



RESTAURANTVERENIGING JRE HOUDT INTERNATIONAAL CONGRES IN LUIK

Op 28 en 29 april was Luik het bruisende culinaire centrum ter gelegenheid van het XVle Internationale JRE Congres 2019. Meer dan 300 Europese topchefs en restauranthouders kwamen bijeen om hun 'Never-ending Passion' voor gastronomie te delen. Er werd afgesloten met de JRE Award Ceremonie waarbij zes leden een prijs in ontvangst mochten nemen voor hun bijzondere verdiensten en vakmanschap.

Over het JRE Congres

Iedere twee jaar ontmoeten de jonge talentvolle topchefs en gastheren en –dames van JRE elkaar om hun passie voor gastronomie te delen. Dit jaar was de eer aan België om als gastland dit grote internationale evenement te mogen organiseren en hosten. Het startschot voor de culinaire happening werd zondagavond gegeven tijdens het welkomstfeest in een traditionele Belgische spiegeltent, waar de gasten genoten van diverse culinaire Belgische hoogstandjes.

Maandagochtend was museum La Boverie het decor voor het gezamenlijk ontbijt, waarna de gasten vertrokken richting de Koninklijke Opera voor de conferentie.

Op het programma stonden diverse sprekers waaronder Ernesto Iaccarino, Philipp Kauffmann (Founder Original Beans) en Friedrich Lehmann (Founder Lehmann natur). Tijdens de conferentie heeft Ernesto Iaccarino (Chef van Don Alfonso, Italië) het presidentiële stokje officieel doorgegeven aan Daniel Lehmann (Chef van restaurant Moosegg, Zwitserland), die de vereniging sinds begin dit jaar leidt.**

Daniel Lehmann heeft het voornamelijk gehad over de pijlers van de JRE:

« Wij blijven trouw aan onszelf (door moderne bereidingen met respect voor de culturele erfenis, door culinaire identiteit en traditie van over heel de wereld te respecteren en te stimuleren, door streekproducten te behouden).

Wij staan open voor het nieuwe (door ontwikkeling van gerechten te begrijpen, door innovatie te stimuleren, door te begrijpen dat uitstekende innovatie een nieuwe traditie zal worden).

Wij brengen Never-Ending Passion tot leven (wanneer we creëren en koken, wanneer we elkaar ondersteunen, in onze rol als gastheren). Wij creëren perfecte momenten (door persoonlijk en dichtbij te staan, door onze klanten een thuisgevoel te geven, door mensen met elkaar te verbinden). »

Olivier Massart (Ô de Vie), voorzitter van JRE België, stelt de Belgische gids voor, met een grote nieuwigheid: de augmented reality. Deze techniek zorgt dat papier en technologie zich complementeren, waardoor heel wat informatie kan worden verstrekt. Elke pagina van de gids kan namelijk gescand worden via de smartphone app "Admented", wat de lezer toestaat om heel wat informatie te raadplegen: foto's, interactieve navigatiegegevens en

rechtstreekse online reservaties voor alle restaurants. Bovendien genieten ook de partners van video's, rondleidingen en andere belangrijke informatie. Deze applicatie, gekoppeld aan sociale media, zal de gebruiker op de hoogte kunnen houden van evenementen en nieuws van de JRE en van hun lievelingsrestaurant.

De middag werd vervolgd met een food market in het park van La Boverie, waar een reeks toonaangevende producenten een scala aan topkwaliteit producten en ingrediënten presenteerden.

Er werd afgesloten met een galadiner in het adembenemende Palais des Congrès.

Tevens het decor voor de feestelijke JRE Award Ceremonie waar zes leden een prijs in ontvangst mochten nemen voor hun bijzondere verdiensten in de categorieën: Talent of the Year, Entrepreneur of the Year, Innovation, Service, Taste of Origin en Heritage. De awards zijn ondersteund door JRE-Partners Pastificio dei Campi, Mastercard, Olitalia, Illycaffè, Pommery en Parmigiano Reggiano.

Over JRE - Jeunes Restaurateurs:

JRE, een van de meest prestigieuze culinaire organisaties ter wereld, brengt jonge restauranthouders en Chefs samen die hun talent en passie voor gastronomie willen delen met gelijkgestemden. JRE, opgericht in 1974 in Frankrijk, is actief in 16 landen met 350 aangesloten restaurants. Met meer dan 180 Michelinsterren en 4.000 Gault&Millau punten tussen hen, combineren al onze Chefs een liefde voor creativiteit en innovatie met respect voor lokale producten en traditie. Voor meer informatie kunt u terecht op www.jre.eu.

Perscontacten: BACKSTAGE COMMUNICATION

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be

Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be