaar en dag bezieler en werkende kracht achter Bocuse d’Or Belgium, samen met zijn echtgenote Ann Vermeylen. Samen baten zij ook restaurant Eyckerhof uit in Bornem.

Ook Vlaams minister van Toerisme **Ben Weyts** en **Matthias De Caluwe**, CEO Horeca Vlaanderen zullen voor het team komen supporteren.

*“Wanneer het over eten en drinken gaat, valt Vlaanderen vaak ten onrechte uit de culinaire top”, zegt **Weyts**. “In Lyon bewijzen we met dit sterk Bocuse d’Or team het tegendeel en laten we de wereld weten dat je bij ons kan genieten aan elke tafel en elke toog.”* Om het Bocuse D’Or team de slaagkans te geven die ze verdient heeft Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts samen met Toerisme Vlaanderen en Horeca Vlaanderen, voor het eerst in Vlaanderen, een National Culinary Team opgericht. Hiermee werd geïnvesteerd in een trainingskeuken en een teamcoach die de kandidaat dagelijks bijstaat.

Matthias **De Caluwe**, CEO Horeca Vlaanderen heeft het team de afgelopen maanden vertrouwen zien tanken *“Ik heb hen in 2018 een aantal keer aan het werk gezien en hun evolutie op de voet gevolgd. Chef Lode De Roover, commis Piet Vande Castele en bondscoach Jo Nelissen zullen België zonder twijfel alle eer aan doen”*.

LIVE

Via de **Facebookpagina bocuse d’Or Belgium** kan je live het moment volgen dat Lode zijn voorgerecht doorgeeft en hoofdschotel alsook de bekendmaking van de uitslag.

De wedstrijd zal ook te volgen zijn via livestream op de website www.bocusedor.com

#roadtolyon#bocusedor2019#bocusedorfinal2019#bocusedorlyon2019

Beeldmateriaal vindt u hier: <https://www.flandersfoodfaculty.be/nl/verloop-wedstrijd>

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