TERUGBLIK OP **2022**

Tussen de crisis en het herstel na covid was 2022 een jaar vol contrasten.
Hier zijn enkele van de belangrijkste gebeurtenissen:

Chef Tim Boury treedt toe tot de Grandes Tables du Monde

Diageo bundelt krachten met VA.S.Co. voor de Belgische horecasector

Belgische Cabosse-praline wint goud op Wereldkampioenschap Chocolade

TAO en BIONINA winnen POY Award

De Hasseltse Hotelschool wint de 8e editie van de JRE Cooking Cup

Oostendse garnalenkroketten en speculaas uit Scherpenheuvel erkend als streekproduct

De provinciale hotelschool wint de 22e Baron Romeyer Trofee

Michelin België en Luxemburg onthult zijn selectie voor 2022

Elektronisch betalen overal verplicht vanaf 1 juli

Bavik Super Pils opnieuw verkozen tot Beste Pils van België

Best oyster master of Belgium 2022

Best blind taster of the year 2022

Erkend friturist: een bewijs van goed vakmanschap

Exact neemt Horeko over

En de ‘Vis van het Jaar 2022’ is: grijze garnaal!

Belgian Brewers: de alom erkende biercultuur moet behouden blijven

De beste chocolatiers van België

Winnaar nieuwe NK Sabreren op Gastvrij Rotterdam bekend gemaakt

Stéphane Dardenne verkozen tot 'beste sommelier van België'

De Gault&Millau bestaat 20 jaar! En Nick Bril is de Chef van het Jaar 2023

Baptiste Tieberghien van restaurant Lin'eau is Viskok van het Jaar 2023

Piet Vande Casteele wint jubileumeditie ‘Eerste kok van België 2023’

Chef Elien Verhulst van restaurant Vlass in Middelkerke wint Trophy Pierre Wynants 2022

Ruinart Sommelier Challenge 2022

‘Landbouwers met waarden’ en 7 ‘Kristallen haan’-producten bekroond door het APAQ-W

Brussels Beer Challenge: onze Belgische tripels blijven scoren

Het Steunfonds Prins en Prinses Alexander van België reikt zijn literaire prijs uit

Release van het nieuwe Mastercooks-boek

Maar 2022 vervliegt al ...

En we wensen je een gelukkig nieuwjaar 2023!

Vanwege de volledige redactie