

**PERSMEDEDELING VAN BEN WEYTS
VLAAMS MINISTER VAN TOERISME**

23/01/2017

Vlaanderen pakt uit met eigen Topkokteams

Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts heeft de oprichting van 2 topkokteams aangekondigd. Hij deed dat in de marge van de Bocuse d'or in Lyon. Vlaanderen moet in de toekomst nog sterker vertegenwoordigd zijn op gerenommeerde kookwedstrijden. De Vlaamse gastronomie moet internationaal in de kijker gezet worden. Weyts: "In Vlaanderen kan je genieten aan elke tafel en elke toeg. Dankzij onze topkokteams zal de hele wereld dat binnenkort ook weten".

Vlaanderen wil zich internationaal profileren als een culinaire topbestemming. Dat kan veel nieuwe bezoekers lokken, want 40% van alle toeristen let bij het kiezen van een bestemming op de eetcultuur van een land. Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts gaf daarom de aanzet tot de oprichting van een Flanders Food Faculty, een professionele netwerkorganisatie die de link tussen Vlaanderen en lekker eten moet versterken. De Flanders Food Faculty komt nu met een nieuw project: 'Culinary Talents'.

Concreet komen er 2 topkokteams: een Young Chefs Team en een Bocuse d'Or Team. Het Young Chefs Team bestaat uit het beste jong Vlaams talent uit onze hotelscholen (tot maximaal 25 jaar). Het is de bedoeling om met een ploegje van 8 jonge honden te scoren op internationale wedstrijden zoals de Culinary Worldcup in Luxemburg en de Olympiade der Küche in Erfurt. "Wie medailles wil halen op internationale wedstrijden, moet investeren in jarenlange voorbereiding en professionele begeleiding", zegt Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts. "We hadden al een topsportbeleid. Nu komen we ook met een topkokbeleid".

Het Bocuse d'Or Team richt zich op de meest prestigieuze wedstrijd in de gastronomische wereld. Er komt een intensieve zoektocht naar de beste kandidaat (chef + commis) om mee te dingen naar de Bocuse d'Or. Sterke prestaties op de Bocuse d'or kunnen Vlaanderen veel internationale uitstraling bezorgen. "We mikken hoog", zegt Weyts. "Onze topkokteams moeten binnen enkele jaren furore maken op de meest gerenommeerde gastronomische wedstrijden".

Topchef Peter Goossens gaat zijn (internationale) netwerk aanwenden om de topkokteams te begeleiden. Goossens bevestigt het belang van een goede vertegenwoordiging op het internationale toneel: "De Bocuse d'Or is al 30 jaar lang de wereldbeker van alle kookwedstrijden en blijft evolueren met de gastronomische trends. Tijdens dit soort wedstrijden wordt er gekookt op het hoogste niveau voor publiek en supporters. Een ongelooflijke ervaring, die tegelijkertijd professionele en vriendschappelijke banden creëert tussen de verschillende deelnemende teams. Pure wereldklasse!"

“Vlaanderen kan zich qua culinair talent meten met de wereldtop”, zegt Weyts. “We investeren nu voor het eerst in professionele omkadering voor onze chefs, zodat de winstkansen echt vergroten. Het succes van onze topkokteams zal afstralen op heel Vlaanderen. De hele wereld zal weten dat ze in Vlaanderen kunnen koken. Het succes zal bovendien jonge culinaire talenten inspireren om zich toe te leggen op hun gastronomische gaven”.

Contact:

Jeroen Tiebout, woordvoerder Ben Weyts, 0477/99.80.88

Stef Gits, woordvoerder Toerisme Vlaanderen, 0486/22.67.95

Flanders Food Faculty:

www.flandersfoodfaculty.be