

# dolce<sup>world</sup>

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE



27

jaargang 7 | 10 euro  
[www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com)

Foto: Bart Tanghe

# AEG

## STOOM. HET ESSENTIËLE INGREDIËNT.

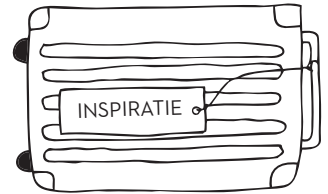
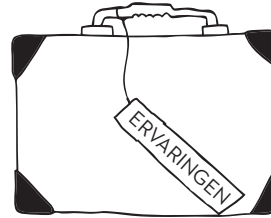


### PERFECTIONEER ELK GERECHT MET STOOM.

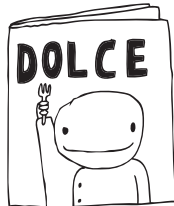
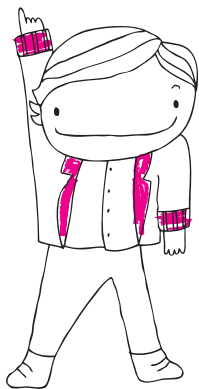
Elke maaltijd zou een belevenis moeten zijn. Daarom hebben we de **SteamPro** oven ontwikkeld met zijn drie kookstanden: hete lucht, stoom en de combinatie van beide. De exclusieve sous-videtechnologie zorgt ervoor dat het van nature aanwezige vocht en de rijke smaken behouden blijven om uitzonderlijke smaakervaringen te creëren. Of u nu vlees braadt, brood bakt of verfijnde desserts maakt, u tilt uw kookkunsten ongetwijfeld naar een hoger niveau. Meer info over de SteamPro oven op [aeg.be/stoom](http://aeg.be/stoom).

# DOLCE WORLD =

## COMMUNITY



## PRINT



16.500  
gedrukte  
exemplaren

Print  
on demand  
wereldwijd

in 16  
landen

In Engels,  
Nederlands  
en Frans

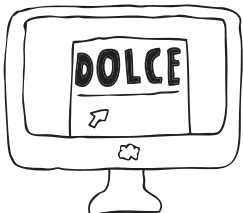


Business lounges  
van de luchthavens  
Amsterdam, Brussel,  
Parijs

Top Hotels



## SOCIAL MEDIA



30.000  
digitale  
exemplaren  
wereldwijd



6-  
wekelijkse  
nieuwsbrief  
naar

57.000 leden



Sociale  
media  
en  
website:

22.000 leden  
(LinkedIn: 33.000 leden)

## EVENEMENTEN



Dolce 's Curling Trophy  
for Horeca 2018 gaat door in  
Durbuy op 11 December



Horeca Expo  
Chef 's place  
Gastvrij  
Gent



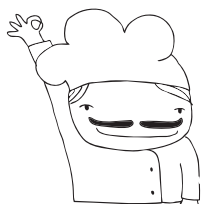
Geslaagde derde editie van  
Dolce 's petanque trophy for Chefs  
4<sup>de</sup> editie = 6 Augustus 2018

Exclusieve trip Casa Martini  
en gastronomisch Turijn



Olijvenpluk Herdade  
Vale de Arca Alentejo

## BEURZEN

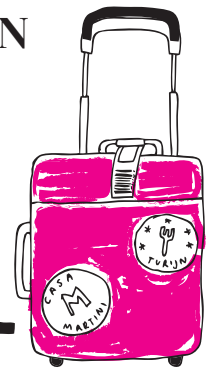


World Chef 's  
Summit Monaco

Horecatel  
Marche-en-  
Famenne



## REIZEN







## 81 Waar eten en drinken elkaar vinden

Vijf jaar geleden lanceerden Ilse Duponcheel en chef Nicolas Rivière het concept Belgian Bites. Hiermee wilden ze de gastvrije traditie van Belgen om iets extra bij een drankje te serveren in de kijker zetten.

## 12

### “Ontzorgen van de klant is voor ons prioritair”

Sligro Food Group Belgium is vandaag onderdeel van het Nederlandse beursgenoteerd familiebedrijf Sligro Food Group, dat bestaat uit diverse foodretail- en foodservicebedrijven. De Belgische afdeling bestaat uit de bedrijven Sligro, ISPC, JAVA Foodservice en Océan Marée.



## 59 Chefs en bartenders uit Knokke-Heist laten zich inspire- ren door Magritte

Op 15 augustus 2017 was het 50 jaar geleden dat René Magritte overleed. Overal in het land werd hulde gebracht aan het Belgische kunsticoon. Tijdens dit internationaal Magrittejaar vierde de gemeente Knokke-Heist het leven en het werk van de surrealist met verschillende evenementen.

## 36

### Eerste editie ‘Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs’ groot succes!

Op vrijdag 8 december 2017 vond bij CVO De Avondschool Oostende de eerste editie van de wedstrijd ‘Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs 2017’ plaats. De ‘culinaire battle’ vond plaats in de didactische keukens in de Leopold III-laan 1 in Oostende.



**Verantwoordelijk uitgever** // Jan De Kimpe // [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) // Sharkin Invest bvba //  
**Redactieadres** // Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist // [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) // [www.dolcemagazine.be](http://www.dolcemagazine.be) //  
**Medewerkers** // Jan Agten // Isabel Boons // Michael De Lausnay // Catherine Lenoir // Wendy Huyghebaert //  
 Henk van Cauwenberghe // Bart Tanghe // **Vormgeving** // Hannibal - [www.hannibal.be](http://www.hannibal.be) // **Druk** // Drukkerij Hendrix  
 - [www.drukkerijhendrix.be](http://www.drukkerijhendrix.be) // Voor een **abonnement** op DOLCE Magazine of aansluiting bij de DOLCE Club gelieve  
 contact te nemen met Partner Press op 02/556 41 40 of [partnerpress@partnerpress.be](mailto:partnerpress@partnerpress.be).







# 85

## Kurt Dekoninck zorgt voor “vuurwerk” met de producten van Altoni, Didess en Viva Sara

Kurt Dekoninck is in de barbecuewereld en ver daarbuiten geen onbekende. Hij veroverde intussen al 58 podiumplaatsen op Belgische en internationale kampioenschappen. Hij mag ongetwijfeld dé grillmeester van België genoemd worden en beheerst het concept van low & slow cooking als geen ander.

# 06

## Mastercook Patrick De Gendt brengt kant-en-klare maaltijden onder eigen naam op de markt

Mastercook Patrick De Gendt hoeven we eigenlijk niet meer te introduceren. Deze charismatische chef en Belgische trots weet van aanpakken en dat blijkt vandaag des te meer uit zijn nieuwe uitdaging.



# 96

## Tropisch eilandhoppertijdens ‘La Pétanque des Dom-Tom...’

Op maandag 6 augustus neemt Dolce's Petanque Trophy For Chefs u mee naar de warme Franse overzeese gebieden of de Dom-Tom. Proef de sfeer van Guadeloupe en Martinique.

# 50

## “De nieuwe Molteni Caractère reeks is de Porsche 911 onder de fornuizen!”

Een Molteni is een 100 % op maat gemaakt fornuis, geliefd door alle grote chef-koks. Sinds de oprichting kende Molteni een enorme evolutie, maar met deze nieuwe Caractère lijn brengt het merk nu een verfrissende verjonging.



Rational

# Mastercook Patrick De Gendt brengt kant-en-klare maaltijden onder eigen naam op de markt

**Rational VarioCooking Center® neemt  
een deel van het werk in de keuken over!**



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

*Mastercook Patrick De Gendt hoeven we eigenlijk niet meer te introduceren. Deze charismatische chef en Belgische trots weet van aanpakken en dat blijkt vandaag des te meer uit zijn nieuwe uitdaging. Na 32 jaar van gastronomisch topniveau in zijn eigen restaurants, bewandelt Patrick anno 2018 de weg van kant-en-klare gerechten met net dat tikkeltje meer: vers, smaakvol en geserveerd zoals het op een bord in een restaurant zou moeten...Hierbij wordt hij geholpen door vier VarioCooking Centers® van Rational.*



Het verhaal van Patrick De Gendt is er eentje van topkwaliteit en topproducten. Twee stokpaardjes die hij ook in zijn nieuwe kant-en-klare maaltijden stopt. Daarnaast gaat de Mastercook er prat op om steeds te koken met een ruim assortiment aan dagverse groenten. Ook in de keuken gaat Patrick enkel en alleen voor topkwaliteit: “Mijn Rolls Roys is ongetwijfeld het VarioCooking Center® van Rational. Hiermee bereid ik mijn gerechten steeds tot in de puntjes én op het hoogste niveau. Ik weet perfect wat een chef mist in een keuken zonder dit toestel. Garen onder druk zorgt voor sublieme smaken en steeds de perfecte gaartijd.”

---

*“Zonder deze  
werkpaarden, zou  
mijn nieuwe uitdaging  
onbegonnen werk zijn”*

---

**Patrick De Gendt ofwel kant-en-klare  
maaltijden van topniveau**

De kant-en-klare gastronomische maaltijden van Patrick De Gendt passen perfect in de filosofie van de veeleisende consument. De culinaire duizendpoot brengt met andere woorden vanaf vandaag zijn restaurantwaardige gerechten tot op het bord thuis. Alle producten worden de dag zelf klaargemaakt en verpakt wat zorgt voor een ongeziene versheid. Het assortiment bestaat uit verschillende klassiekers zoals varkenswangetjes, stoofvlees, spaghetti saus, vol-au-vent, kalfsblanquette enz. Daarnaast bereidt Patrick ook heel wat visgerechten zoals tongrolletje op Oostendse wijze, zalm, kabeljauw royal, pladijs à la Meunière, slibtongetjes, forel met amandelen enz. Ook verschillende soepen maken deel uit van het assortiment. “Alle gerechten worden ambachtelijk bereid, met respect voor het product en hoe het moet”, vertelt Patrick De Gendt enthousiast.





In zijn voortdurend streven naar topkwaliteit zocht Patrick partners met dezelfde visie die hij vond in Dessomville en Atelier Souffriau.

#### ***Mi Gusto (by Dessomville)***

Dessomville specialiseert zich in het aanbieden van een totaalassortiment naar zelfstandige slagers en traiteurs en is een rasecht familiebedrijf die vandaag wordt gerund door de broers Filip en Dirk Dessomville, die het bedrijf in 2004 van hun ouders overnamen. Als familiale onderneming leggen ze een enorme focus op kwaliteit en service. Bij Dessomville beseffen ze immers dat kwaliteit, ambacht en onderscheidend vermogen belangrijker dan ooit zijn voor de klant. In het kader daarvan zocht het bedrijf door de jaren heen met de grootste zorg topkwaliteiten uit. Enkele jaren geleden werd dan ook het kwaliteitslabel Mi Gusto in het leven geroepen. Mi Gusto staat voor exclusieve producten die pas worden opgenomen wanneer ze een grondige analyse en diepgaande selectieprocedure doorstaan. Het verhaal van Mastercook Patrick De Gendt past hier perfect in. “De bereidingen van Patrick De Gendt sluiten immers perfect aan bij de filosofie en ideologie van Mi Gusto”, vertelt Dirk Dessomville. “Wij waren nog op zoek naar een gastronomische benadering van kant-en-klare maaltijden. Nergens anders vind je culinaire bereidingen van dit niveau



waar enkel met verse ingrediënten wordt gewerkt. De kwaliteit is van een onberispelijk niveau en dat zal onze klanten nog meer onderscheidend vermogen bijbrengen. Daarom zijn wij redelijk snel met Mastercook Patrick De Gendt in zee gegaan omdat zijn knowhow, constant streven naar kwaliteit en service precies de waarden zijn waar wij als bedrijf ook voor staan.”

#### **Atelier Souffriau**

Atelier Souffriau baat zelfstandig een aantal zeer ambachtelijke topslagerijen uit in enkele van de grotere AD Delhaizes in Vlaanderen en staat ervoor bekend om enkel en alleen kwaliteit van het hoogste niveau te brengen. Het verhaal van De Gendt past dan ook perfect in ideologie van Atelier Souffriau.

---

*“De constante kwaliteit die VarioCooking Center® biedt, is onmisbaar in de industriële keuken”*

---

#### **Rolls Royce in de keuken**

##### **Gebruiksgemak**

Patrick De Gendt beschikt in zijn keuken over vier Rational VarioCooking Centers®: twee VarioCooking Centers® 112L met twee

kuipen van elk 25 liter en twee VarioCooking Centers® 211 met een inhoud van 100 liter.

“De toestellen zijn voor mij een grote hulp”, vertelt Patrick. “Doordat het zonder uitzondering de perfecte gaartijden garandeert, zijn we verlost van heel wat zorgen. Ook de snelle opwarmtijd en de constante temperatuur is een groot voordeel. Hierdoor is het bijvoorbeeld mogelijk om grote hoeveelheden vlees in één keer aan te kleuren. De ingebouwde intelligente kooktechniek helpt dan weer bij het permanent regelen van de temperatuur en bewaakt het gaarproces. Al mijn recepten steken bovendien in de toestellen, waardoor ik met één druk op de knop aan de slag kan. Ik ben met het VarioCooking Center® ook steeds zeker van een constante kwaliteit van mijn gerechten.”

##### **Reiniging**

“Het gebruiksgemak is een absoluut voordeel, maar ook de gemakkelijke reiniging is een pluspunt. De kuip kantelt waardoor schoonmaken heel gemakkelijk gaat. De geïntegreerde sproeislang en geïntegreerde watertoevoer zorgen ervoor dat je steeds het nodige water bij de hand hebt. Een beetje reinigingsmiddel erin, met de spons erdoor en gewoon door de geïntegreerde afvoer laten weglopen. In een industriële keuken betekent

dit uiteraard heel wat tijdsbesparing”, aldus Patrick De Gendt.

##### **Service**

Rational staat voor kwaliteit en service. “Twee waarden die ook voor mij prioritair zijn”, zegt Patrick De Gendt. “Op gebied van service doet Rational geen enkele toegeving. Ze beschouwen het als erezaak om de klant ten allen tijde bij te staan. De technici komen ter plaatse bij problemen en zijn 7 op 7 en 24 op 24 bereikbaar. Als industriële keuken is deze service onontbeerlijk”, besluit De Gendt.

[www.rational.be](http://www.rational.be)

**Rocona food from heaven powered**

**by Patrick De Gendt,**

**Hekkestraat 47, 9308 Aalst.**







# Varkenswangetjes met Gouden Carolus Classic



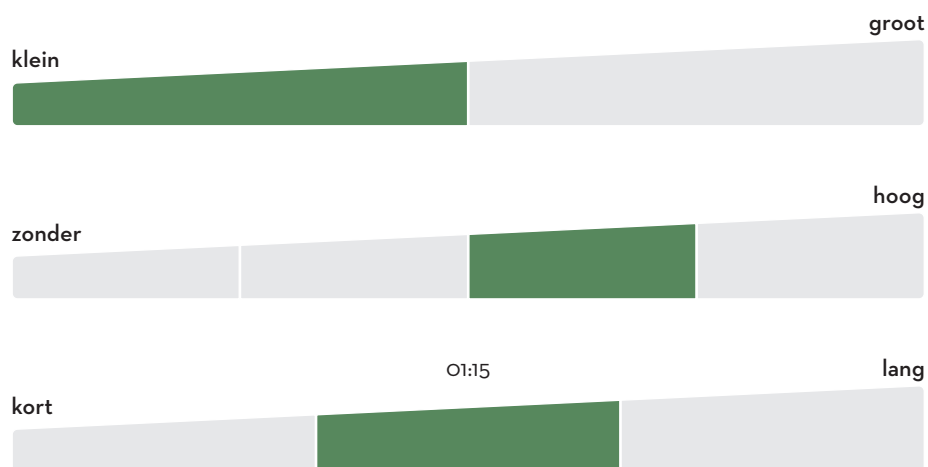
50 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

10 kg varkenswangetjes // 2,5 kg verse gesneden champignons // 1 kg wortelblokjes // 1 kg verse gesneden ajuin // 1/2 kg gerookte spekreepjes // 1,250 kg zilveruitjes // 5 g tijm // 2,5 g laurierblaadjes // olijfolie // 8 flesjes Gouden Carolus classic // 2 l demi-glace // 125 g graantjesmosterd // 40 ml Patrelle // water

## PROGRAMMAKEUZE EN BEREIDING

VarioCooking > vlees > ragout/reepjes



De varkenswangetjes aanbakken in olijfolie, daarna alle ingrediënten toevoegen. Als laatste het water toevoegen tot een totaal van 16 liter. Kern inleggen en laten garen.

# Sligro-ISPC: het beste van twee werelden voor de horecaprofessional



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Michael De Lausnay

*Sligro Food Group Belgium is vandaag onderdeel van het Nederlandse beursgenoteerd familiebedrijf Sligro Food Group, dat bestaat uit diverse foodretail- en foodservicebedrijven. De Belgische afdeling bestaat uit de bedrijven Sligro, ISPC, JAVA Foodservice en Océan Marée. Dit jaar wordt de integratie van Sligro-ISPC voltooid met een eerste Sligro-ISPC operatie in Antwerpen en de samenwerking van beide salesteams. Directeur Rudi Petit-Jean is verantwoordelijk voor de uitbouw van het complete vestigingenennetwerk. Dolce Magazine had een gesprek met de charismatisch nieuwe topman van Sligro-ISPC en dat in Sligro Eindhoven.*



Rudi Petit-Jean werkte maar liefst 25 jaar voor Gamma, waarvan 20 jaar als directeur. Hij houdt van klussen, reizen en koken. “Ik heb een passie voor lekker eten en combineer dat graag met cultuur wanneer ik reis. De interesse in food is uiteraard een vereiste om Sligro-ISPC in België te laten groeien”, lacht Rudi Petit-Jean. “Met de samensmelting van beide bedrijven zal er namelijk een zeer professioneel foodservicebedrijf in België ontstaan die gebruik maakt van de kennis en kunde die ze elk doorheen de jaren hebben opgebouwd. Het wordt een combinatie van het beste van beide werelden en dit volledig aangepast naar de behoefte en de vraag van de Belgische foodprofessional.”

---

*“Ontzorgen van de klant is voor ons prioritair”*

---

#### **Gebundeld assortiment**

Sligro-ISPC is een fantastische combinatie, een echte racewagen. België geniet van de voordelen van een grote gevestigde Nederlandse groep die zal worden aangevuld met de high-end aanpak van ISPC. “In België zullen onder de noemer Sligro-ISPC nieuwe vestigingen worden gebouwd met het productaanbod van zowel Sligro als ISPC. Sligro beschikt over een compleet assortiment vers, food en non food. Bovendien heeft het bedrijf eigen productiefaciliteiten voor gespecialiseerde convenienceproducten, vis, patisserie- en traiteurproducten. ISPC beschikt eveneens over een mooi assortiment, maar legt de nadruk op dagvers en kwalitatieve en exclusieve producten. Dat zal in de toekomst niet anders zijn. Per locatie in België zal een (streekgebonden) assortiment met producten van Sligro én ISPC worden samengesteld dat perfect voldoet aan de noden van de Belgische bezoeker. Door de versmelting van





het productaanbod van Sligro en ISPC wordt zowel het middensegment als de top van de horeca bediend en zal men nog meer kunnen inspelen op de noden van de professionele klanten. Onze doelstelling is met andere woorden: de horecaprofessional te ontzorgen zodat hij zijn focus kan richten op zijn klant.”

#### Antwerpen en Brugge

De eerste Sligro-ISPC operatie zal openen in het vierde kwartaal op het eilandje in Antwerpen.

Rudi Petit-Jean: “Met een oppervlakte van 12.000 m<sup>2</sup> en een assortiment van ongeveer 40.000 artikelen zal onze eerste vestiging ongetwijfeld bijdragen aan de ontwikkeling van de gastronomische professional en de horecamarkt. Daarna gaan we Brugge openen in 2019. Ook zullen de ISPC vestigingen in Gent

en Luik onder handen worden genomen en worden verbouwd tot volwaardige Sligro-ISPC vestigingen. Alle vestigingen zullen de nadruk leggen op service en advies, want dat zit in onze bedrijfscultuur verankerd. Persoonlijk contact met de klant, maar eveneens een goed geoliede structuur van een grote groep.”

---

*“Het assortiment van Sligro-ISPC zal perfect worden afgestemd op de noden van de Belgische horecaondernemer”*

---

#### Beleving centraal

Sligro Eindhoven is het perfecte voorbeeld van hoe de nieuwe vestigingen in België er zullen komen uit te zien”, vertelt Rudi Petit-Jean

enthousiast. “Zoals je merkt, staat beleving hier centraal. Bij het binnenkomen valt de koffie- en theecorner onmiddellijk op: via een interactieve tafel kan de klant binnentreden in een unieke wereld waar hij allerlei info over koffie en thee terugvindt. Andere bijzondere afdelingen zijn bijvoorbeeld de spice market en notenbranderij. De versafdelingen zijn opgevat als een markthal en zorgen ervoor dat de passie van horecaondernemers naar een hoger niveau wordt getild. In de ‘Proeftuin’ worden regelmatig kookdemonstraties gehouden met de bedoeling om de professionele klant te inspireren. In iedere Sligro-ISPC vestiging zal de klant voortdurend geprikkeld worden. Hij zal nieuwe dingen kunnen ontdekken en proeven. Ook zullen er workshops worden gegeven waardoor een bezoek aan een vestiging altijd een meerwaarde zal bieden!”





Als we vragen aan Rudi Petit-Jean hoe hij de perfecte toekomst ziet voor Sligro-ISPC, dan is hij duidelijk: "Ik zou graag willen dat wanneer men aan eten denkt, men aan ons denkt. Dat we bereikbaar zijn, zowel online als vestiging gebonden. En dat we de klant steeds binnen de kortst mogelijke tijd kunnen beleveren met een compleet assortiment en dat in heel België..."

[www.sligrofoodgroup.be](http://www.sligrofoodgroup.be)



# MEER ZEKERHEID MEER EFFICIENCY CONNECTED WASH



In een wereld waar in toenemende mate alles met internet wordt verbonden, brengt Winterhalter het wassen naar het volgende niveau: De nieuwe generatie UC-serie is via CONNECTED WASH in het net geïntegreerd, waardoor het mogelijk is alle belangrijke gebruiksgegevens te analyseren en evalueren. Zo kunt u uw volledige vaatwasproces optimaliseren en uw operationele zekerheid verhogen. Voor de beste waskwaliteit met de grootst mogelijke efficiëntie.

## DIT IS CONNECTED WASH.





Vale de Arca

# Het geheim van een goede olijfolie zit hem in de pluk



Tekst: Valérie Couplez | Foto's: Bart Tanghe

*Stelt u zich voor: een terrein van bijna 1.200 hectaren. Het enige wat u het ochtendgloren ontwaart zijn de silhouetten van zacht wiegende olijfbomen. Het is het decor dat een twintigtal chefs in oktober voor de kiezen kregen tijdens de Dolce Sharing experience. Ze waren te gast op de olijfgaard van Vale de Arca waar ze met eigen ogen konden ervaren hoe puur dit product wel is. Daarnaast kregen ze ook uitgebreid de kans om met lokale topproducten en de natuurlijke manier van koken van lokale restaurateurs in contact te komen. Met andere woorden de ideale trip voor wie gastronomie en convivialiteit hoog in het vaandel draagt.*

## Natuurlijke manier van koken

23 oktober. 's Ochtends in de vroege. Een enthousiaste groep chefs stapt aan boord van het vliegtuig richting Portugal, op zoek naar het geheim achter een goede olijfolie. Hoofdbestemming is het uitgestrekte domein van Vale de Arca, in het verleden een jachtgebied waar koning Carlos I en zijn hofhouding graag vertoefden. Maar alvorens daar neer te strijken worden ook andere

culinaire parels uit de regio uit hun oester gehaald. Dat begint met een rijkelijk ontbijt in een typische Portugese pousada. Dit zijn horecazaken, veelal hotels, die gevestigd zijn in een historisch gebouw. De Portugese staat maakte daar in de jaren 40 werk van. Momenteel telt Portugal er meer dan veertig. Voor de chefs is het smullen van de nog onbekende Portugese keuren. Ze proeven meteen hoe zuiver de producten wel zijn











en de natuurlijke manier van koken die de Portugezen zich eigen hebben gemaakt. Het is het begin van een culinaire ontdekkingsreis die hen enkele uren later naar het strand van Comporta voert voor het proeven van uitstekende rijstgerechten, rijkelijk overgoten met de wijnen van de Herdade de Comporta. 's Avonds volgt er nog een uitgebreid diner door meester-chef Vasco in een idyllisch hotelletje in Val de Gaio. Deze keer komen de wijnen van wijnbouwer José Mato Capitaio van Herdade de Portocaro op tafel.

#### **Geheim zit in het plukken en persen**

De volgende dag trekt de Belgische karavaan door naar Herdade de Vale de Arca. Daar zullen beleven hoe het eraan toe gaat tijdens het plukken van de olijven. Organisator Ilse Duponcheel: "Er zijn drie redenen waarom zo een kennismaking van nabij een meerwaarde kan betekenen. Het geheim van een goede olijfolie zit hem in de kwaliteit van de olijven, het maken van een goede blend maar vooral in de manier waarop ze geplukt worden. Ze moeten zo snel en zo voorzichtig mogelijk naar

de persinstallatie die midden de olijfgaard staat. Een zeer biologische productiewijze dus. Als je met je eigen ogen kan zien hoe natuurlijk de pluk eigenlijk verloopt, dan snap je meteen waarom de olijfolie zo vol is van smaak. Daarnaast kan je niet anders dan begeistert worden door het contact met eigenaar Manuel Fernandes Magelhães. Het respect en de liefde die hij aan de dag legt voor 'zijn' olijven verklaren waarom er zoveel moeite gedaan wordt om de verwerking volledig volgens de regels van de kunst uit te voeren. Ten slotte kan je jezelf ook laven aan alle mogelijke informatie rond olijven en olijfolie. De Universiteit van Lissabon heeft als enige ter wereld een opleiding in olijfolie. Professor José Mata Capitaio is ook steeds aanwezig tijdens het bezoek om op elke vraag van chefs te kunnen antwoorden."

#### **Verbroedering met lokale chefs**

Een van de verrassende zaken voor chefs is dat de olijfolie van Vale de Arca zich ook uitstekend leent om mee te bakken. Dat kan van weinig olijfoliën gezegd worden. Het klimaat zegent



deze olijven met alles wat ze nodig hebben om te groeien, de zorg en liefde van het team van Manuel doen de rest. Zij zien het als hun missie om extra olijfolie van eerste persing van het domein te produceren met de hoogst mogelijke kwaliteit en zo bij te dragen tot een gezondere levensstijl van hun klanten. Daarom wil men de ouderlijke boerderij omvormen

---

*“Als je met je eigen ogen kan zien hoe natuurlijk de pluk eigenlijk verloopt, dan snap je meteen waarom de olijfolie zo vol is van smaak”*

---

tot logies voor agrotourisme en de liefde voor olijfolie nog verder uitdragen. 's Avonds wordt de theorie aan de praktijk gekoppeld met een waar feestmaal dat ook de regionale kazen, geproduceerd op het landgoed, op tafel brengt. Het toont nogmaals de puurheid en de authenticiteit van de Portugese gastronomie en gastvrijheid. De laatste dag staat in het teken van wat meer rust. De chefs genieten nog van een typische vissersmaaltijd aan de oevers van de Taag in Lissabon alvorens ze weer huiswaarts vliegen. “De verbroedering die heel natuurlijk ontstaat tussen de chefs en

de plaatselijke restaurateurs maakt deze trip alleen al de moeite waard. Portugal heeft wat Afrikaanse flair in zich, geen strakke plannings maar ruimte voor een grote dosis spontaneïteit en convivialiteit. Het zijn zeer warme en open mensen die de liefde voor hun producten diep in zich dragen.”

Wilt u graag ook de olijvenpluk op Herdade Vale de Arca graag eens van dichtbij meemaken? Er staat een nieuwe Dolce Sharing experience in Portugal op het programma van 22 tot en met 24 oktober. Op de website vindt u daar alle mogelijke informatie over terug. Opgelet, de plaatsen zijn beperkt. Wees er dus als de kippen bij.

[www.valedearca.com](http://www.valedearca.com)



Bekijk enkele  
sfeerbeelden  
via de qr-code





# TAVOLA

## Vakbeurs van de fijne en verse voeding



11-12-13 maart 2018  
Kortrijk Xpo (België)

Ontdek onze selectie van  
klassieke delicatessen &  
trendy food van meer dan  
400 marktleiders en artisanale  
fabrikanten.

[www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)



Kortrijk **Xpo**

**TAVOLA  
2018**

Blijf op de hoogte:



**11.000 m<sup>2</sup>**

Een uitzonderlijk grote  
verzameling fijne voeding  
en dranken onder één dak



**15 landen**

Een internationale selectie  
sterke merken, private brands  
en nieuwe ontdekkingen



**425 bedrijven**

Van dynamische  
multinationals tot creatieve  
KMO's en ambachtelijke  
fabrikanten



**3 dagen**

Tavola is van 11 tot 13  
maart het epicentrum van  
foodprofessionals met een  
voorliefde voor premium  
food en drinks



## Gratis bezoek:

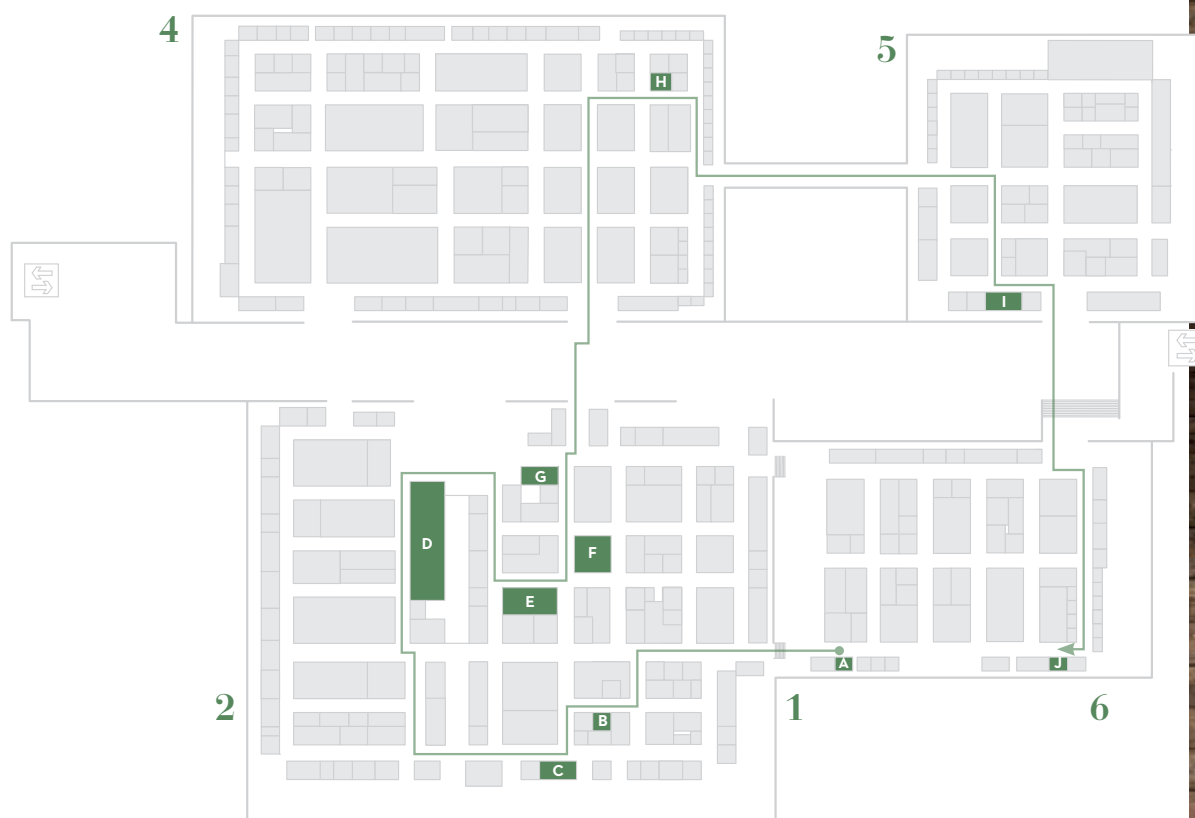
registratie via [www.tavola-xpo.be](http://www.tavola-xpo.be)  
met code DW253



# BE DELICIOUS <sup>+</sup>parcours op Tavola

*Een ruime BE DELICIOUS delegatie presenteert haar Belgische voedingsspecialiteiten:*

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>A</b> Antarctic Foodies - 6104  | <b>F</b> Flandrien - 152           |
| <b>B</b> Beauvoords Bakhuis - 1138 | <b>G</b> Grootmoeders Koffie - 121 |
| <b>C</b> Sadie Toast - 1161        | <b>H</b> Sodial - 4166             |
| <b>D</b> Jebo Food - 218           | <b>I</b> Breydel - 503             |
| <b>E</b> Bio De Trog - 174         | <b>J</b> Dolce - 6112              |







Le Creuset

# Nieuwe natuurkleur ‘Deep Teal’ van Le Creuset is de perfecte match met intuïtieve keuken van Arabelle Meirlaen

“De zeer sterke band met de natuur  
kreeg ik van mijn ouders”



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

*Arabelle Meirlaen reeg de bekroningen aan elkaar. In 2007 werd haar ‘intuïtieve keuken’ beloond met de titel van Gouden Garde Vrouwelijke Kok. Amper een jaar later werd ze Lady Chef of The Year, en in 2010 had ze als eerste vrouwelijke chef in België een Michelinster te pakken. Datzelfde jaar kreeg ze ook de Prijs voor de Beste Dessert in de culinaire gids Gault & Millau. Arabelle heeft een sterke band met de natuur en laat zich dan ook leiden door de aroma's van bloemen, wilde planten en kruiden. Geen wonder dat ze onmiddellijk valt voor de nieuwe diepe groenblauwe kleur van Le Creuset die geïnspireerd is op de natuurpracht.*



### De heilzame kracht van kruiden

Arabelle Meirlaen verwerkt de groenten en kruiden uit haar moestuin in Marchin op een hoogst unieke manier. Haar levendige gerechten zijn een absoluut feest voor de zintuigen. Ze heeft als geen ander van koken met groenten een kunst gemaakt. Haar keuken is resoluut intuïtief. "Mijn gerechten zijn het spiegelbeeld van mijn nieuwsgierigheid en dus van mijn persoonlijkheid en intuïtie. Ik laat mij dagelijks inspireren door wat de natuur mij te bieden heeft; met andere woorden: mijn moestuin en de omringende bossen. Ik hecht evenveel waarde aan de presentatie van elk bord als aan de toegevoegde voedingswaarde. Mijn keuken vertegenwoordigt voor mij hoe ik het leven zie: mooi, smaakvol, spannend en vol van emotie en liefde. Bovendien wil ik ervoor zorgen dat mijn recepten een heilzaam effect hebben op het lichaam. Ik ben heel nieuwsgierig wat de natuur betreft en heb dan ook heel veel passie voor de rijkdommen die de natuur met zich meebrengt. Ik heb enorm veel opgestoken van een herboriste-therapeute uit Auvergne die me de heilzame werking van kruiden leerde kennen. Ik houd ervan om

mijn visie te delen in het bord. Ik wil een goed gevoel geven aan de klant, op gebied van smaak maar evengoed wat gezondheid betreft. Ik ben geen dokter, maar ik wil wel meegeven dat een gezonde keuken bijdraagt tot een het algemene welzijn. Het klassieke trio van onze Frans-Belgische keuken - aardappelen, groenten en vlees of vis - is eigenlijk niet goed voor ons. Omdat zetmeel, groenten en proteïnen samen moeilijk te verteren zijn. Vandaar dat je die drie samen op een bord bij mij niet zult aantreffen. Het is veel beter om vlees of vis met groenten te combineren, en apart daarvan zetmeelhoudende producten met groenten. Maar niet samen. Ik gebruik veel groenten rauw, ook dat is belangrijk voor onze spijsvertering. Ik werk ook met gaartemperaturen van 80 °C om alle vitamines en sappige vezels te bewaren. De Japanse keuken leunt het dichtst aan bij mijn visie. Al is mijn keuken zeker niet Japans. Ik wil geen etiket, ik ben niet vegetarisch en ook niet Japans, ik wil mijn eigen stijl creëren. Hoe ik die moet omschrijven? Ik oriënteer mij richting de natuurlijke kookkunst vol vitaliteit met een vrouwelijke touch."





### Evenwicht vinden

Alles wat haar tuin levert, probeert Arabelle Meirlaen te verwerken in haar gerechten. “Ik breng dan ook zoveel mogelijk tijd door in mijn tuin”, vertelt Arabelle enthousiast. “Mijn ouders baatten een landbouwbedrijf uit en we kweekten al onze groenten en dieren zelf. We hadden ons eigen melk en eieren en van jongsaf zag ik reeds hoe belangrijk gezonde voeding is. Aan de andere kant zag ik ook hoe stressvol het is om een landbouwbedrijf te runnen. Ik heb voor mezelf besloten dat ik zo weinig mogelijk stress in mijn leven wil toelaten. Het is wel degelijk mogelijk om een evenwicht te vinden tussen mijn restaurant en gezinsleven. Je moet je in je beroep kunnen ontplooien zodat je voor je familie een evenwichtig leven mogelijk maakt. Doordat ons restaurant thuis is, zijn we steeds aanwezig voor onze twee dochtertjes, dat is uiteraard mooi meegenomen.

---

*“Het eten dat ik op je bord tover, lijkt op het leven: mooi, met veel smaak en een tikje spannend, gevuld met emoties en liefde”*

---

Ik ben een enorm positief ingesteld persoon en probeer zoveel mogelijk negativiteit te vermijden. Ik probeer ook altijd bescheiden te blijven, hoeveel erkenning ik ook krijg. Ik krijg ook veel steun van mijn man die voor de bediening en de wijnkaart instaat. We tillen elkaar naar een hoger niveau, maar we hebben elk ons eigen domein waarmee we autonoom bezig zijn. Hij zat aanvankelijk niet in de horeca, maar toen hij mij leerde kennen, heeft hij zich toegelegd op wijnstudies en heeft hij daarin zijn nieuwe roeping gevonden en met succes. We hebben dus elk onze eigen passie, waarin we willen uitblinken.”

### De natuur op het bord met Le Creuset

Voor lente/zomer 2018 gaat Le Creuset terug naar de natuur, of beter gezegd, haalt ze de natuur naar de tafel en de keuken van de chef. Geïnspireerd door natuurpracht brengt Le Creuset een nieuwe kleur die tegelijk tijdloos en frivol is: Deep Teal. Zoals de naam doet vermoeden is het een diepe, groenblauwe kleur. Deep Teal is beschikbaar in een verscheidenheid van kookgerei: braaden- en stoofpannen, spatels, molens, servies, minicocottes, enz. Arabelle is helemaal wild van de kleur die naar eigen zeggen perfect aanleunt bij haar intuïtieve en natuurlijke keuken: “Ik hou enorm van de kleur die meer zachtheid en evenwicht brengt dan bijvoorbeeld andere opvallende kleuren. Maar ook de kwaliteit van Le Creuset is noemenswaardig. De uitstekende reputatie van de gietijzeren producten is bijna ongezien in de culinaire wereld.”

“Le Creuset is inderdaad voor het leven”, vult Johan Gathy (Key Accountmanager Le Creuset) aan. “Het volledige aardewerken gamma van Le Creuset is van een topkwaliteit. Alle producten zijn resistent aan grote temperatuurverschillen (van -18 °C tot 260 °C) en ze kunnen worden gebruikt in de oven, onder de grill, in de magnetron, in de koelkast en de diepvriezer. Bovendien is het mogelijk om een product onmiddellijk vanuit de koelkast op het fornuis te plaatsen. De chef moet zich geen zorgen maken, onze producten zijn niet onderhevig aan een thermische shock. Hierdoor hebben ze een uitzonderlijke duurzaamheid: ze barsten niet en zijn kras- en lekvrij. Het gladde geëmailleerd oppervlak zorgt dan weer voor een gemakkelijke reiniging en alle producten mogen in de vaatwasser. Op die manier kunnen wij de chefs een product van absolute topkwaliteit garanderen dat meegaat met zijn tijd. Meer nog: dat de tijd doorstaat...”

[www.lecreuset.be](http://www.lecreuset.be)

[www.arabelle.be](http://www.arabelle.be)



# Blauwe kreeft, risotto van koraallinzen met ayurvedische kruiden



VOOR 6 PERSONEN (VOORGERECHT)

## INGREDIËNTEN

2 blauwe kreeften // 300 g biologische koraallinzen // 2 geschilde knoflookteentjes // 20 g geschilde gember // extra vierge olijfolie // 1 el biologisch kurkumapoeder // 1 mespunt biologisch kaneelpoeder // fleur de sel

### Voor de kreeftenbisque

Voeg toe aan de kookpot voor de bisque: 1 lichtjes gebakken, fijngesneden knoflookteentje, ajuin, wortel, prei, selder, tomatenconcentraat, cognac, 1/2 el kurkuma en 100 g gember. Op het einde voegt u ook 1 tl yuzu kosho of gepureerde espelettepeper toe.

### Voor de garnituur

mengeling van jonge bladsla // 1 scheutje extra vierge olijfolie // 1 scheutje biologische appelazijn // 1 snufje fleur de sel

## BEREIDING

Doe de olijfolie in een kleine stoofpot van Le Creuset en voeg toe: de fijngehakte knoflook, de fijngesneden gember, de linzen, 1/2 tl kurkuma, 1 snufje kaneelpoeder en het zout. Leng aan met de kreeftenbisque totdat de linzen volledig onder komen te staan. Verwijder de schaal van de kreeftenscharen en snijd in stukken. Voeg het kreeftenvlees toe aan de bisque, meng en plaats 10 minuten in een oven van 180 °C. Bak de kreeftenstaart 2 minuten in een Le Creuset pan. Snijd de staart van de kreeft in repen en schik deze op de linzenrisotto of leg de staart 2 minuten voor het einde van de gaartijd in de stoofpot.

Dien op met een salade van jonge bladsla met olijfolie, appelazijn en fleur de sel.







# Zalm, shiitake, miso-saus, rijst met zwarte knoflook



VOOR 6 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

1 zalmfilet 2/3

### Voor de miso-saus:

2 el witte miso // 1 vel kombu-zeewier //

1 el honing uit de streek // 6 cl saké // 3 cl mirin //

2 cl tamari-sojasaus // water

shiitakes // gegrilde sesamolie // 300 g rijst //

6 teentjes zwarte knoflook // water // 6 lente-uien

## BEREIDING

Verwijder het vel van de zalm en verdeel in 6 porties. Zet de zalmmoten aan de kant voor bereiding in gietijzeren stoofpotjes. Doe alle ingrediënten voor de saus alsook de zalmresten in een andere stoofpan van Le Creuset. Zet het geheel net onder water, laat tot de helft inkoken op een zacht vuur. Haal door de zeef en zet aan de kant. Spoel de rijst 3 tot 4 keer. Doe 50 g rijst in 6 individuele stoofpotjes van Le Creuset en voeg water toe tot 1 cm boven de rijst. Leg in elk stoofpotje 1 teentje zwarte knoflook. Laat 7 minuten garen. Voeg aan elk stoofpotje een zalmmoot toe en laat nog eens zo'n 3 minuten verder garen. Bak op een zacht vuur de shiitakes in een pan met gegrilde sesamolie. Snijd het zeewiervel in fijne repen en doe het bij de shiitakes. Als afwerking voegt u de shiitakes, de lente-uien, de miso-saus en enkele ingrediënten naar keuze toe.





# Inktvis met Sakura, rodekool met gegrilde sesamzaadjes, gojibessen

+

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### Voor de rodekool

500 g gefermenteerde rodekool in weckpot met 1 % biologisch zeezout en bronwater gedurende 12 uur aan een omgevingstemperatuur van 25 °C // gegrilde sesamolie // extra vierge olijfolie // 25 g sesamzaadjes // 50 g gojibessen // 25 g pompoenzaden // 20 gefermenteerde shisovellen met 1 % zout // mirin // 1 tl yuzu kosho

### Voor de inktvis

schoongemaakte inktvis, ingevroren en fijn gesneden met de snijmachine, gegaard onder de lamp // gegrilde sesamolie // Sakura sel de fleur // Sakura bladen // extra vierge olijfolie

### Voor de rijstbladen met kool

te hard gekookte rijst // fermentatievocht // 1 el fijne suiker

Mix fijn met de Thermomix en zeef indien nodig. Verdeel een dunne laag op de Flexipan en laat drogen onder de lamp of in een oven van 90 °C.

## La Chaîne des Rôtisseurs



# GALA Meilleur Jeune Chef Rôtisseur

**12.03.2018**

**La Chaîne des Rôtisseurs  
nodigt u uit voor een uitzonderlijke  
Gala-avond en uitreiking**



*Albert Hankenne - Bailli Délégué de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Membre du Conseil Magistral, Board de l'ACCR - heeft het genoegen u op **12 maart 2018** uit te nodigen op de jaarlijkse gala-avond van la Chaîne des Rôtisseurs en de nationale wedstrijd "Meilleur Jeune Chef Rôtisseur."*





## PROGRAMMA

**18.30u** Ontvangst

**19.00u** Intronisatie (stipt)

**20.00u** Apero

**21.00u** Diner

**22.30u** Aankondiging Winnaar  
"Meilleur Jeune Chef Rôtisseur België 2018"

**24.00u** Einde  
en mogelijkheid tot een after drink in de bar

**vanaf middernacht**  
LIVE optreden pianist (dranken betalend)

### De wedstrijd

Omdat gastronomie en lekker eten in een conviviaal klimaat prioritair is voor la Chaîne des Rôtisseurs, ondersteunt de Confrérie de training van jonge chefs van over heel de wereld via de jaarlijkse wedstrijd "Meilleur Jeune Chef Rôtisseur".

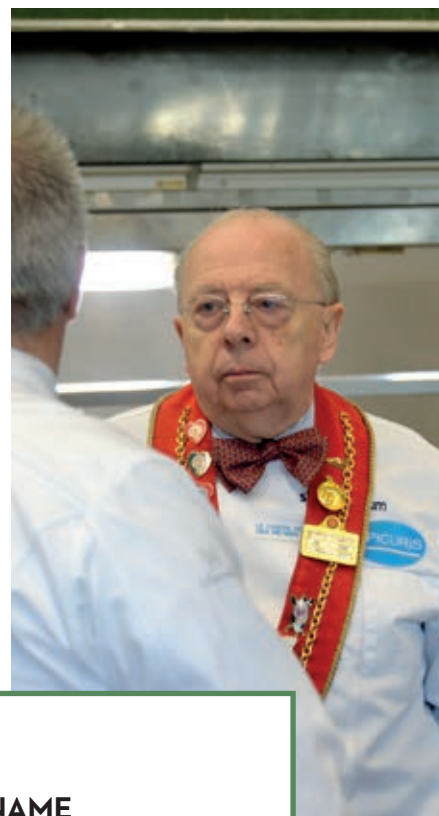
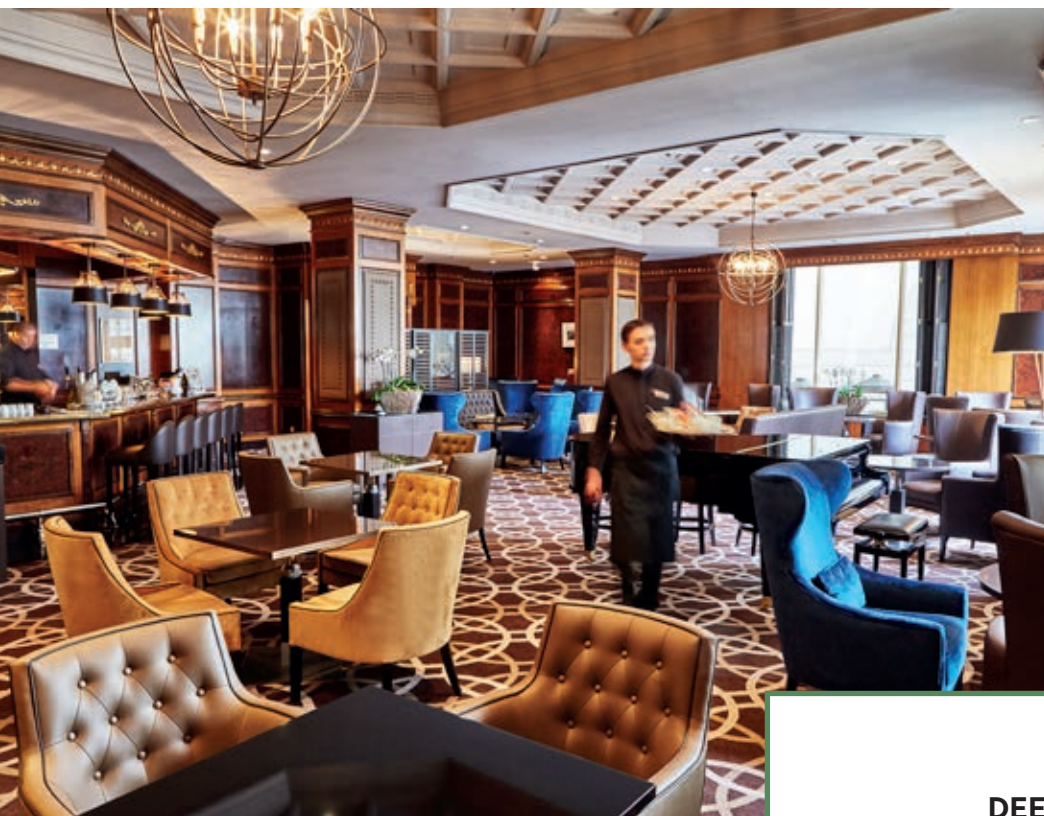
De wedstrijd wordt mede georganiseerd door Mastercook of Belgium Patrick De Gendt (Bailli Provincial des Flandres) en Jean-Baptiste Thomaes (Château du Mylord\*\*) - Conseiller Culinaire de la Chaîne.

### Winnaar

De winnaar zal de Belgische Bailliage vertegenwoordigen tijdens de internationale wedstrijd in Taiwan.

### Het galadiner

Het galadiner wordt een gastronomisch samenspel tussen Nicolas Gadomski (Executive Chef Steigenberger Wiltcher's Hotel ), Wout Bru (Sangler des Ardennes),



David Grosdent (Restaurant L'Envie), René Mathieu (Château de Bourglinster\*) en Nicolas Rivière (Restaurant Nicolas Rivière)

Aangepaste wijnen van Young Charly worden becommentarieerd door sommelier Dominique Crombé (D-Winecoach) en de kaas wordt geserveerd door de beste kaasmeester ter wereld Nathalie Vanhaver (Kaasmeesters Callebaut- Vanhaver).

De Bühne van deze uitzonderlijke avond is het Steigenberger Wiltcher's Hotel op de Avenue Louise in Brussel. Het Wiltcher's is een prestigieus vijfsterrenhotel, maar blijft in de eerste plaats een legendarische plek in Brussel onder leiding van General Manager Michel Cottray - Commandeur, Bailli Délégué Honoraire de France, Membre Honoraire du Conseil Magistral.

## DEELNAME

Leden 135€

Niet-leden 155€

## INSCHRIJVEN

Via **eventbrite** <http://bit.ly/chaine12mars>

of bij **Carine Leroy**

[carine.leroy1@telenet.be](mailto:carine.leroy1@telenet.be) - Tel. 0477 23 57 88

*Reservaties mogelijk tot 28 februari 2018*

## PRAKTISCH

**Kledij:** avondkledij / Leden dragen het lint

U kunt aan speciale voorwaarden overnachten in het hotel

**Boek hier**

<http://bit.ly/chambrechaine>



## Signature Dish Menu

Het menu wordt bereid door Nicolas Gadomski (Executive Chef Steigenberger Wiltcher's Hotel) en is een samenspel van verschillende signature dishes van gerenommeerde chefs. Het ganse event wordt begeleid door Alexis Fache (Food and Beverage Manager Steigenberger Wiltcher's Hotel).



Amuses **Signature David Grosdent** (L'Envie) & Champagne Edmond Roussin 1er Cru Brut

—  
"De knolselder breekt uit" **Signature René Mathieu** (Chateau de Bourglinster\*)  
& Les Vignes Retrouvées Saint Mont Blanc 2015

—  
Gelakte eendenborst met siroop "la cuite", krokantje van Cacao, stoemp prei, Gember en mango & Combava **Signature Nicolas Rivière** (Restaurant Nicolas Rivière)  
& Le Faîte Saint Mont Rouge 2014

—  
Vis improvisatie à la Wout **Signature Wout Bru** (Sanglier des Ardennes)  
& Le Faîte Saint Mont Blanc 2014

—  
Flan van duif, saus met krokante nootjes, poeder van selder en appel en koffiesaus  
**Signature Nicolas Gadomski** (Wiltcher's Steigenberger) & ch de Sabazan Saint Mont Rouge 2013

—  
Kaasbordje van Kaasmeesters **Callebaut - Vanhaver** & Plénitude Madiran 2012

—  
Chocolade dessert op basis van exotisch fruit  
**Signature Nicolas Gadomski** (Wiltcher's Steigenberger)  
& Porto Niepoort Late Bottle Vintage 2013

—  
Wijnselectie Young Charly becommentarieerd door Dominique Crombé  
Waters Bru



Hotel Wiltcher's Steigenberger

Louizalaan 71, 1050 Brussel (BE) - 02 542 42 42 - [www.wiltchers.com](http://www.wiltchers.com)

De Horeca heeft een boontje voor

# HORECATEL

en het gastronomisch paleis

## Ambassadeur 2018

Olivier MASSART, Ô de vie



Een show door



Philippe LIMBOURG



Pierr VICINI

In het hart van de beurs, een uitzonderlijk programma met beroemde chefs.



Stéphane DIFFELS  
L'Air de Rien



Mario ELIAS  
Le cor de chasse



Carl GILLAIN  
L'Agathopède



David GROSDENT  
L'Envie



Eric MARTIN  
Lemonnier



Tristan MARTIN  
Lemonnier



René MATHIEU  
La Distillerie



Christophe PAULY  
Le coq aux champs



Clément PETITJEAN  
La Grappe d'Or



Dimitri SALMON  
La Dacquoise



Martin VOLKAERTS  
L'Amandier



Jean-Yves WILMOT  
Pâtisserie Wilmot



Olivier BAUCHE  
La Gloriette  
Chef van het Horecatel restaurant

04 > 07  
03/2018  
HORECATEL.BE

\*Affiche op 15 januari 2018. Ontdek het verdere verloop van het programma op [horecatel.be](http://horecatel.be)



# Eerste editie 'Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs' groot succes!

CVO De Avondschool geroemd om  
professionele organisatie



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe en Joan Staels (leerkracht fotografie CVO De Avondschool)

*Op vrijdag 8 december 2017 vond bij CVO De Avondschool Oostende de eerste editie van de wedstrijd 'Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs 2017' plaats. De 'culinaire battle' vond plaats in de didactische keukens in de Leopold III-laan 1 in Oostende. Mathias Emmerechts, cursist CVO Provincie Antwerpen, veroverde met zijn 'gelakte varkenswang met krokant van varkenshuid' de eerste plaats.*





### **De wedstrijd**

De kandidaten moesten een creatief gerecht met varkenswangen schriftelijk uitwerken en insturen. “In totaal waren er 37 inzendingen waarvan er 6 werden weerhouden. De finale op 8 december bestond uit het bereiden van het ingezonden recept en een opgelegde proef die bestond uit het bereiden van een gerecht uit de Escoffier, namelijk een flensje”, vertelt Paul De Soete, leerkracht hotel. “Het niveau van de wedstrijd was uitzonderlijk hoog en de 6 finalisten waren duidelijk aan elkaar gewaagd. Tijdens de wedstrijd werden ze allen bijgestaan door Roger Van Damme die fungeerde als actieve coach.

“De professionele jury met Wout Bru, Lieven Lootens, Ian Wittevrongel en Kenny Danschotter koos de uiteindelijke winnaar. Er werd ook een ‘meet and greet’ georganiseerd met de topchefs en de wedstrijd werd via livestream uitgezonden”, aldus Patrick Vermaut, Directeur CVO De Avondschool.

### **Galadiner**

Na de wedstrijd volgde een gastronomisch 5-gangendiner in Thermae Palace, gecreëerd en opgediend door cursisten van CVO De Avondschool. De 250 genodigden werden ontvangen door een 6-koppige liveband om vervolgens tussen de verschillende gangen verrast te worden met een optreden van een operazangeres. De avond werd afgesloten met DJ en een feest tot in de vroege uurtjes.

### **Uitreiking**

Na het diner werd de awarduitreiking ingeleid door directeur Patrick Vermaut. De eerste plaats ging naar de 28-jarige Mathias Emmerechts uit Antwerpen. Hij ging aan de haal met de award voor ‘Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs’, uitgereikt door Johan Vande Lanotte, burgemeester van de Stad Oostende. De 2de plaats ging naar Maud Smits (cursiste bij CVO Westhoek-Westkust), de derde plaats was voor Liza Van Corsellis (CVO De Avondschool Oostende). Klaas Vanhooren (CVO De Avondschool Oostende), Els Lezy





(CVO 3 Hofsteden Kortrijk) en Luc Van Nuffel (CVO PRO Aalst) behaalden respectievelijk een 4<sup>de</sup>, 5<sup>de</sup> en 6<sup>de</sup> plaats.

### Succesverhaal

Deze eerste editie van 'Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs' werd een succesverhaal dankzij een unieke samenwerking van directie, geolied leerkrachtenteam, vrijwilligers, stad Oostende en het groot aantal sponsors. "De wedstrijd is de perfecte manier om het talent van de cursisten in het volwassenenonderwijs in de kijker te zetten en dat er heel wat culinaire vaardigheid is, mochten wij aan de lijve ondervinden. We kijken dan ook al uit naar volgend jaar", aldus directeur Patrick Vermaut.

Noteer in ieder geval 7 december 2018 in de agenda voor de tweede editie die doorgaat in Kinepolis Oostende. Inschrijven zal kunnen vanaf 1 september 2018.

[www.deavondschool.be](http://www.deavondschool.be)

### NIEUWE WEBSITE

CVO De Avondschool lanceerde recent een compleet nieuwe website waar alle informatie omtrent de opleidingen terug te vinden is. Inschrijven kan bovendien vanaf nu online!













## Dolce Curling Trophy

**Durbuy,**  
**Dinsdag 12 December 2017**

+

*Deze winter heeft Dolce opnieuw gestunt! Voor de eerste maal verzamelden horecaprofessionals voor de Dolce Curling Trophy 2017. In navolging van onze succesvolle Dolce's Petanque Trophy deden we het deze keer in een feeëriek winterlandschap en dit in het kleinste stadje ter wereld.*







Hotel Sanglier Des Ardennes in Durbuy werd op dinsdag 12 december de bühne voor een dag culinair genieten op en naast het ijs. Het programma van onze Dolce Curling Trophy stond opnieuw garant staan voor kwaliteit, inspiratie, convivialiteit en beleving!

Chef Wout Bru, het team van Sanglier des Ardennes en de Dolce-partners zorgden voor een uniek gastronomisch event en een betoverende winterdag vol plezier. De casse-croûte in 'jagersstijl' verwarmde vele harten en iedereen trok naar huis met een goedgevulde goodiebag

Op de prijsuitreiking met een amicale receptie en diverse hapjes, mochten de winnaars van de curlingwedstrijd nog extra prijzen mee naar huis nemen. De eerste plaats was voor Het Trouwe Sint- Niklaas 't Korennaer-team. Op een tweede plaats eindigde het 7 Sins-team, gevolgd door Het Trouwe Traiteur Mathias-team.

We kijken al uit naar de verbouwwerken van Sanglier des Ardennes en het uitgroeien van de culinaire team onder leiding van Wout Bru.

Het Dolce-team, de Dolce-partners, het toerismebureau van Durbuy en het team van Sanglier des Ardennes werken alvast aan een schitterend programma voor 2018!

**Noteer alvast 11 december 2018 in de agenda, want de tweede editie belooft opnieuw een topper te worden!**



Bekijk enkele  
sfeerbeelden  
via de qr-code





## Ten Dauwe bij u thuis met een exclusief menu!

“Astara Caviar,  
verdeeld door Sodial, past perfect  
in dit plaatje”



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

*Mastercook Peter De Groote is niet alleen een meester in het cateren van grote evenementen, ook een diner als kok aan huis is hem niet vreemd. Hierbij kan hij niet alleen rekenen op meer dan 20 jaar ervaring als cateraar, maar gaat hij ook prat op exclusiviteit en kiest hij bewust voor net dat tikkeltje meer luxe. Partner Sodial, gespecialiseerd in artisanaal zalmroken, is sinds kort ook verdeler van Astara Caviar. “Een product die perfect past in mijn filosofie wat betreft kleinere en meer intieme cateringopdrachten”, aldus Peter De Groote.*

### **Sodial: enkel topkwaliteit**

Sodial of L'atelier du saumon in Jumet is bijna 30 jaar gespecialiseerd in artisanaal zalmroken, hiermee is het Belgische familiebedrijf één van de oudste onafhankelijke zalmrokers in België. Sodial-L'atelier du saumon produceert koudgerookte zalm, warm- gerookte zalm,

gepocheerde zalm (Belle-Vue), gemarineerde zalm en carpaccio van zalm met diverse toppings. Sodial is ongetwijfeld dé specialist wat zalm betreft. Maar vandaag gaat Sodial in zee met Arcady's horende tot de groep Bertrand. “Arcady's is de luxepoot binnen de groep en spitst zich toe op luxeproducten zoals gerookte

zalm – vandaar de link met Sodial - , foie gras en kaviaar”, vertelt Kurt Bouchier, Sales Manager Sodial. “Als ambachtelijke zalmroker die waarden als kwaliteit en ambacht hoog in het vaandel draagt, is Astara Caviar voor ons de perfecte partner. En gezien wij met onze zalmproducten de betere horeca en delicatesseszaken aandoen, past kaviaar perfect in ons verhaal. De prijs/kwaliteit van Astara Caviar is bovendien heel goed wat ervoor zorgt dat het een topproduct is om in huis te hebben. Wij kunnen zowel private label als merklabel aanbieden en dit vanaf een verpakking van 10 gram.”

#### **Astara Caviar**

Astara, vernoemd naar een stad aan de oevers van de Kaspische Zee, is al bijna 30 jaar een referentie in de wereld van zeevruchtenproducten en kaviaar. Met een unieke identiteit biedt Astara uitstekende kaviaars die het produceert in gecertificeerde boerderijen. De fabricatie van kaviaar lijkt misschien simpel, maar het is een ambacht die heel wat knowhow en respect voor het product

vraagt. De eieren zijn namelijk heel fragiel en moeten een delicate behandeling ondergaan.

In het laboratorium van Astara Caviar worden de eitjes ondergedompeld in zeer zoute pekkel. De bloedeitjes worden uitgesorteerd bij een eerste wasbeurt. Daarna worden ze gefilterd, getrieerd en opnieuw gewassen in een minder zout bad. Eenmaal gedraineerd en gemengd met fijn zout, worden ze onmiddellijk vacuüm bewaard in metalen containers die bekleed zijn met een laag anti-oxidatievernis en wordt de rijpingsfase gestart. Dat wil zeggen dat de containers maar éénmaal opnieuw kunnen geopend worden voor het kleiner verpakken. Astara heeft vandaag een 4-tal kaviaarreferenties zijn het gamma: Baeri, Osciètre, Esturgeon Blanc en Beluga.

#### **Verkrijgbaar bij Sodial**

##### **Caviar Baeri**

*De steur Acipenser Baerii is afkomstig uit de Siberische rivieren. Zijn aanpassingsvermogen maakt het de meest gekweekte soort.*

**Kleuren:** Antraciet grijs tot goudbruin.

**Smaken:** Deze kaviaar onderscheidt zich door





zijn frisse smaak en droge houtachtige tonen. Zijn licht gezouten en smeugige textuur zorgt voor de volledige uitdrukking van de delicate aroma's.

**Korrelgrootte:** gemiddelde grootte  
(van 2 tot 2,8 mm).

#### **Caviar Oscière**

Afkomstig van de Russische steur Gueldenstaedtii, staat de Oscière bekend als een van de beste kaviaars, vanwege de stevige amberkleurige korrels en de unieke slotnoot van hazelnoot.

**Kleuren:** Donkerbruin tot licht honingachtige kleur.

**Smaken:** Zacht en evenwichtig met hint van noot.

**Korrelgrootte:** gemiddelde grootte  
(van 2 tot 2,8 mm).

#### **Caviar Beluga**

Beluga is de zeldzaamste en meest beroemde steur origineel afkomstig uit Iran waar hij Huso-Huso wordt genoemd. Hij kan tot 4 meter worden en meer dan 100 jaar worden. Het duurt maar liefst 16 jaar vooraleer deze steur gevangen kan worden. Deze kaviaar onderscheidt zich door zijn genereuze grootte en de zachtheid van de korrels. Beluga leunt het dichtst aan bij de smaak van wilde kaviaar doordat hij in aanraking komt met jodium.

**Kleuren:** Antracietgrijs met ebbenhouten schijn.

**Smaken:** Zoete smaak van amandelen en boter met een smeugige textuur.

**Korrelgrootte:** groot (minstens 3,5 mm).

#### **Peter De Groote aan de slag met Caviar Baeri...**

Peter De Groote kan rekenen op meer dan 20 jaar ervaring in catering en het organiseren van allerlei events: van huwelijksfeesten tot babyborrels of van een businessontbijt tot een groots bedrijfsfeest en dit zowel op verplaatsing als in Feestzaal Ten Dauwe. Maar Peter komt eveneens aan huis koken waar hij het steeds

over een exclusieve en luxueuze boeg gooit. "Mensen thuis kunnen genieten van een prachtig menu met bijvoorbeeld kaviaar", vertelt Peter enthousiast. "Een kok aan huis wordt steeds populairder. Ook omdat de mensen dan kunnen genieten van een goede fles wijn en een sigaar. Wij ontzorgen de gastvrouw en -heer en zorgen voor alles, gaande van bestek tot borden tot en met de afwas. Wat kaviaar betreft, communiceren we altijd open en eerlijk over de prijs, de soort en de hoeveelheid. De kaviaar van Astara is van een fantastische prijs/kwaliteit en leent zich hier perfect voor. Vandaag serveer ik een bonbon van courgette, spinazie, verse Noordzeekrab, dubbel gerookte zalm en kaviaar. Het tweede gerecht is gegrilde tarbot met een sabayon van oestervocht en bintjes, puree van bintjes en kaviaar. De zoutige textuur en delicate aroma's van de Baeri Caviar geven beide recepten net dat tikkeltje meer!"

#### **Ontdek Astara Caviar op Tavola!**

Je kan Sodial en Astara Caviar ontdekken tijdens Tavola 2018 op 11,12 en 13 maart. "Tijdens deze tweejaarlijkse afspraak voor de wereld van de fijne en verse voeding kan je ons vinden op stand 4166. Iedereen is welkom om onze delicatessen te komen zien en proeven. Bovendien zal ook heel wat informatie kunnen gesprokkeld worden en zal er een afgevaardigde van Astara Caviar, Maurine Grall, aanwezig zijn. Daarnaast zullen uiteraard ook onze verschillende zalmproducten en diverse innovaties worden voorgesteld. Met andere woorden: zin om exclusiviteit en topkwaliteit te ontdekken, dan moet je bij Sodial zijn", besluit Kurt Bouchier.

[www.tendauwe.be](http://www.tendauwe.be)

[www.sodial.be](http://www.sodial.be)

[www.astaraparis.com](http://www.astaraparis.com)





# Pralines van Noordzeekrab, dubbel gerookte zalm, spinazie en Astara Caviar Baeri



## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Verse Noordzeekrab koken in court bouillon.

Krabvlees aanmaken met kleine hoeveelheid verse mayonaise. Spinazie aanstoven in olijfolie en teentje look, kruiden met peper en zout.

Vervolgens de dubbel gerookte zalm van Sodial in fijne brunoise snijden. Maak rolletjes van courgette (in een fleximat), vul met spinazie, verse Noordzeekrabsalade en tartaar van zalm. Afwerken met zure room en een lepeltje kaviaar. Vervolledig met verse krabpoten en postelein. De bonbon is ook perfect als hapje te serveren.







## **Gegrilde tarbot met een sabayon van oestervocht en champagne, puree van bintjes en Astara Caviar Baeri**



### **INGREDIËNTEN EN BEREIDING**

Als hoofdschotel nemen we een mooi stuk tarbot van een 180 gram per persoon. Gril in een grillpan en maak vervolgens een gladde puree van gekookte bintjes. Klop de sabayon met eierdooiers, oestervocht, champagne, peper en zout. Maak daarna een waterkersolie van geblancheerde waterkers en olijfolie. Leg het stukje tarbot op de puree van bintjes en lepel er de sabayon royaal rond. Werk af met met zure room, rauwe oester, kaviaar (15 g) en enkele druppels waterkersolie.





**Molteni**

# Wanneer klassiek kennismaakt met modern...

**“De nieuwe Molteni Caractère  
reeks is de Porsche 911  
onder de fornuizen”**



Tekst: Catherine Lenoir | Foto's: Bart Tanghe

*Een Molteni is een 100 % op maat gemaakt fornuis, geliefd door alle grote chef-koks. Sinds de oprichting kende Molteni een enorme evolutie, maar met deze nieuwe Caractère lijn brengt het merk nu een verfrissende verjonging. Zonder uiteraard te raken aan de iconische Molteni spirit. Wij ontmoetten Eric Mouton, commercieel directeur van Molteni voor Electrolux.*





**H**et merk Molteni zag het levenslicht in 1923 en maakte oorspronkelijk kookpannen en ovens voor boerderijen. In de jaren 1950 pakte Molteni uit met de eerste professionele fornuizen, die aan lokale liefhebbers werden verkocht. Het grote hoogtepunt kwam er in de jaren 1980 toen de fabriek werd overgenomen door Electrolux, dat al snel wist dat een 100% gepersonaliseerd product een absolute meerwaarde biedt. Een Molteni fornuis valt niet te vergelijken met een ander merk en bovendien is elk Molteni fornuis anders en uniek ...

---

*“De Caractère reeks werd zeer goed onthaald tijdens de HOST beurs in Milaan en de Horeca Expo in Gent”*

---

#### **Traditioneel in een modern jasje**

De nieuwe Caractère lijn doet haar naam alle eer aan. Een hellend bedieningsvlak, nieuwe ronde en vierkante knoppen volledig uit roestvrij staal ... er zijn tal van elementen die het fornuis karakter geven. Ondanks de vernieuwde voor- en bovenkant blijft de typische Molteni look perfect herkenbaar. Dit geslaagde huwelijk tussen traditioneel en modern werd in wereldpremière voorgesteld tijdens de Host in Milaan en Horeca Expo in Gent. “De Molteni Caractère is de Porsche 911

onder de fornuizen, een icoon dat met zijn tijd mee wist te evolueren”, benadrukt Eric Mouton. “Na de vele interne technologische vernieuwingen was nu de tijd gekomen voor een hernieuwde look.”

#### **5 maal sterker dan graniet**

De bovenkant en voorzijde zijn vervaardigd uit een ongeëvenaard materiaal, Décor, dat een indrukwekkend palet aan mogelijkheden en texturen te bieden heeft. Je kan kiezen voor een look in hout, marmer of graniet ... (haast) alles is mogelijk! “Dit materiaal is echt het ‘nieuwste van het nieuwste’ voor professionele keukens”, legt Eric Mouton uit. “Décor is niet alleen duurzaam en onderhoudsvriendelijk, maar ook het sterkste materiaal dat je maar kan vinden, zelfs 5 keer sterker dan graniet! Het is niet poreus, is niet brandbaar en is bestand tegen krassen, schuren, warmte en vuur.”

De Molteni Caractère verwent haar koks met ruim 50 verschillende kookfuncties: elektrisch, gas, inductie, plancha's ... Net als altijd kan de klant zijn fornuis volledig op maat laten maken en zelf de functies, materialen en afwerkingen kiezen.

#### **Meesterstuk**

“Tegenwoordig willen de jonge chefs een fornuis dat gemakkelijk in onderhoud is. Ze hebben geen zin om urenlang te poetsen en zien graag een modernere look. Onze Caractère lijn komt perfect aan deze vereisten tegemoet. Ze werd dan ook zeer warm onthaald

door de jonge chefs in Milaan en Gent”, vertelt Eric Mouton. “Een open keuken is helemaal in, we zien tegenwoordig zelfs fornuizen midden in de zaal. De chef-kok zoekt bij Molteni een echt meesterstuk dat het restaurant een echte meerwaarde biedt.”

#### **“Veeleisendheid zit in onze genen”**

Eric Mouton besluit: “Wij maken hoogstens 100 fornuizen per jaar. Molteni is een prestigemerkt, een echt toonbeeld van onze knowhow. Veeleisendheid zit in onze genen. Wij zijn net zo veeleisend in onze productie als fijnproevers in een bekend sterrenrestaurant. De afwerkingen en de betrouwbaarheid van de Caractère reeks sluiten tot in de puntjes aan bij deze visie.”

[www.molteni.com](http://www.molteni.com)







MARTINI

RISERVA  
SPECIALE  
BITTER

# MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER, A CLASSIC RECRAFTED

Bitter elevated to a new dimension. Created to make the MARTINI Negroni taste **MORE RICH, ROUNDED AND COMPLEX**. Based on Luigi Rossi's 1872 recipe. **100% NATURAL BITTER** made with locally sourced herbs from within the Torino area. A never used before blend of Saffron, Amaro Di Columbus, Angostura and other exotic botanicals. MARTINI Riserva Speciale Bitter is **THE ONLY BITTER TO BE RESTED IN OAK**. The same traditional oak Tino barrels as used for MARTINI Riserva Speciale Vermouth.

*Ons vakmanschap drink je met verstand. / Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.*

©2017 MARTINI AND THE BALL AND BAR LOGO ARE TRADEMARKS





## Quality labeled foodtrucks



# Label voor foodtrucks zorgt voor culinaire topkwaliteit



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Quality labeled foodtrucks by La Chaîne des Rôtisseurs

*Foodtrucks en streetfood zijn de voorbije jaren bezig geweest aan een echte emancipatiegolf. Diverse geïnspireerde concepten schoten als paddenstoelen uit de grond en foodtrucks waren niet meer uit het straatbeeld weg te denken. Grote festivals zetten massaal in op de trendy mobiele keukens, maar ook échte foodtruckfestivals zagen het levenslicht. Vandaag zien we steeds meer foodtrucks inzetten op gastronomische eventcatering. Let wel: de ene foodtruck is de andere niet. Daarom riep Dolce samen met Belgian Foodtrucks 4 foodtrucks onder leiding van Bjorn Joosen en La Chaîne des Rôtisseurs een kwaliteitslabel voor foodtrucks in het leven.*





Pommepuur



Alma Libre



Trattoria Azzurra



Table d'hô



Cremerie français

#### Belgian Foodtrucks 4 Foodtrucks

Belgian Foodtrucks 4 Foodtrucks is een kenniscommunity op Facebook van en voor foodtruckers. Kennis delen, elkaar ondersteunen met allerlei tips & tricks én diverse informatie uitwisselen om de Belgische foodtrucks naar een steeds hoger niveau te tillen. Bezieler van dit platform is Bjorn Joosen, die samen met zijn vriendin Liselotte Cleys, de BBQ-foodtruck Cro-Magnon en de foodtruck PommePuur met echte frietjes van de bomma uitbaat. Bjorn heeft ook een concreet beeld van wat een foodtruck zou moeten zijn: "Passie, beleving en smaak moeten centraal staan. Foodtrucks worden in wezen geleid door jonge chefs die op een of andere manier een oplossing hebben gezocht om hun creativiteit te laten zien. Voor mij staat een goede foodtruck voor een topproduct dat met kwaliteit en begeestering wordt bereid."

#### Foodtrucks en La Chaîne des Rôtisseurs

"Ilse en Jan van Dolce brachten ons in contact met La Chaîne des Rôtisseurs", een vereniging met bijzonder diepe wortels in gastronomie die terugreiken tot 1248", vertelt Bjorn enthousiast. "In die tijd gaf La Chaîne des Rôtisseurs een houvast aan reizigers waar ze een goed onderdak konden vinden. Herbergen die niet alleen de kunst van het braden onder de knie hadden, maar evenzeer hygiëne en gezelligheid hoog in het vaandel droegen, konden deze erkenning verdienen en etaleren. De traditie leeft vandaag nog steeds voort met wereldwijd meer dan

28.000 leden. Ook foodtrucks kunnen hier sinds kort aansluiting bij vinden. Want met hun concept van eenvoudige gerechten boordevol smaak in combinatie met beleving, laten ze de middeleeuwen eigenlijk herleven in onze moderne tijd. Wij, als foodtruckers, hebben dezelfde waarden als La Chaîne des Rôtisseurs, namelijk convivialiteit, gastronomie en gezelligheid. Net daarom dat we samen met deze culinaire broederschap een kwaliteitslabel voor foodtrucks hebben opgericht. Hiermee scheiden we het kaf van het koren en weet de klant steeds dat alles tot in de puntjes perfect zal zijn."

#### Kwaliteitslabel zorgt voor zekerheid

Momenteel hebben reeds 15-tal foodtrucks het kwaliteitslabel op zak. Met dit label kan je je als foodtrucker onderscheiden van de concurrentie en is de klant zeker dat zijn event op culinair vlak perfect zal zijn. "Doordat we samen met zo'n culinair prestigieuze vereniging als La Chaîne des Rôtisseurs het label uitdelen, is kwaliteit gegarandeerd", vult Bjorn Joosen aan. "Foodtrucks passen perfect binnen de middeleeuwse traditie waarin deze broederschap zijn oorsprong kent. We laten de middeleeuwen eigenlijk herleven met inspirerende gerechten boordevol smaak. Vandaag zien we dat foodtrucks steeds vaker worden ingezet voor allerlei cateringopdrachten. Hierbij is het misschien nog belangrijker om een product af te leveren dat tot in de puntjes in orde is. Foodtrucks met het label bieden culinaire gerechten met net dat tikkeltje meer, zijn





Ten Dauwe



Campo's foodtruck



Smokers



Kasserol



Bjorn Joosen & Albert Hankenne



Lulu's tribal kitchen



La kitchenette sa muse





Alma libre



Cro magnon

hygiënisch perfect in orde en hebben een creatief team dat zich 100% inzet voor de klant.”

#### Lat hoger leggen

De foodtrucks met label zijn verzameld op de Facebookpagina Quality labeled foodtrucks by La Chaîne des Rôtisseurs. Het is de bedoeling om in de nabije toekomst op diverse boekingssites de foodtrucks mét label te plaatsen en een eigen website op te starten. “Zo zal de klant onmiddellijk zien dat hij kwaliteit in huis haalt en kan hij verschillende foodtrucks met het label ineens boeken voor zijn event of cateringopdracht. Door gezamenlijke opdrachten aan te gaan, zullen ook de gerechten steeds gastronomischer worden. Catering biedt nu eenmaal de mogelijkheid om de lat nog hoger te leggen”, besluit Bjorn Joosen.

[www.chainedesrotisseurs.be](http://www.chainedesrotisseurs.be)

[www.cro-magnon.be](http://www.cro-magnon.be)

#### MEER INFO BETREFFENDE HET LABEL?

**Bjorn Joosen**

0493 21 87 28 - [bjorn@cro-magnon.be](mailto:bjorn@cro-magnon.be)

# Chefs en bartenders uit Knokke-Heist laten zich inspireren door Magritte



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

*Op 15 augustus 2017 was het 50 jaar geleden dat René Magritte overleed. Overal in het land werd hulde gebracht aan het Belgische kunsticoon. Tijdens dit internationaal Magrittejaar vierde de gemeente Knokke-Heist het leven en het werk van de surrealist met verschillende evenementen. Meer nog: Knokke-Heist beet de spits af met de 'Magritte Experience' en sluit het jaar af met 'Expo Magritte en de zee'. Dolce-Magazine riep de horeca uit Knokke-Heist op om zich te laten inspireren door Magritte. Resultaat: zes creatieve gerechten en een verrassende cocktail die werden voorgesteld in het Cultuurcentrum Scharpoord in Knokke-Heist.*





In 25 van zijn bekendste werken gebruikt Magritte de zee als inspiratiebron. Het strand en de golven, de zee en de hemel vormen vaak de achtergrond voor zijn surrealistische onderwerpen. Met de hulp van Magrittekenner Eric Rinkchouts, WPG Uitgevers en Arrano werd een boeiende tentoonstelling samengesteld in het Cultuurcentrum Scharpoord in Knokke-Heist (20 oktober 2017 tot 14 januari 2018).

---

*“Magritte prikkelt de zintuigen, doet verbazen en maakt nieuwsgierig”*

---

#### Magritte en Knokke-Heist

Dolce-Magazine deed in januari een oproep doen aan alle chefs uit Knokke-Heist om een gerecht te creëren geïnspireerd op Magritte. Zes chefs en een bartender stelden uiteindelijk hun kunstwerkjes voor in het Cultuurcentrum Scharpoord in Knokke-Heist. “Een perfecte manier om de interactieve tentoonstelling af te sluiten”, zegt Annie Vandenbussche schepen van cultuur Knokke-Heist. “Magritte was een zeer gekend figuur in Knokke-Heist en had een nauwe band met de familie Nellens-Lippens. De benaming refereert naar de bekende monumentale panoramische muurschildering ‘Het Betoverde Rijk’ van René Magritte. Gustave Nellens gaf Magritte de opdracht voor dit werk naar aanleiding van de eerste naoorlogse retrospectieve van de kunstenaar, gehouden in het Casino in de zomer van 1952. Deze muurschilderij vormt ongetwijfeld een belangrijk succes in het oeuvre van Magritte en heeft er toe bijgedragen dat Magritte wereldfaam verkreeg. Daarom dat wij als stad Knokke-Heist uiteraard niet konden ontbreken in het ‘Magrittejaar’. We kunnen echt van een succes spreken. Deze zomer kwamen 45.000 bezoekers naar de ‘Magritte Experience’ en

de ‘Expo Magritte en de zee’ lokte meer dan 10.000 geïnteresseerden (zonder de scholen).”

Anthony Wittesaele, schepen toerisme Knokke-Heist: “Magritte is onlosmakelijk verbonden met Knokke-Heist. Niet alleen zijn werk in het Casino van Knokke-Heist dat werelderfgoed is, maar ook de zee was voor de kunstenaar een onuitputtelijke born van inspiratie. Onze stad was dan ook de eerste die het Magrittejaar aftrapte met de openluchtexpo op het strand. De bezoekers traden binnen in een reusachtige bolhoed en met een 3D virtual reality-bril maakten ze een magische reis doorheen de magische werken van Magritte. In combinatie met een sound & light-show in de Magritteeaal was dit event een echte publiekstrekker. Ook de wintertentoonstelling in het Scharpoord kon op heel wat bijval rekenen. We mogen als stad Knokke-Heist dan ook absoluut trots zijn op een schilder als René Magritte.”

#### Magritte op het bord en in het glas

Kunst en gastronomie gaan hand in hand...dat bewezen de chefs en bartender op 11 januari in het Cultuurcentrum Scharpoord. Allen lieten ze zich begeistere door de werken van Magritte of door Magritte als persoon. De zee en het wolken spel waren, net als voor de kunstenaar, een bron van inspiratie. Het resultaat van deze culturele-culinaire ‘jamsessie’ was dan ook pure kunst...

[www.myknokke-heist.be](http://www.myknokke-heist.be)



#### NIET TE MISSEN IN KNOKKE-HEIST

- \* **Vintage Air Rally met STOL-vliegtuigen:** 14-17 juni
- \* **Airshow:** 21 juli
- \* **Tentoonstelling Surftribe Stephan Vanfleteren & Unknown Masterpieces :** 24/03-27/05

# Gerookte hondshaai met structuren van aardappel en Granny Smith

Philippe Verleye, Chalet Suisse-Huyze Verleye

+



“De hondshaai is een vergeten product van aan de kust en het gerookte van de vis komt terug in de kenmerkende pijp van Magritte”, vertelt Philippe Verleye. “De appel refereert uiteraard ook terug naar de werken van de kunstenaar. Het tapasgerecht (sharing plate) wordt vervolgens gepresenteerd op een bolhoed in een schouderblad van een rund.”

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

Snijd 3 moten hondshaai en reinig deze perfect. Rook de hondshaai in een rookoven met zaagsel en strooi. Glaceer de gerookte hondshaai met mengeling van sojasaus, honing en mosterd. Bereid een aardappelcrème en een espuma van aardappel. Vul vervolgens een espumafles met de vloeibare aardappelcrème en zet er 2 gasbommetjes op. Bereid een krokante fijne julienne van aardappel met een mandoline en bak af in een frituur op zeer hoge temperatuur. Creëer de appelbolletjes van Granny Smith met een parisiennelepel en marineer gedurende één nacht in een zelfbereide citrusvinaigrette. Dresseer op een unieke manier en werk af met mosterdkruid.









# Vogelcompositie van langoustines

Javier Dominguez,  
Restaurant EL FUEGO



De nieuw chef van Restaurant EL FUEGO creëerde een gerecht waardoor hij zich liet inspireren op de vogels en de zee, twee vaak terugkerende elementen in de werken van Magritte. De compositie van langoustines beelden een vogel uit en refereren onmiddellijk naar 'Hemelvogel' van de schilder. De blauwe puree doet denken aan de golven van de zee.

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### *Gegrilde langoustines*

5-tal langoustines // olijfolie // look // peterselie

Gril met wat olijfolie in een houtskooloven en werk af met een dressing van olijfolie, look en peterselie.

### *Zwarte puree*

aardappelen // room // zoute boter // inkt van inktvis

Maak een puree en dresseer op het bord.

### *Blauwe puree*

aardappelen // room // zoute boter //  
blauwe kleurstof

Maak een puree en dresseer op het bord.

### *Saus*

groene asperges // room

Creëer de saus door de asperges zacht aan te stoven en verwerkt met de room tot een saus.



# Ceci est un DeLy's

## Thierry Desmedt, Restaurant Dely's



Chef Thierry Desmedt gebruikt een blauw bord en witte wolken die hij maakte aan de hand van een spongecake: "Dit zijn elementen die vaak terugkomen in de werken van Magritte. De titel van het gerecht en de rooksmaak van de spongecake verwijst naar 'La Trahison des Images'. Ook de duif en de appel komen meermaals voor in zijn werken, zoals bijvoorbeeld in 'L'oiseau de ciel' en in 'La Chambre d'Ecoute'. We serveren ons gerecht tenslotte met een Magrittebier dat in 2017 speciaal werd uitgebracht door het Magritte Museum."

### INGREDIËNTEN EN BEREIDING

#### *Duif*

*jonge duif // ganzenvet // Magrittebier //  
kippenbouillon // spek // ajuin // wortel //  
prei // look // peper & zout // boter*

Ontbeen de duif en konfijt de botjes in ganzenvet op 65 °C. Vervolgens de duivenbortsen vacuüm garen gedurende 20 minuten op 62 °C. Bak de beenderen aan en deglaceer met Magrittebier, kippenbouillon, gerookt spek, ajuin, wortel, prei en look. Kruiden met peper en zout, zeven en monteren met een klontje boter.

#### *Spongecake*

*rookpoeder // eiwit // eierdooier //  
amandelschaafsel // bloem // zoetstof*

Maak een spongecake met alle ingrediënten en gaar 40 seconden op 400 Watt in de microgolfoven.

#### *Pastinaak en beukenzwammen*

Schil een pastinaak, snijd in schijven, steek rondjes uit, kruid en gaar 30 minuten vacuüm op 85 °C. Bak kort op met de beukenzwammen.

#### *Groene appel*

Breng suikersiroop en appelpuree met gelatine vegetal aan de kook, giet in vormpjes en laat opstijven.









# Ceci n'est pas un ananas

Dries Huisseune, Bistro JETT



"Ik wilde vooral een gerecht bereiden dat doet denken aan een van de bekendste thema's van René Magritte: de toeschouwer op het verkeerde been zetten. Denk hierbij aan het schilderij 'La Trahison des Images' waarbij het werk een afbeelding laat zien van een pijp met daaronder de tekst 'Ceci n'est pas une pipe'. Hij speelt eigen een spelletje met zij die naar het werk kijken. In de letterlijke zin van het woord is het inderdaad geen pijp, maar een schilderij. Vandaar de naam van mijn gerecht: je ziet inderdaad een ananas, maar letterlijk genomen is het geen ananas", aldus Dries.

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### Bavaise van witte chocolade

1 vanillestok // 120 g melk // 80 g suiker // 60 g eidooier // 6 g gelatine // 150 g witte chocolade // 400 g room

Klop een ruban van de dooier en de suiker. Kook de melk op met de vanille en voeg de geweekte gelatine toe. Giet de melk over de chocolade en roer goed tot alle chocolade is opgelost. Klop de room half op en spatel onder de chocolade. Vul vormen en laat opstijven in de koelkast.

### Espuma van kokos

600 g kokosmelk // 300 g yoghurt // 30 g emulsiëpasta // 4 g instant gelatine

Alles mixen, afsmaken met zoetstof en in een kistje doen met 2 gascapsules

### Bergamotijs

700 g coulis van bergamot // 1 l volle yoghurt // 250 g procrema // 550 g suikerwater // 4 blaadjes gelatine // 50 g emulsiëpasta

Alle ingrediënten mixen met staafmixer en in de diepvries laten hard worden.



Afdraaien in een Pacojet en in bolvormige matjes spuiten.

#### **Crème van bergamot**

300 g bergamotsap // 300 g suikerwater // 7,2 g agar // 300 g chocolade (Ivoire)

Alles opkoken (behalve de chocolade), goed laten doorkoken en over de chocolade gieten. Laten opstijven in de frigo, daarna glad mixen.

#### **Crèmeux van kokos**

440 g anglaise // 10 g instant gelatine // 360 g witte chocolade // 180 g kokospasta

Doe alle ingrediënten in de Thermomix: 8 minuten op 37 °C. Laten opstijven in de koelkast en daarna in een spuitzak doen.

#### **Meringue van kokos**

100 g water // 25 g bloedsuiker // 25 g suiker // 10 g eiwitpoeder // kokosaroma

Alles mixen en opkloppen met de keukenrobot. Dun uitsmeren op matjes en drogen in de oven. Afsmaken met aroma van kokos.

#### **Gemarineerde ananas**

1 ananas // 100 g suiker // 100 g water // 1 steranijs // 2 kruidnagels // 1 tl szechuanpeper // sap van 1 limoen

Alles opkoken tot een mooie kruidige suikersiroop. De ananas in blokjes snijden en vacuüm trekken met de siroop. Het afval van de ananas mixen en fijn zeven. Per 100 gram sap voeg je 3,5 gram gelatine vegetal toe. Goed opkoken en in ananasvormpjes gieten. Het kroontje lichtgroen afkleuren. Schik alles dicht bij elkaar op het bord en plaats er de meringue op en de gelei van ananas.





# Sashimi van zeeduivel en zeekraal

June en Patrick Gobert, LT44



“We hebben onze inspiratie vooral gehaald in de zee. Vandaar de zeeduivel, de cressen met zeetoets, zeekraal en crème van zeekraal. Daarnaast hebben we gewerkt richting de beste werken van Magritte. Ons bord is een hoge hoed en we hebben een appel uitgeholt met gerookte zalm. Om te eindigen hebben we een glas gebruikt in de vorm van een pijp waarin we onze saus serveren”, aldus June Gobert.

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

### Hoed

#### Gemarineerde zeeduivel

240 g zeeduivel // 120 ml bietensap //  
20 g mierikswortel // 20 ml witte soja //  
12 ml limoensap

#### Ingemaakte radijs

radijs // 40 ml rode wijnazijn //  
40 ml suikerwater

#### Crème van zeekraal

40 ml room // 40 g zeekraal // 160 ml melk //  
2 g agar agar // 0,5 g zout

Hak de zeekraal grof. Verwarm de room samen met melk en voeg de gehakte zeekraal toe. Laat gedurende één uur infuseren en passeer door een fijne zeef. Voeg de agar agar toe en laat kort

doorkoken. Koel terug, blender fijn en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout. Doe in een spuitfles. Vermeng alle ingrediënten voor de marinade en marineer de zeeduivel hierin minimaal 4 uur. Vermeng het suikerwater met de rode wijnazijn en giet op de radijsjes. Dep de zeeduivel goed droog en snijd flinterdun als sashimi. Kook de marinade in en passeer door een fijne zeef. Werk het gerecht verder af met de crème van zeekraal, quinoa, zeekraal, ingemaakte radijs.

### Pijp

#### Dressing van wasabi en citrus

1 dl soja // 5 g wasabi // 1 dl olijfolie //  
1 dl citrussap // 10 g koriander //  
50 g bruine suiker // peper & zout

Voeg alle ingrediënten samen in een pot en plaats het deksel erop. Schud krachtig zodat de vinaigrette goed gebonden wordt.

### Appel

4 sneden gerookte zalm // 4 st jonagold //  
4 gekookte eieren // 75 g mayonaise //  
37,5 g gehakte uit // 5 g bieslook // 5 g azijn

Maak een eiersalade. Snijd het het hoedje van de appel af en hol een deel van de appel uit. Probeer het binnenste zo goed mogelijk te bewaren voor een julienne die gemengd wordt met citroensap. Leg de julienne op de bodem van de appel. Leg vervolgens een plakje zalm op een stuk slagersfolie, beleg de zalm met eiersalade en draai het strak op. Leg de ‘bonbon’ van zalm in de appel.

# Surf & Turf (aarde & water)

Christian Van den Ouden,  
Restaurant Mascotte



Christian liet zich voor zijn gerecht inspireren door 'Le retour' en 'Hemelvogel': "De duiven in zijn schilderijen symboliseren het terugvinden van het veilige, familiale nest. Maar Magritte zou Magritte niet zijn als de meester die voorwerpen bijeen brengt die niets met elkaar te maken hebben. Een duif die overdag lijkt te vliegen, maar boven een zee wordt afgebeeld bij nacht. In mijn gerecht combineer ik ingrediënten die in eerste instantie niets met elkaar te maken hebben, maar elkaar toch na bepaalde tijd vinden in een smaaksensatie welke ons terug voert naar dat veilige, warme gevoel. Ingrediënten die verschillen als dag en nacht van elkaar, maar elkander ontmoeten in de elementen van lucht en water. De volle

rijke smaak van een gebraden duif danst met het ziltige van de kreeft. Door lucht en water te mengen ontstaat een schuim dat ieder jaar in de lente te zien is op het strand. Dit schuim zorgt voor een cohesie tussen beide ingrediënten en brengt je regelrecht in de wolken."

## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

1 Franse duif (+/- 450 g) // braadboter // peper // zout // kreeft (+/- 400g) // aardappelen (pont neuf gesneden) // paddenstoelen (afwerking)

### Crème van erwten

500 g erwten // kippenbouillon // verse munt // room // peper // zout

### Crème van knolselder

knolselder // kippenbouillon // room // boter // lecithine







# Midnight Sinner

Marco Jesus, La Terasse Du Zoute

Bartender Marco ontwierp een cocktail die verwijst naar de gekende thema's die Magritte gebruikt in zijn werken. De cocktail wordt klaargemaakt in een sifon waardoor hij een schuimlaagje krijgt. De blauwe kleur kan gezien worden als de zee en de schuimlaag refereren naar de wolken.



## INGREDIËNTEN EN BEREIDING

1 kopje melk // 3 cl Bols Blue // 5 cl 7 Sins Gin // 3 cl limoensap //  
3 cl Mandarine Napoléon // 1 eiwit

Doe alle ingrediënten in een sifon met twee gasbommetjes en spuit in een cocktailglas.

## BOLHOED-LAMP, JEEVES & WOOSTER

De lamp werd ontworpen door Jake Phipps uit London. Het is een mooi afgewerkte Engelse wollen hoed, met binnenin een goudkleurige aluminium schelp, waardoor de lamp een warm oranje licht afgeeft. De hoed is lichtjes kantelbaar, niet alleen om het licht mooi te richten, maar ook om de typisch Engelse groet waarmee men tevens blijk van bewondering toont, na te bootsen. Er bestaan in het zelfde ontwerp nog 2 varianten, namelijk een pendelversie en een model voor bevestiging aan de wand.

**Dolce-lezers kunnen nu profiteren van een exclusief aanbod en de tafellamp in The Lighthouse bestellen tegen 345€ in plaats van 405€ incl. BTW (mits voorleg van dit artikel en zolang de voorraad strekt).**



**femat**

*mijn feest zit goed*

*Wij verhuren alles voor een geslaagd feest.*

*Bij Femat zit je goed, want we zijn constant op zoek naar innovatieve insteken om van elk feest iets speciaals te maken. Kies jouw stijl, stuur je uitnodigingen uit én maak er samen met je familie en vrienden een ongelooflijk feest van. Veel plezier!*

**femat.be**



# Dolce World-partnerdag in Grand Casino Knokke dat grootse plannen heeft...



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

*Op donderdag 18 januari vond de partnerdag van Dolce World plaats. Na enkele boeiende presentaties van Ilse Duponcheel en Frank Massop-Peters, algemeen directeur Grand Casino Knokke. De partnermeeting werd afgesloten in restaurant Mascotte met een 3 gangendiner onder leiding van topchef Christian Van den Ouden.*

*Bühne van deze boeiende dag was Grand Casino Knokke dat weldra aan een grote metamorfose begint...*

**D**olce World is een internationale en professionele community met een passie voor gastronomie, lifestyle en kunst. Dolce World steunt op 4 grote pijlers: community, print, sociale media en sharing experiences.

## **Print en sociale media**

Dolce Magazine is een trendy culinair magazine voor dito mensen. "Bovendien valt iedereen vandaag opnieuw voor onze printversie", vertelt Ilse Duponcheel. "Mensen houden ervan om iets in handen te hebben

waar ze rustig in kunnen lezen. Bovendien vermijden ze hiermee alle 'digitale ruis' en genieten ze meer van de inhoud. Dolce Magazine is opgevat als een echt 'collector's item' en dat zorgt voor exclusiviteit. Naast een printversie hebben we ook een online versie - die maar liefst 30.000 keer wordt gedownload - en besteden we heel wat aandacht aan onze website en sociale media. Facebook, Pinterest en Instagram worden steeds up-to-date gehouden zodat onze lezers steeds kunnen meeproeven van onze culinaire avonturen."

---

*“Mensen houden ervan  
om iets in handen te  
hebben waar ze rustig  
in kunnen lezen”*

---





## OP HET PROGRAMMA

Naast de partnermeeting staat dit jaar nog op het programma:

### Dolce-Magazine 27

- \* Horecatel: Marche-en-Famenne (4-7/03), stand 6d13
- \* Gala La Chaîne des Rôtisseurs en wedstrijd Meilleur Jeune Chef Rôtisseur: Steigenberger Wiltcher's Hotel, Brussel
- \* Tavola: Kortrijk (11-13/03)
- \* Partnermeeting: Knokke-Heist (10/06)

### Dolce Magazine 28

- \* Dolce Petanque Trophy For Chefs (10/08), Chalet-Suisse Knokke-Heist
- \* World Meilleur Jeune Chef Rôtisseur (10/09), Taiwan
- \* Gastvrij Rotterdam (17-19/09)
- \* Olive picking (22-25/10), Alentejo (Portugal)

### Dolce Magazine 29

- \* Chef's Place @ Horeca Expo Gent (18-22/11)
- \* Chef's World Summit (25/11), Monaco
- \* Beste kok van Vlaanderen uit het volwassenenonderwijs (7/12)
- \* Dolce Curling Trophy (11/12), Durbuy

## Sharing experiences

Mensen samenbrengen is voor Jan en Ilse het ultieme doel van Dolce World. Dit uit zich in het organiseren van allerlei events, incentives en culinaire reizen. Dolce World staat voor een toegevoegde waarde die je nergens anders zult vinden!

## Napoleon Games

De domeinconcessie voor het bestaande casino van Knokke-Heist liep af op 31 december 2017. De gemeente heeft dan ook een Europese toewijspprocedure uitgeschreven waarop drie kandidaten hebben ingeschreven en een offerte hebben ingediend. Zowel de huidige uitbater Napoleon Games, Golden Palace en Infinity Gaming dienden een offerte in. Vervolgens werden twee kandidaten weerhouden en volgden de onderhandelingen met de beste kandidaat. In oktober vorig jaar werd de opdracht toegewezen aan ECK nv, behorende tot de groep Napoleon Games. De nieuwe overeenkomst gaat in op 3 juli 2018 en loopt over een periode van 30 jaar met als



grootste uitdaging de bouw van een compleet nieuwe casinosite op de Canadasquare. De gemeente zelf staat in voor de cascokosten, terwijl Napoleon Games zal instaan voor de technieken en de interieuraankleding. Napoleon Games baat naast het casino van Knokke ook het casino van Middelkerke uit en exploiteert 23 speelhallen.

### **Beleving op de Canadasquare**

Om een casino van de eerste categorie (klasse A) te mogen exploiteren, moet een exploitant beschikken over een gebouw dat door de gemeente ter beschikking wordt gesteld (domeinconcessie), en een vergunning die afgeleverd wordt door de kansspelcommissie (Casino Categorie I - vergunning klasse A). De toewijzing van de concessie aan Napoleon Games maakt deel uit van de complete herinrichting van het casino. "Zo besliste de gemeente Knokke-Heist ervoor om de exploitatie van de speelzalen en de organisatie van evenementen te splitsen", vertelt Frank Massop Peters, Acting General Manager

Casino Knokke. "Uiteraard zullen we ervoor zorgen dat de site een eenheid zal vormen. Het nieuw casino van 2231 m<sup>2</sup> zal ondergronds gebouwd worden op de Canadasquare. Het ontwerp hiervoor wordt gemaakt door het architectenbureau Creneau International en staat volledig in het teken van beleving. De architect integreert het plein volledig in de omgeving met onder andere een wijn-bar en amfitheater én laat ruimte voor het later te bouwen kursaal."

### **Nabije toekomst**

"Dit jaar nog wordt een ruimtelijk uitvoeringsplan gemaakt", aldus Frank Massop Peters. Ook wordt het ondergrondse casino, ondergrondse parking en het dossier voor een nieuwe Kitsch Club aanbesteed. Het casino zal volledig in het thema 'Kings & Queens' worden gebouwd, een kaartspel die ook als motief zal terugkomen in het interieur. Ook de bekende Kitsch Club zal volledig worden vernieuwd en een absolute meerwaarde zijn voor de site. Napoleon

Games zal volledig instaan voor de uitbating van het casino. Zolang de plannen lopen en later de verbouwing worden de speel- en evenementenzalen uiteraard in het bestaand gebouw gehouden."

[www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com)

[www.grandcasinoknokke.be](http://www.grandcasinoknokke.be)





# Wat doet u als horecaondernemer met uw tijd, talent en geld ?



*Het zijn 3 belangrijke facetten die AAPI positief kan beïnvloeden. Hoe kan de technologie van AAPI u, als ondernemer, versterken? AAPI investeert 100% in de klanteninterface, data en klantenrelaties.*

Heel concreet zijn er 4 duidelijke voordelen aan de gebruiksvriendelijke AAPI interface:

- **Faster than real time customer service**

Van een reactieve naar proactieve service. AAPI anticipeert op problemen en lost deze op vooraleer u er hinder van ondervindt.

- **Hyperpersonalisatie**

100% klantfocus.

- **Gebruiksgemak**

Een wereld zonder handleiding.

- **Business Dashboard**

Planning, loonverwerking, boekhouding en keukenmanagement in 1 digitale assistent.

AAPI zorgt voor een fundamentele ommekeer in waardecreatie via data analyses, algoritmes, slimme sensoren en artificiële intelligentie.

Wat is nu eigenlijk Artificiële intelligentie? In het kort is het niet meer dan het **automatiseren** en **dupliceren** van menselijke processen.

**1.** AI helpt AAPI om u de juiste en meest **relevante content** te bezorgen.

Gedaan met een overload aan informatie!

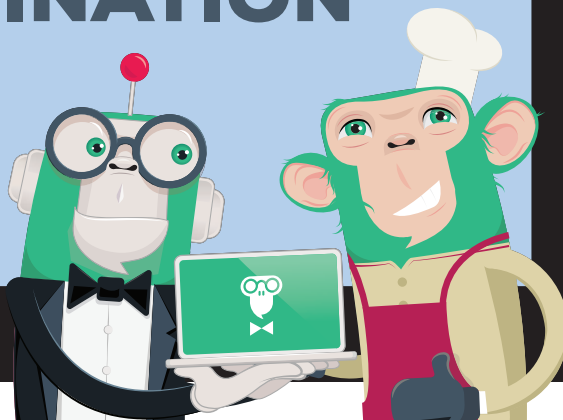
**2.** AI zorgt ervoor dat AAPI u enkel gerichte en **gepersonaliseerde informatie** aanlevert.

**3.** AI zorgt voor gerichte, gepersonaliseerde en onderbouwde **aanbevelingen**.

**4.** **Voorspellingen** zorgen voor onderbouwde beslissingen met het oog op meer rendement.

**5.** **Automatisering** van uw administratie.

## INNOVATION IS A COMBINATION



Contacteer ons via [info@aapi.be](mailto:info@aapi.be)  
of [tom@aapi.be](mailto:tom@aapi.be)

Meer info: [www.aapi.be](http://www.aapi.be)

## Onze AAPI filosofie







Ilse  
Duponcheel



Jan  
De Kimpe

# Wij maken van uw concept een echte hit!

## Haal meer rendement uit uw zaak met Dolce Business Coaching



*De jarenlange ervaring van Ilse Duponcheel en Jan De Kimpe is de beste garantie voor een actieplan op maat voor uw startende business of reeds bestaande zaak. Deze twee horecaprofessionals putten uit jarenlange ervaring en essentiële contacten. Dolce Business Coaching staat voor het ontwikkelen van een nieuw concept of het reorganiseren van een zaak, gaande van receptuurontwikkeling tot conceptontwikkeling van een restaurant of hotel en van de opleiding van personeel en management tot het organiseren van een audit.*

### Onze aanpak

Het ontwikkelen van een nieuw concept of het verbeteren van een bestaand concept dat wordt uitgewerkt in een rudimentair businessplan neemt slechts 3 dagen in beslag. Het volledige verhaal kan al in 20 dagen.

### Intake

De intake gebeurt steeds door Ilse en Jan en is volledig gratis. Voornaamste doelstelling is om te luisteren naar de ondernemer. Dit kan zowel zijn bij de opstart van de zaak of bij het nieuw leven inblazen van een bestaand concept. Aan de hand van gerichte vragen en onderling overleg worden de wensen en de noden van de business blootgelegd.

### Actieplan

Vervolgens wordt aan de hand van de intake een concreet actieplan opgesteld en wordt er een budget tegenover geplaatst. Daarna wordt dit plan aan de ondernemer voorgesteld en wordt het budget besproken. In onderling overleg worden eventuele wijzigingen doorgevoerd of wordt het budget aangepast.

### Conceptontwikkeling

Aan de hand van het goedgekeurde actie- of stappenplan wordt er van start gegaan met de conceptontwikkeling. Dit aan de hand van directe of indirecte tools om tot het meest aangewezen concept voor een start-up of bestaande zaak te komen. Dit gebeurt aan de hand van creatieve oefeningen waardoor bepaalde remmen verdwijnen en de mooiste concepten tot uiting komen.

### Businessplan

Vanuit diverse creatieve oefeningen en open gesprekken wordt het concept uitgetekend in een businessplan.

### Realisatiefase

In de realisatiefase wordt de interne en externe communicatie aangepakt om de uiteindelijke start-up te realiseren of om de bestaande business opnieuw te laten renderen. Daarna wordt het concept opgevolgd en geëvolueerd en worden eventuele aanpassingen doorgevoerd.

### Onze sterkte

Ilse Duponcheel is als hospitalityspecialiste een krak in de creatieve aanpak van een concept of business. Maar ze gaat er prat op om eerste en vooral alle angsten weg te nemen. Angst werkt verlamdend en zorgt ervoor dat een beginnende zaak een goede start mist of bestaande zaak in het slop terecht komt. Aan de hand van diverse gesprekken, creatieve oefeningen of diverse spelvormen wordt de weerstand van een individu of een team doorbroken. Jan De Kimpe is op zijn beurt specialist in het logisch en coherent samenbrengen van een visie tot en met de implementatie. Als ondernemer en econoom pakt hij zowel de marketing, het operationele gedeelte, het personeel als de financiële kant aan. Deze unieke mix van creatieve knowhow, menselijk inzicht en zakelijke aanpak zorgt ervoor dat iedere onderneming (opnieuw) een hit wordt!

### Meer info over onze diensten?

Contacteer Jan De Kimpe:

jan@dolcemagazine.be

+32 (0)474 54 04 66

[www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com)



# LIVING TOMORROW — THE BISTRONOMY —



Gault+Millau



## Beleef een unieke eetervaring

Verfijnde gastronomie bereid met vernieuwende technieken

Innovatieve culinaire concepten van topchef Marc Clément

Sfeervol kader met werk van gerenommeerde kunstenaars

Makkelijk bereikbaar en ruime parking



## Innovatieve gastronomie

Achter het fornuis staat niemand minder dan topchef Marc Clément, die zijn strepen in de gastronomische wereld reeds ruimschoots heeft verdiend. Vandaag zorgt het team van The Bistronomy voor betaalbare gastronomie in de vorm van frisse, eigenzinnige creaties die de meest veeleisende fijnproevers verrassen.



## Openingsuren

Open van maandag tot zaterdag (zaterdag vanaf 18u).  
Maandag & dinsdag vanaf 18u op reservatie voor groepen v.a. 20 personen.  
Zondag gesloten.

## Info & reservaties

[www.thebistronomy.com](http://www.thebistronomy.com)

02 263 01 31

Indringingsweg 1, 1800 Vilvoorde



# Waar eten en drinken elkaar vinden



Tekst: Valérie Couplez | Foto's: Bart Tanghe

*Vijf jaar geleden lanceerden Ilse Duponcheel en chef Nicolas Rivière het concept Belgian Bites. Hiermee wilden ze de gastvrije traditie van Belgen om iets extra bij een drankje te serveren in de kijker zetten. Bier, wijn, likeur ... ze kregen allemaal een complementarend hapje. Vijf jaar later doet Ilse dat koud kunstje nog eens over. Samen met chef Peter De Groote nam ze op Horeca Expo de handschoen op om bites boordevol smaak te serveren die de gelukkig ontvanger ook een flinke energieboost geven.*

## Speelse hapjes

Toen Ilse Duponcheel na jaren in het buitenland gewerkt naar haar heimat terugkeerde sprongen haar een aantal dingen in het oog. "Belgische horeca-uitbaters verwennen hun klanten graag met een extraatje: een blokje kaas bij een aperitief, een chocolaatje bij de

koffie ... We staan er niet genoeg bij stil dat deze vorm van gastvrijheid een cultureel unicum is. Nergens anders ter wereld gebeurt dat. Waar we wel van kunnen leren, dat is de speelsheid in bediening die andere landen typeert. Onze obers hebben over het algemeen een zeer gedegen vakkennis maar gedragen zich ten





opzichte van klanten eerder stijf. Uit deze vaststellingen ontstond Belgian Bites. Samen met Nicolas Rivière wilde ik onze vermaarde Belgische dranken koppelen aan speelse creaties over vijf categorieën: non-alcoholisch, bier, wijn, cocktail en sterk-alcoholisch. Voor elke gelegenheid iets lekkers dus.”

### Energieboost

Vijf jaar later vroeg Horeca Expo aan Ilse om het concept nieuw leven in te blazen tijdens een Masterclass. De lat werd echter nog een stukje hoger gelegd. “Door mijn tijd in China, heb ik kennism gemaakt met de ORAC-waarden. Ik vroeg me immers af hoe het mogelijk was dat in steden met zoveel vervuiling de mensen nog over zoveel energie beschikten. Hier in België, zelfs na een dag in de gezonde zeebries, voelen we ons eerder uitgeput. Het antwoord schuilt hem in onze eetpatronen. In China kiezen ze resoluut voor voeding die anti-oxidanten bevat. In plaats van energie te ontnemen aan ons lichaam, krijgen we een boost van energie. De ORAC-waarden, die staan voor oxygen radical absorbance capacity, brengen in beeld hoe rijk elk product is aan anti-oxidanten. Het is een heel nieuwe manier van naar voeding te kijken, die de komende jaren nog belangrijker zal worden.”

### Ingeburgerd in de keuken

De ORAC-waarden dienden als basis voor de nieuwe generatie Belgian Bites. Chef Peter de Groote van Ten Dauwe nam samen met zijn dochter Stefanie de handschoen op om met hapjes op de proppen te komen die boordevol energie zitten. “De uitdaging in het koken volgens de ORAC-waarden is dat je bloem, suiker en zout uit je recepten moet bannen”, opent Peter. “Dat zijn in feite biociden die het effect van anti-oxidanten teniet zouden doen. Je moet dus bijvoorbeeld op een

andere manier je binding gaan maken. Maar je hebt dan weer het voordeel dat bepaalde bereidingswijzen net de ORAC-waarden doen stijgen. De crumble van ajuin bijvoorbeeld waar we een as van gemaakt hebben zit boordevol anti-oxidanten en zal ook een mooie zoute en gerookte toets geven. Intussen is deze manier van werken wel ingeburgerd in onze keuken. Het geeft eigenlijk heel snel een zeer grote meerwaarde.”

### Perfekte combinaties

De reacties op de eerste vijf Belgian Bites van de tweede generatie waren in elk geval lovend. De combinatie met elk van de Belgische dranken, zelfs de wijn, werd omschreven als perfect in balans. En ook de speelse manier van serveren, het hapje bij het bier werd op het glas gezet, viel zeer in de smaak. “Door die presentatie willen we het ‘coupe fraise effect’ creëren. Iedereen in de zaal ziet hem passeren en wil er terstond ook één. Onze Belgian Bites moeten tonen dat er zoveel moois, lekkers en gezonds te maken valt met Belgische producten. Op naar de volgende 45 nu want tegen eind september 2018 komt er een volledig boek uit met Belgian Energetic Bites”, besluit Ilse. Het boek zal verschijnen in het Nederlands, Frans en Chinees. Bedrijven die graag met hun producten in dit verhaal willen stappen kunnen contacten opnemen met [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) en de evolutie volgen op [www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com).

[www.tendauwe.be](http://www.tendauwe.be)




---

*“Onze Belgian Bites moeten een ‘coupe fraise effect’ hebben. Iedereen in de zaal ziet ze passeren en wil er terstond ook één”*

---



## Praline van noord-zeekrab met courgette, spinazie en roze Baie peper, geserveerd met Pinot Gris Aldeneyck



### BEREIDING

Rol reepjes courgette op in fleximatten en vul ze met in olijfolie gestoofde spinazie, gekruid met verse look, Himalaya zout en Sechuan peper. Voor een extra smaakinjectie kan je de olijfolie vacuüm trekken met peterselie. Voeg vervolgens een laagje krabsalade van verse noordzeekrab toe. Als laatste volgt nog een crème van courgette. Stoof daarvoor de snijresten van de courgettes aan, en voeg visfumet en room toe. Daarna nog even draaien in de thermomix tot een zachte geleï met lota (Sosa) als geleermiddel (ongeveer 10 g per l). Voor het serveren afwerken met enkele puntjes zure room, pesto parels, Afilla cress en roze peper.



## Bordje van lamsspek met yoghurt, ajuin, assen, kurkuma en radijskers, geserveerd met Gouden Carolus



### BEREIDING

Kleur het lamsvlees mooi aan, goed kruiden en laten afkoelen. Laat het vijf uren vacuüm garen op 55 °C. Voor de ajuinassen: de ajuin versnijden en in een oven van 75 °C ongeveer 24 uur laten rusten. Draai de ajuin daarna tot poeder. Snijd het lamsvlees in een eetbaar stukje en warm het op met glazuur van gojibessen. Masseer daarvoor de bessen in cassis, laat ze inkoken met de thermomix en draai ze glad tot stroop. Serveer het hapje met yoghurt met de kurkuma en werk af met radijskers, de ajuinassen en gepofte chiazaden.



## Lolly van kip met ananas en vanille, geserveerd met Elixir d'Anvers



### BEREIDING

Ontbeen de kippenvleugels en kruid ze met klassieke kippenkruiden en gemberpoeder. Bestrooi met gelburger (Sosa) en vorm opnieuw een kippenvleugel. Draai ze vervolgens op in plasticfolie, gaar vacuüm op 60 °C gedurende één uur en laat afkoelen in ijswater. Snijd de gekoelde kippenvleugels in stukjes. Maak brochettes van kippenvleugels en ananas. Wrijf ze in met ananassiroop en geraspte galabé. Grill de spiesjes of warm ze op in de oven. Druppel nog enkele druppels vanille essence op de brochettes voor het serveren en presenteer deze lolly in een glaasje.



**Didess - Altoni - Kelderman - Viva Sara**

## **Kurt Dekoninck zorgt voor “vuurwerk” met de producten van Altoni, Didess en Viva Sara**

+

Tekst: Isabel Boons | Foto's: Bart Tanghe

*Kurt Dekoninck is in de barbecuwereld en ver daarbuiten geen onbekende. Hij veroverde intussen al 58 podiumplaatsen op Belgische en internationale kampioenschappen. Hij mag ongetwijfeld dé grillmeester van België genoemd worden en beheerst het concept van low & slow cooking als geen ander. Als cateraar met thuisbasis in het West-Vlaamse Gistel, maakte hij van barbecueën zijn vak. Dat gerechten van de grill ook gastronomisch en verfijnd kunnen zijn, toont Kurt met zijn uitzonderlijke recepten die hij met de producten van Altoni, Didess en Viva Sara creëerde.*





**K**urt Dekoninck is van jongs af gefascineerd door lekker eten en loopt school aan de Hotelschool in Oostende. Hij loopt stage bij onder andere restaurant Cesear(\*) in Westende. Na gewerkt te hebben bij Wagon Lits, Posthotel Wenduine en Sodexo start hij in 1999 een cateringservice en opent hij een paar jaar later Croissanterie-Traiteur Matthias in Oostende. In 2003 verhuist het cateringbedrijf naar Gistel waar Kurt een complete 'barbecuevillage' bouwde met diverse Oklahoma-toestellen. Kurt wordt dit jaar bovendien 'geridderd' tot Maître Rôtisseur door la Chaîne des Rôtisseurs.

#### **Het perfecte duo**

Kurt ontwikkelt zijn passie voor koken met vuur tijdens een eerste ontmoeting met chef Felix Allen. "Er ging voor mij een nieuwe wereld open toen ik Felix Allen aan het werk zag op de Oklahoma-barbecue", vertelt Kurt. "Na enkele bijscholingen, nam ik in 2004 voor het eerst met mijn team Traiteur Matthias deel aan het Belgisch Kampioenschap Barbecue waar we meteen in 2 categorieën wonnen."

In 2008 wordt Kurt met zijn team Belgisch Kampioen en Vice-Wereldkampioen en in 2010

Wereldkampioen BBQ. Nadien rijft hij de ene na de andere medaille binnen en bewijst hij dat gastronomie en barbecue het perfecte paar zijn. "Ik ben eigenlijk altijd gefascineerd geweest door vuur en wilde tonen dat een barbecue zich tot meer verleent dan enkel het bereiden van worst en ribbetjes. Het barbecuegebeuren en outdoor cooking kwam op in 2003 en ik ben mijn erin gaan verdiepen. Ik heb daarna een tiental jaar deelgenomen aan diverse toernooien in binnen- en buitenland en in totaal veroverden we met ons barbecueteam 58 podiumplaatsen. Vandaag specialiseer ik me uiteraard nog steeds in barbecue, maar doen we ook allerhande cateringopdrachten-zowel groot als klein. Ik heb ondertussen ook samen met een vriendin een traiteurwinkel in Curaçao opgestart waar we zo'n 400 warme maaltijden per dag bereiden. Het is dan ook mijn grote droom en doelstelling om binnen een paar jaar naar daar te verkasten."

#### **Vuur over de hele wereld**

Kurt liet het vuur bijna overal smeulen. Hij reisde de wereld rond om zijn kunnen te tonen in de Verenigde Staten, Cuba, Canada, Australië, Zuid-Afrika enz. "Voor mij is koken op vuur nog steeds pure fun", lacht Kurt. "Het betekent nog



steeds samen zijn met vrienden om daarna lekker te kunnen eten. Als je kwaliteit serveert, mag er uiteraard veel gelachen worden. Er zijn volgens mij ook geen grenzen aan het koken op vuur. Je kan werkelijk alles bereiden op de barbecue: van tapa tot dessert. En het kan altijd verfijnder en verrassender. Belangrijkste is dat je je eigen creativiteit gebruikt en buiten de grenzen durft te denken. Hoeveel barbecues ik heb staan? Ik heb er enkele weggedaan, maar ik had er 24 waaronder diverse Oklahoma's, Grill Domes, een watersmoker, pellet grills, rookkast enz. De meest bekende is ongetwijfeld 'De King', een beest van 6,5 meter lang, 2,2 meter hoog en met een gewicht van maar liefst 3500 kilogram. Tweemaal per jaar geef ik ook een cursus barbecue bestaande uit 3 avonden. De cursisten krijgen een initiatie in het culinaire barbecueën en leren verschillende hapjes en gerechten te bereiden op de diverse barbecues."

#### **Low & slow**

Wanneer Kurt Dekoninck enkele jaren geleden wordt uitgenodigd door Jack Daniel's in Amerika gaat hij compleet overstag voor het traag garen (low & slow) op de barbecue. "Zo injecteren Amerikanen hun rundsvlees

bijvoorbeeld op voorhand met een marinade, laten dit rusten en garen het op een indirect vuur bij een temperatuur tussen 90 en 110 °C en verpakken het in aluminiumfolie om het verder te laten garen. Die manier van koken, had me vanaf het begin in zijn ban en ik ben dan ook op dit elan verdergegaan. Barbecueën betekent voor mij dat de verschillende smaken van de houtsoorten in het vlees kunnen trekken, met andere woorden: traag garen en het vlees niet eerst dichtschroeien. Daarnaast is het voor mij ook prioritair om de gerechten mooi te presenteren. Grillen is niet lomp, maar net uiterst verfijnd!"

Dat koken op vuur een echte ambacht is, staat niet ter discussie. Vuur en het gebruikte hout zorgt voor smaak, veel smaak én echte culinaire pareltjes.

Kurt bereidt voor Dolce-Magazine Cannelloni Kip (Altoni) met gegrilde groenten en Didess Cheese Crackers; omegabaars met gegrilde Cannelloni Ricotta Spinazie (Altoni), Caviaroli Arbequina (Didess) en Tasty Bites Octopus (Didess); Tortelloni Geitenkaas Honing (Altoni) met gelakt Breydelspek én een gerookt

varkenshaasje in een Viva Sara-koffiemarinade met Papardelle (Altoni). Om te eindigen maakt Kurt een dessert gebruikt met de Frozen Elements (Deleye & Didess) in combinatie met gegrilde vijg en een crumble van Viva Sara-koffiebonen.

En wat hij laat zien, overtreft onze stoutste verwachtingen...

[www.traiteurmatthias.be](http://www.traiteurmatthias.be)

[www.altoni.be](http://www.altoni.be)

[www.didess.be](http://www.didess.be)

[www.vivasara.be](http://www.vivasara.be)





## Omegabaars, Cannelloni Ricotta Spinazie, zeekraal

+

omegabaars // zeekraal // Cannelloni  
Ricotta Spinazie (Altoni) // Caviaroli  
Arbequina (Didess) // Tasty Bites Octopus  
(Didess)

## Traag gehaard gelakt buikspek, Tortelloni Geiten- kaas Honing

+

Tortelloni Geitenkaas Honing (Altoni) // Breydelspek //  
glaze // wortelcrème // peterseliewortel // cress







## Varkenshaasje, koffierub, lintpasta

+

Viva Sara-koffiemarinade // varkenshaasje //  
Papardelle (Altoni) // kerstomaatje

## Gegrilde vijg, sponscake, framboos, Frozen Elements

+

vijg // Frozen Elements (Deleye & Didess) //  
crumble koffiebonen (Viva Sara)







## Cannelloni Kip, gegrilde groenten

+

Cannelloni Kip (*Altoni*) // gegrilde groenten

// tomaten // Cheese Crackers (*Didess*) //

groene kruiden

# CALL FOR VIDEOS

CHEFS, JOIN THE WGS BEST VIDEO CHALLENGE AND SHOW THE WORLD YOUR MOST CREATIVE PLATE



Video: Gabriele Andreoni



Watch the 2017 winners being announced at [youtu.be/PuY8H1dLbqg](https://youtu.be/PuY8H1dLbqg)

## THE 2018 WGS VIDEO CHALLENGE HAS STARTED!

### CHEFS AROUND THE WORLD – SEND ME A SHORT VIDEO PRESENTING YOUR MOST CREATIVE PLATE!

The winner will be announced in November 2018.

Looking for inspiration on how to produce a great video? Check out last year's entries at [www.world-gourmet-society.com/en/events/2017/bpc](http://www.world-gourmet-society.com/en/events/2017/bpc)

In 2017, the WGS Video Challenge was viewed over 250,000 times and award ceremonies took place in Florence and Monaco to honour the best videos.

This challenge is the perfect opportunity for talented chefs to showcase their skills.



Please contact us at [tesi@world-gourmet-society.com](mailto:tesi@world-gourmet-society.com) for more information and to find out how to submit a video.



# Délifrance volop aanwezig op vakbeurzen!

Laat u inspireren...



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Délifrance

*Vakbeurzen zijn belangrijk, prioritair zelfs. Zij laten immers de enorme diversiteit van onze culinaire branche zien. Ze bieden inspiratie en houden u op de hoogte wat innovaties betreft. Fabrikanten halen er dan ook het onderste uit de kan om u te laten kennis maken met hun nieuwigheden en u te begeisteren. Ook Délifrance heeft dit goed begrepen en is een graag geziene gast op tal van vakbeurzen in zowel de BeLux als Nederland.*

**I**n de afgelopen 40 jaar is Délifrance uitgegroeid tot dé specialist op gebied van brood, koffiekoeken, patisserie en traiteurproducten. Dankzij de internationale groei van het bedrijf verspreidt Délifrance zijn knowhow en expertise over 'bakken volgens de echte Franse traditie'. Het merk vindt het dan ook belangrijk frequent deel te nemen aan diverse vakbeurzen in zowel België, Nederland als Luxemburg. Délifrance hecht veel waarde aan een goede klantenrelatie en ziet daarin het belang van het presenteren van het gamma en innovaties.

## **Recente beursdeelnames waren groot succes** **Horeca Expo, Gent (18-23 november)**

Horeca Expo is ongetwijfeld hét platform voor de voedingsbranche in België. Ook Délifrance

verwelkomde zijn (toekomstige) klanten in hal 4 en lanceerde er het nieuwe **À la Folie**-gamma. À la Folie is een assortiment handgemaakte delicatessen gaande van zoete en hartige taartbodems, hoorntjes, korfjes, macarons en petit fours. Het uitgebreide gamma werd tijdens Horeca Expo aan de hand van verschillende productanimaties voorgesteld en er werd een speciale actie gelanceerd. De lancering was op zijn minst gezegd een schot in de roos en de reacties waren unaniem lovend.

## **Horecava Amsterdam (8-11 januari)**

Ook op Horecava was Délifrance aanwezig met een verrassend lekkere stand. Maar liefst 3 nieuwe producten werden aan het publiek voorgesteld: **À la Folie**, de Croissants Tigre en de vierde variant van de Superfood







Baguettes. À la Folie werd, net zoals in België, met heel wat enthousiasme onthaald. Ook de **Croissants Tigre** ofwel de gevaarlijk lekkere gekleurde en gevulde croissants met abrikoos, chocolade of rood fruit vielen in de smaak. Last but not least kon de bezoeker genieten van de laatste variant van de Superfood Baguettes, de **Halve Baguette orient** met kikkererwten en quinoa. Het succes van de Superfood Baguettes boorde vol vitaminen en mineralen ging niet onopgemerkt, een vierde variant kon met andere woorden niet uitblijven.

#### **Mis deze toekomstige beursdeelnames niet Horecatel, Marche-en-Famenne (4-7 maart)**

Ieder jaar neemt Délifrance deel aan Horecatel, ook dit jaar is dit niet anders. U vindt de inspirerende stand terug in hal 2, standnummer 2ab9 met een aanbod essentiële producten geïnspireerd door Franse recepten, aangepast aan de lokale smaken en gecreëerd met nauwkeurig geselecteerde producten.

U ontdekt er **Délifrance Héritage**: croissants, chocoladebroodjes, koffiebroodjes en rustiek brood die beroep doen op de Franse

ambachtelijke traditie waarbij het deeg zich optimaal ontwikkelt. Maar ook het weglaten van kunstmatige toevoegingen zorgt voor een authentieke en natuurlijke smaak.

Hoogwaardige rustieke broden met unieke eigenschappen kunt u tijdens Horecatel zien én proeven onder het label **Délifrance Artisan**. De absolute top in het totale assortiment is zonder meer de reeks **handgevormde broden**. Robuuste Pyreneeënbroden, smakelijke Boules en Petits Pains, allen met een unieke vorm – geen enkel brood is qua uiterlijk hetzelfde door vrije vorming met de hand. Bovendien blijft het brood zeer lang vers door het hoge vochtgehalte in het deeg en is de knapperige korst een echte voltreffer.

**Panitaly** is dan weer een gamma typisch Italiaanse broodproducten. Deze producten zijn afgestemd op de verschillende verbruiksmomenten en op de variatie aan Italiaanse smaken: Ciabatta's, Focaccia's en andere Italiaanse specialiteiten. Belangrijk kenmerk van het gamma is de 'Biga'-procedure, waarbij het deeg een fermentatieproces

ondergaat van 16 uur. Aan de hand van deze techniek, vervaardigt Panitaly de typische Italiaanse recepten. Kom het assortiment ontdekken tijdens Horecatel.

Ook het assortiment gebak- en cateringproducten **À la Folie** zal haar opwachting maken tijdens Horecatel.

Alle nieuwigheden en exclusieve producten zoals glutenvrije broodjes, Croissants Tigre en Petits Fours zullen op een aantrekkelijke manier worden getoond. Bovendien zullen heel wat hartige en zoete recepten ter plaatse worden bereid door twee productspecialisten. Er zullen ook verschillende nieuwe acties worden opgezet.

#### **Bakkersvak, Gorinchem (4-5 maart)**

Bakkersvak vindt dit jaar voor de eerste maal plaats in de Evenementenhal in Gorinchem (Nederland). Tijdens deze twee onmisbare dagen zal Délifrance (standnummer F101) de nadruk leggen op het gamma **Les Recettes de mon Moulin**, een exclusief merk viennoiserie voor het bakkerssegment. Deze range wordt gecreëerd met Franse (zachte) roomboter, desem, rietsuiker en Label Rouge eieren wat zorgt voor een uitzonderlijk ambachtelijk product. De croissants, chocoladebroodjes en koffiebroodjes van Les Recettes de mon Moulin zijn uitzonderlijk luchtig, fluweel van binnen en knapperig van buiten. Kom zelf oordelen tijdens Bakkersvak...

[www.delifrance.be](http://www.delifrance.be)

[www.delifrance.nl](http://www.delifrance.nl)





© EVENT



dolce<sup>world</sup>  
petanque  
trophy  
édition 2018

MAANDAG 6 AUGUSTUS 2017

KNOKKE-HEIST BELGIË



# Tropisch eilandhoppert tijdens 'La Pétanque des Dom-Tom...'

## DOLCE'S PETANQUE TROPHY FOR CHEFS 2018

Op maandag 6 augustus neemt Dolce's Petanque Trophy For Chefs u mee naar de warme Franse overzeese gebieden of de Dom-Tom. Proef de sfeer van Guadeloupe en Martinique. Ga met ons mee op het ritme van Sint-Maarten en La Réunion. Geniet van de Creoolse gemoedelijkheid van Guyana en Mayotte. Een niet te missen event badend in Creoolse warmte...

### WAT IS HET?

Dolce's Petanque Trophy For Chefs is een uniek event die zijn gelijke niet kent. Georganiseerd door Dolce World combineert dit aangename netwerkevent een sportief karakter met een culinaire invalshoek. In 2018 wordt alles uit de kast gehaald om Dolce's Petanque Trophy For Chefs onvergetelijk te maken. Het thema 'La Pétanque des Dom - Tom' zal zorgen voor een exotisch sfeer en een Creools ritme die nog lang zal nazinderen.

De spelletjes petanque worden verrassend afgewisseld met 'Tournées Générales' door de Dolce-partners. Dé uitgelezen manier om gastronomie op een speelse manier te ontdekken. Iedere petanquegroep bestaat uit 3 spelers (triplette) en de kapitein is altijd een chef-kok. Een uniek evenement die zijn gelijke niet kent, een dag vol plezier en gastronomie van de bovenste plank in een exotische atmosfeer!

### WAAR?

De bühne voor dit sportief-gastronomisch schouwspel is Chalet-Suisse langs de Elizabethlaan in Knokke-Heist. Maar deze keer gaan we eilandhoppert en wordt het kader van Chalet-Suisse ondergedompeld in die typisch gemoedelijke warmte van de Dom-Tom.

In **KARRE DES DALONS** kunnen de chefs terecht voor een gezellig onderonsje. **LE KABAR** zal dan weer zorgen voor de meest verrassende en exotische cocktails en andere. In **LA CASE BOURBON** geniet u van een diverse wokgerechten, Creoolse barbecue, frisse slaatjes enz. Eindigen doen we met een heuse 'Outdoor Zouk Party' in de **VILLAGE MALOYA**.

### WIE KOMT ER ?

Chefs en iedereen die werkt of affiniteit heeft met het horecalandschap is welkom.

Het Peterschap van dit evenement wordt gedragen door 2 uitzonderlijke chefs. **Chef Frederic Deceuninck (Le Sel Gris\*)** uit Knokke-Heist is een meester in het brengen van joie de vivre en dat uit zich op een sublieme manier in zijn gerechten. **Chef René Mathieu (Château de Bourglinster\*)** uit het Groothertogdom Luxemburg is specialist in 'vegan gastronomie' en het brengen van uitzonderlijke smaken.

Mastercook of Belgium en Maître Rôtisseur Peter De Grootte zal de gasten verwennen met een bijzonder energetisch en kleurrijk ontbijt, diverse 'Tournées Générales' en een Creoolse lunch!

Frederic Deceuninck



René Mathieu



Peter De Grootte





### HOE ZIET DE DAG ERUIT?

- 9u30 Ontvangst in Karré des Dalons** (vriendenhoekje in het Creools) voor een kleurrijk en energetisch ontbijt.
- 10u30 Start petanquewedstrijden** met de chef-koks als kapiteins van de verschillende ploegen. Tussendoor wordt u verwend met talrijke 'Tournées Générales'.
- 13u Start lunch in La Case Bourbon** (restaurant in het Creools) met wok, salades, mocktails en cocktails.
- 18u Prijsuitreiking in Le Kabar** (feestzaal in het Creools), gevolgd door het diner in en de 'Outdoor Zouk Party' in Village Maloya (danszaal in het Creools).

### TE WINNEN PRIJZEN?

Per triplete worden talrijke prijzen aangeboden zoals:

- **Le Creuset** set
- **Sligro-lspc** waardebon
- Petanque ballenset **Obut**
- **De avondschool** waardebon
- **Vale de Arca**-olijfolie
- **Private Label** Coffee set
- **Viva Sara** box

*Uitzonderlijke prijs voor best geklede Creoolse Chef!*

### CULINAIR ?

Mastercook of Belgium en Maître Rôtisseur Peter De Groote zorgt vanaf het ontbijt tot het diner onophoudelijk voor culinaire verwenningen. De Dolce-partners laten u hun beste producten ontdekken en het geheel wordt rijkelijk overgoten met schitterende bieren, verfrissende waters, unieke wijnen, creatieve smoothies en state of the art cocktails.

**Dolcé's Petanque Trophy For Chefs is ontbijt, lunch en diner met bijpassende dranken\* tot 22.30u:** petanquespel, ontbijt, Tournées Générales, Creoolse lunch en uitgebreide barbecue.

\*Vooropgestelde gerechten en dranken, niet voorgestelde producten kunnen aangekocht worden.



## WIE ZIJN ONZE CULINAIRE PARTNERS?

Sligro-Ispc, Didess, Altoni, Delifrance, Viva Sara, Private Label Coffee, Kaasmeesters Callebaut & Vanhaver, Kelderman.

## SFEER EN BELEVING?

Ongetwijfeld een unicum in Knokke-Heist. Snuif de echte sfeer van de Franse Dom - Tom en laat u onderdompelen in de Creoolse gemoedelijkheid waarin gastronomie en ontspannen levensstijl elkaar vinden. Het tropische avondfeest met fleurige kledij, tikicocktails en de welbekende 'Zouk' zal overgoten worden met een Creools ritme waarop niemand zal kunnen blijven stilstaan.

## OVERNACHTING

Kan bij onze favoriete hotels, zoals

**LeBeau Hotel**

## HOE NEEM IK DEEL?

Snel wezen is de boodschap, want het aantal plaatsen is beperkt!



Via QR code of website

<http://www.dolceworld.com/nl/events/dolce-s-petanque-trophy-chefs-2018>

Of contacteer [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be)  
of tel. +32 (0) 474 54 04 66

## DEELNAMEPRIJS?

Chefs in koksvest, Horecamedewerkers in uniform en leden van de Chaîne de Rôtisseurs met Decoraties

€ 95,00

Horecamedewerkers zonder uniform, Spouses en Dolce Club Members

€ 110,00

Enkel Outdoor Zouk party

€ 95,00

Niet-horeca

€ 135,00







# Neem nu een abonnement tegen voordeelprijs

## DOLCE, SAMEN DELEN WE EEN PASSIE

Klaar om je passie voor eten, drinken en reizen  
met de wereld te delen?

**Word DOLCE-lid en/of abonneer u op DOLCE-magazine  
en geniet van uitzonderlijke voorwaarden**

Abonneer u nu ook online via [www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com) en ga naar club en/of magazine  
waar u alle mogelijke abonnementsvoordelen kan terugvinden.



Ja, ik neem een abonnement op  
**DOLCE-magazine voor 1 jaar**  
en ik ontvang 4 nummers voor slechts  
38 euro in plaats van 40 euro.



Ja, ik word **lid van DOLCE-club voor  
1 jaar** en geniet van alle exclusieve  
voordelen van de DOLCE Club leden.  
Nu met **1 jaar gratis digitaal  
DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts  
38 euro in plaats van 46 euro.



Ja, ik word **lid van DOLCE-club** en  
combineer dit met een **jaarabonnement  
op DOLCE-magazine**. Ik betaal slechts  
76 euro in plaats van 88 euro.

Prijzen geldig voor Benelux. Andere landen: prijzen op aanvraag. Na vier nummers loopt uw abonnement  
automatisch ten einde. Met dank om deze antwoordkaart terug te sturen naar  
Dolce World bvba - Abelendreef 11 - 8300 Knokke-Heist - België

Voor vragen neem contact op met [jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be)



# Word Dolce ambassadeur!

Dolce-ambassadeur zijn is een privilege, een uniek VOORDEEL waarmee u lid wordt van de internationale Dolce World Community. Hierdoor krijgt uw zaak extra cachet en trekt u **nieuw cliënteel** aan.

## UW VOORDEEL



### PUBLICITEIT DOLCE MAGAZINE

U krijgt **1/8 pagina publiciteit** in Dolce Magazine met inspirerende foto van uw team en de inrichting van uw zaak. Bovendien kan u een persoonlijke quote toevoegen waardoor onze lezer u onmiddellijk zal opmerken. Ook adres, locatie en website worden weer gegeven.

#### UW VOORDEEL

Uw zaak wordt opgemerkt en kenbaar gemaakt in ons 3-talig magazine Dolce World met een gedrukte oplage van 16.500 exemplaren en digitaal 30.000 downloads, dit met verdeling in zowel België als buiten de landsgrenzen.



### PUBLICITEIT DOLCEWORLD.COM

U krijgt **vermelding op onze website** als Dolceambassadeur met:

1. doorklik naar eigen website via afzonderlijke URL met uw eigen pagina
2. mogelijkheid een eigen promo toe te voegen voor alle Dolce Club leden

#### UW VOORDEEL

U krijgt de mogelijkheid voortdurend te worden geraadpleegd door minstens 3.000 bezoekers per week op de Dolce World website. Met de promotiemogelijkheid kan u extra klanten motiveren om uw zaak te bezoeken.



### PUBLICITEIT DOLCE NIEUWSBRIEF

U wordt als ambassadeur eenmalig in de **Dolce nieuwsbrief** in de kijker gezet en dit met onmiddellijke doorklikmogelijkheid naar uw eigen website.

#### UW VOORDEEL

U krijgt de unieke mogelijkheid om snel en direct een selectieve doelgroep van 57.000 foodies te bereiken en dit met een directe call-to-action naar uw eigen website.



### 80 EX DOLCE MAGAZINE

U krijgt **80 exemplaren van Dolce Magazine** (met een marktwaarde van 800 euro) **gratis per verschijning** in taal naar keuze.

#### UW VOORDEEL

U krijgt de mogelijkheid permanent deel uit te maken van de Dolce World Community. Deze magazines kan u bovendien gebruiken om eigen marketingacties te ontwikkelen.



### VIP @ DOLCE EVENTS

U hebt **prioriteit** als Dolce-ambassadeur op alle activiteiten georganiseerd door Dolce World.

## PRIJS

# € 480 per editie

*exclusief BTW.  
Je schrijft in voor 1 jaar.*

## AMBASSADEUR WORDEN?

Neem contact op met  
[jan@dolcemagazine.be](mailto:jan@dolcemagazine.be) of T. 0474 54 04 66



# dolce<sup>world</sup>

## partners



# PRIVATE LABEL Coffee



Starting from  
40kg!



YOUR NAME



BRANDED COFFEE PRODUCTS



YOUR PACKAGING



YOUR COFFEE

[www.privatelabelcoffee.be](http://www.privatelabelcoffee.be)



g a s t r o n o o m  
r e i z e n  
k o k e n  
p a s s i e  
s m a k e n  
v o e l e n



[www.dolceworld.com](http://www.dolceworld.com)

Foto: Bart Tanghe