

PERSBERICHT

METRO LEVERT TOPINGREDIËNTEN VOOR BOCUSE D'OR WEDSTRIJD

BELGISCHE KANDIDAAT VAN BELGOCATERING ZET ZIJN BESTE (BLAUWE) BEENTJE VOOR

Wommelgem, 19 maart 2012 – Op 20 en 21 maart verzamelt het kruim van de Europese koks in Brussel voor de Europese voorronde van de Bocuse d'Or wedstrijd. Deze wordt ook wel eens het culinaire wereldkampioenschap genoemd en op een dergelijk topevenement zijn uiteraard ook alleen maar topingrediënten aanwezig. Voedingsgroothandel Metro is hoofdsponsor van de Europese en Aziatische voorrondes én van de finale en selecteerde voor de Europese voorronde alvast een heerlijke zeetong en grijze garnalen en – heel bijzonder – een Blauwpootkip 'poularde de Bresse', waar alle kandidaten mee aan de slag moeten. Robrecht Wissels van Belgocatering zal de Belgische kleuren verdedigen.

Om de 2 jaar kruisen topchefs van over de hele wereld de kloppers en strijden ze om de prestigieuze Bocuse d'Or titel, die – naast eeuwige roem – ook een aardige som geld oplevert. Voor een ambitieuze, jonge kok is dit een mooie, financiële opsteker en bovendien opent de titel tal van deuren. Vooraleer de 24 finalisten in 2013 in Lyon hun beste beentje mogen voorzetten voor de wereldwijde finale, vinden er in Europa en Azië eerst nog voorrondes plaats. Brussel is deze week alvast het toneel van de Europese voorronde, waar 20 Europese koks zullen strijden voor één van de 12 felbegeerde plaatsjes in de finale.

Voor het eerst neemt voor België geen sterrenchef deel, maar een kok van een grootkeukenbedrijf. Dat dat niet noodzakelijkerwijs een nadeel is, bewijst alvast Robrecht Wissels. Net zoals bij alle andere kandidaten wordt er van hem verwacht dat hij binnen de 5 uur een exquis vis- en vleesgerecht op tafel tovert.

Aan de ingrediënten zal het alvast niet liggen, want Metro is hoofdsponsor voor de volledige wedstrijd en levert alle producten voor zowel de voorrondes als de grote finale. Voor de Europese Bocuse d'Or wedstrijd zijn de verplichte te gebruiken producten voor het visgerecht tong en garnalen. Bij het vleesgerecht staat biologische blauwpoot kip 'Label Rouge' centraal. Deze exclusieve kipvariant staat gekend voor haar zeer zacht wit vlees en valt uiteraard vooral op door de blauwe poten. De smaak is vergelijkbaar met die van Mechelse koekoek, die je ook in alle Metro-zaken terugvindt.

Robrecht Wissels is al meer dan één jaar bezig met de voorbereiding voor deze wedstrijd en de laatste 3 maanden zelfs fulltime. Hij kan daarbij rekenen op een gemotiveerd team en op de logistieke steun van Metro België, die Wissels alle producten aanlevert om zijn gerechten tot in de puntjes te blijven voorbereiden en in te oefenen. Het resultaat mag er alvast zijn:



belgocatering
a chef's taste

Wissels'creaties zijn, naast een ware streling voor de tong, ook echte pareltjes voor het oog. En nu maar hopen dat de juryleden zijn kunstwerkjes kunnen smaken!

Voor meer persinformatie over Metro, contacteer de woordvoester: Julie Stordiau – 03 328 90 07 – 0475 65 13 63 – julie.stordiau@makro.be

Voor meer persinformatie over Belgocatering, contacteer Kelly Maes – 053 606 673 – km@belgocatering.be

Over Metro

Het succesverhaal van METRO Cash & Carry begon in 1964 met de opening van de eerste zelfbedieningsgroothandel in Duitsland. Sinds 2003 zijn er ook METRO-winkels in België en de toegang hiervan is voorbehouden aan horeca professionals en handelaars. Met de opening van Gent komt het totaal aantal Metro-winkels in België op 6. Metro Cash & Carry telt daarnaast ook 6 Makro-vestigingen in ons land. Voor meer informatie, surf naar www.metro.be.

Over Belgocatering

Belgocatering werd opgericht in 1999 en is actief op 3 domeinen: bedrijfscatering, en dit zowel voor de restaurants met zelfbediening als voor de directierestaurants, sportcatering en eventcatering. Het grote verschil tussen Belgocatering en zijn concurrenten is het gastronomische karakter dat Belgocatering aan elke maaltijd toevoegt. Tussen zijn staf kan Belgocatering rekenen op 45 sterrenchefs die hun savoir-faire elke dag inzetten.

Voor meer informatie over Belgocatering, surf naar www.belgocatering.com.