

PERSBERICHT: ONZE VLAAMSE YOUNG CHEFS VOOR HET EERST NAAR DE CULINAIRE OLYMPISCHE SPELEN



14 februari 2020 | Brussel

Vandaag stappen 9 Vlaamse jonge chefs op de trein richting het Duitse Stuttgart, om er deel te nemen aan het grootste internationale culinaire festival, de IKA Culinary Olympics. Meer dan 2000 chefs uit 59 landen zullen hieraan deelnemen. Vlaanderen levert er een ambitieuze delegatie jonge topchefs af die wil scoren! Wij gaan voor een medaille!

IKA/Culinary Olympics

Het is de oudste, grootste en meest prestigieuze professionele competitie voor chef-koks, koks en patissiers. Ze wordt georganiseerd door de VKD (Verband der Köche Deutschland) en vindt altijd plaats in Duitsland en voor het eerst in Stuttgart. België zal voor het allereerst aantreden in deze competitie met het Vlaamse Young Chefs Team. Onder de noemer Junior National Culinary Team zullen ze er onze kleuren vertegenwoordigen. Het team bestaat uit 6 talentvolle jonge chefs die deel uitmaken van het project National Culinary Team. Wout Soete (teamkapitein), Guus Goossens, Abel Demeestere, Neil Dierickx-Visschers, Elien Verhulst, Celine Vandenborne en 1 patissier Laurence De Smet is het team dat het moet gaan waarmaken onder leiding van coach Jo Nelissen. Op zondag 16 februari maken ze een buffet klaar en op dinsdag 18 februari een 3-gangenmenu voor 60 personen. Het team dat de meeste punten in de competities scoort, wordt Olympisch kampioen. Vorige editie was dit Zweden voor de Youth Teams.

Horeca Vlaanderen

Sinds 2016 heeft Toerisme Vlaanderen de praktische organisatie van het National Culinary Team, waar dit junior team onder valt, toevertrouwt aan Horeca Vlaanderen. Het project werd toen opgestart onder impuls van toenmalige Ministers van Toerisme, Economie en Sport om onze culinaire concurrentiepositie te verbeteren en wordt graag verdergezet door huidig minister Demir. Via deze weg worden Vlaamse culinaire talenten de kans gegeven om zich beter te ontwikkelen. Het uiteindelijke doel is dat Vlaamse culinaire vakmensen beter scoren op culinaire wedstrijden en een sterke indruk nalaten tijdens culinaire missies. Deze resultaten worden gebruikt om de uitstraling van de Vlaamse gastronomie in binnen- en buitenland te versterken.

Intussen bestaat het team uit 11 talentvolle Vlaamse Young Chefs die zorgvuldig werden geselecteerd door coach Jo Nelissen. Onder de noemer "Junior National Culinary Team" nemen zij deel aan internationale kookwedstrijden. Teamleden mogen niet ouder zijn dan 25 jaar om onder de noemer "Junior" te vallen. *"We hebben de afgelopen maanden hard gewerkt om het team klaar te maken voor deze wedstrijd. Naast een kookwedstrijd is het ook een avontuur dat chefs wereldwijd samenbrengt. We gaan de authenticiteit van de Vlaamse gastronomie op het bord brengen in Stuttgart."* aldus Matthias De Caluwe, CEO Horeca Vlaanderen.

Meer informatie:

Facebook: <https://www.facebook.com/NationalCulinaryTeamBE/>

Instagram: <https://www.instagram.com/juniornationalculinaryteambe/>

#vlaamseyoungchefs #juniornationalculinaryteam #roadtostuttgart #ika

Beeldmateriaal: <https://www.flickr.com/photos/youngchefsteam/>

De wedstrijd wordt ook uitgezonden op IKA TV: <https://www.olympiade-der-koeche.com/en/ika-tv/>

Woordvoerder Toerisme Vlaanderen:

Stef Gits 0486 22 67 95

Projectmanager Horeca Vlaanderen:

Isabelle Van Asselberghs 0472/33 72 55

Onze partners

