

**COMMUNIQUE DE PRESSE DE BEN WEYTS
MINISTRE FLAMAND DU TOURISME**

23/01/2017

La Flandre présente avec fierté ses propres équipes des plus grands chefs

En marge du concours Bocuse d'Or à Lyon, le ministre flamand du tourisme Ben Weyts a annoncé la création de 2 équipes des plus grands chefs. Il faut que la Flandre soit encore mieux représentée aux concours culinaires de renommée et que la gastronomie flamande soit mise en avant au niveau international. Ben Weyts: "En Flandre, on peut se régaler à chaque table, chaque comptoir. Dorénavant, grâce à nos équipes des plus grands chefs, le monde entier le saura".

La Flandre veut se profiler sur le plan international comme une destination culinaire de premier choix et ainsi attirer de nombreux visiteurs puisque l'on sait que la culture culinaire du pays influence le choix de la destination chez 40% des touristes. Le ministre flamand du tourisme a donc initié la création de la Flanders Food Faculty, une organisation professionnelle visant à renforcer le lien entre la Flandre et le bien manger. La Flanders Food Faculty présente aujourd'hui un nouveau projet: 'Culinary Talents'.

Concrètement, deux équipes des plus grands chefs ont été constituées: la 'Young Chefs Team' et la 'Bocuse d'Or Team'. La Young Chefs Team se compose des meilleurs jeunes talents flamands issus de nos écoles hôtelières (25 ans maximum). L'objectif de ces 8 jeunes est de bien se classer lors de concours internationaux comme le Culinary Worldcup au Luxembourg ou l'Olympiade der Küche à Erfurt. Ben Weyts : "Pour remporter des médailles à des concours internationaux, il faut investir dans une préparation de plusieurs années et un accompagnement professionnel. Nous avons déjà une politique pour le sport de haut niveau. Maintenant, nous en avons désormais une pour la cuisine de haut niveau."

La Bocuse d'Or Team est tournée vers le concours le plus prestigieux de la gastronomie mondiale. On recherche activement le meilleur candidat (chef + commis) pour concourir au Bocuse d'Or. De bonnes prestations au Bocuse d'or peuvent donner un rayonnement international à la Flandre. "Nous visons haut", déclare le ministre Weyts. "D'ici quelques années, nos équipes des plus grands chefs feront fureur dans les concours gastronomiques de grande renommée."

Le grand chef Peter Goossens va utiliser son réseau (international) pour accompagner ces équipes. Peter Goossens confirme l'intérêt d'une bonne représentation sur la scène internationale: "Cela fait 30 ans que le Bocuse d'Or équivaut à la coupe du monde pour les

concours de cuisine et évolue avec les tendances culinaires. Pendant ce genre de concours, on cuisine au plus haut niveau pour le public et les supporters. Une expérience incroyable au cours de laquelle se nouent des liens professionnels et d'amitié entre les équipes participantes. La grande classe mondiale!"

Ben Weyts: "Les talents culinaires flamands sont de taille à se mesurer à l'élite mondiale. Pour la première fois, nous investissons dans un encadrement professionnel pour augmenter les chances de victoire. Le succès de nos équipes des plus grands chefs se répercutera sur toute la Flandre. Le monde entier saura qu'en Flandre, nous savons cuisiner. Et quelle meilleure source d'inspiration pour encourager nos jeunes talents à développer leur don pour la cuisine."

Contacts:

Jeroen Tiebout, porte-parole Ben Weyts, 0477/99.80.88

Stef Gits, porte-parole Toerisme Vlaanderen, 0486/22.67.95