



**Cash & Carry Belgium**

**NOUVELLE SESSION D'IMPROVISATION AVEC LES JEUNES  
RESTAURATEURS D'EUROPE ET LES ÉTUDIANTS EN RESTAURATION  
LE 27 FÉVRIER  
METRO RESTE LE PARTENAIRE FIDÈLE DES COOKING JAM SESSIONS**

**Wommelgem, 23 février 2012 – Mettez une poignée de chefs passionnés dans une cuisine et vous obtiendrez un résultat époustouflant. C'est précisément l'objectif des Cooking Jam Sessions : créer un croisement culinaire entre plusieurs chefs et ainsi atteindre de nouveaux sommets. À l'origine, cet événement ne s'adressait qu'aux chefs qui s'étaient alliés à travers l'association Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). Mais depuis janvier, il est accessible aussi aux étudiants des écoles hôtelières. Vu leur succès, une deuxième session sera organisée le 27 février. Partenaire fidèle tout au long de ces Cooking Jam Sessions, Metro fournit tous les ingrédients pour cette grand-messe gastronomique.**

Les premières Cooking Jam Sessions remontent à 2008, lorsque quelques chefs JRE ont mis en commun leurs ustensiles dans le but d'improviser. JRE est une association de jeunes chefs talentueux, poussés par leur passion du métier. Ses membres sont rompus aux techniques novatrices de la gastronomie contemporaine, sans pour autant perdre de vue les traditions et les produits locaux. Les chefs JRE se sentent parfaitement à l'aise dans les divers magasins Metro, où ils trouvent sous un même toit tout ce dont ils ont besoin pour laisser libre cours à leur fougue créatrice.

Motivés par le désir de partager leurs compétences, ces jeunes chefs ont eu l'idée de lancer les Cooking Jam Sessions. Si les premières étaient réservées aux seuls membres des JRE, la session de janvier 2012 était, pour la première fois, ouverte aux étudiants en restauration. Ainsi, l'école hôtelière Ter Groene Poorte est la première à avoir accueilli une session mixte, où 24 étudiants de 7<sup>e</sup> année « restaurants de spécialité » ont côtoyé 7 chefs JRE, dont Steven Dehaeze (Culinair, Lauwe), Paul Hendrickx (Aneth, Bruges), Jan Verhelst (Lotus Root, Eke) et Franky Vanderhaeghe (Saint-Nicolas, Elverdinge). Et en tant que partenaire fidèle des JRE, Metro ne pouvait évidemment pas manquer à l'appel.

Vu le succès de la première session, les organisateurs ont décidé de remettre le couvert le lundi 27 février à l'école hôtelière du CERIA (Bruxelles). Tous les ingrédients pour réussir une session en beauté sont déjà sur la table : l'expertise des JRE, l'enthousiasme débordant des étudiants et, bien sûr, les produits de la meilleure qualité que les participants achètent chez Metro.

**Vous souhaitez participer à la session ? Ou obtenir plus d'infos ou du matériel visuel ?  
Contactez notre porte-parole Julie Stordiau : 03 328 90 07 ou [julie.stordiau@makro.be](mailto:julie.stordiau@makro.be).**

**Metro Cash & Carry Belgium**

L'histoire de METRO Cash & Carry débute en 1964 avec l'ouverture du premier magasin libre-service de gros en Allemagne. Depuis 2003, des magasins Metro sont implantés également en Belgique et leur accès est réservé aux professionnels de l'horeca et aux négociants. Avec l'ouverture de Metro Gand, le nombre de magasins Metro en Belgique passera à six. Metro Cash & Carry compte également six magasins Makro dans notre pays. Pour en savoir plus, surfez sur [www.metro.be](http://www.metro.be).