

COMMUNIQUE DE PRESSE

## **METRO FOURNIRA DES INGREDIENTS DE HAUTE QUALITE POUR LE CONCOURS BOCUSE D'OR**

### **LE CANDIDAT BELGE MONTRERA SON MEILLEUR CÔTE (BLEUE)**

**Wommelgem, le 19 mars 2012 – Les meilleurs cuisiniers européens se donneront rendez-vous les 20 et 21 mars pour la finale européenne du concours Bocuse d'Or. Ce concours est souvent qualifié de championnat du monde et demande des ingrédients du même niveau. Grossiste de produits alimentaires, Metro est le sponsor principal des tours préliminaires en Europe et Asie, mais aussi de la finale européenne. Celui-ci a sélectionné une délicieuse sole de la mer du Nord et des crevettes grises ainsi qu'une poularde de Bresse. Tous les candidats travailleront avec les mêmes ingrédients. Pour la Belgique, Robrecht Wissels de Belgocatering défendra les couleurs de la Belgique.**

Tous les 2 ans, les meilleurs chefs du monde s'affrontent pour décrocher le prestigieux titre du Bocuse d'Or. Cette victoire donnera au gagnant une gloire éternelle mais aussi une belle somme. Pour un jeune chef ambitieux, ce montant donne un agréable coup de pouce et ouvre d'innombrables portes. Mais avant d'arriver devant les fourneaux lyonnais pour la finale mondiale, ils doivent d'abord se surpasser lors des tours préliminaires en Europe et en Asie. La finale européenne prendra place à Bruxelles où 20 chefs se battront pour un des 12 tickets pour Lyon.

Pour une fois la Belgique n'envoie pas un chef étoilé, mais bien un chef cuisinier d'une entreprise de catering-traiteur. Ceci n'est pas forcément un désavantage. Tout comme les autres candidats, il devra créer un plateau de poisson et un de viande en 5 heures et demie, temps maximum.

Les ingrédients ne feront certainement pas la différence puisque Metro sponsorise non seulement le concours dans son entièreté mais aussi les tours préliminaires et la grande finale. Pour la finale européenne, le plat de poisson doit se composer de sole de la mer du Nord et de crevettes grises. En ce qui concerne le plat de viande, il doit s'agir de poularde de Bresse Label Rouge. Celle-ci est connue pour sa chair blanche et tendre ainsi que pour ses pattes bleues. Le goût pourrait être comparé à celui du coucou de Malines aussi disponible dans tous les Metro.

Robrecht Wissels s'exerce depuis plus d'un an sur ses préparations et depuis 3 mois même à temps plein. Il peut compter non seulement sur une équipe motivée mais aussi sur le support logistique de Metro Belgique fournissant tous les ingrédients nécessaires à Wissels pour l'exercice de ses plats et ce jusque dans les moindres détails. Et le résultat est là :



belgocatering  
*a chef's taste*

les créations de Robrecht Wissels sont de véritables œuvres d'art ainsi qu'un vrai régal. Croisons les doigts et espérons que le jury appréciera aussi ses mets.

Pour plus d'informations sur Metro, contactez la porte-parole: Julie Stordiau - 03 328 90 07 – 0475 65 13 63 – [julie.stordiau@makro.be](mailto:julie.stordiau@makro.be)

Pour plus d'informations sur Belgocatering, contactez la porte-parole : Kelly Maes – 053 606 673 – [km@belgocatering.be](mailto:km@belgocatering.be)

#### Au sujet de Metro

Le succès de METRO Cash & Carry débuta en 1964 avec l'ouverture du premier libre-service de gros en Allemagne. Depuis 2003, on compte aussi des magasins METRO en Belgique avec un accès limité et exclusif aux professionnels de l'horeca et aux commerçants.

Avec la dernière ouverture à Gand, le nombre de magasins Metro en Belgique s'élève à 6. Metro Cash & Carry dénombre en outre 6 établissements Makro en Belgique. Pour plus d'information, rendez-vous sur [www.metro.be](http://www.metro.be).

#### Au sujet de Belgocatering

Belgocatering a été fondé en 1999 et son activité tourne autour de 3 domaines : le catering d'entreprise (des restaurants self-service mais aussi des restaurants de direction), le catering dans les clubs sportifs et le catering événementiel. La grande différence entre Belgocatering et ses concurrents se trouve dans le caractère gastronomique qu'apportent les équipes à chaque repas. Dans son staff, Belgocatering compte sur pas moins de 45 chefs étoilés apportant leur savoir-faire au quotidien.

Pour de plus amples informations, surfez sur [www.belgocatering.com](http://www.belgocatering.com).