



**CHEFS VAN JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE EN
HOTELSCHOOLSTUDENTEN JAMMEN OPNIEUW OP 27/2
METRO BLIJFT VASTE PARTNER VAN COOKING JAM SESSIES**

Wommelgem, 23 februari 2012 – Breng een aantal gedreven chefs in één keuken bij elkaar en je krijgt gegarandeerd een wervelend culinair verhaal. Dat is precies wat de Cooking Jam Sessies voor ogen hadden: een culinaire kruisbestuiving bewerkstelligen tussen chefs en mekaar naar nieuwe hoogtes stuwen. Oorspronkelijk was dit een onderonsje van chefs die gegroepeerd waren in de Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)- vereniging, maar in januari trokken ze de sessies verder open en nodigden ook hotelschoolstudenten uit. Gezien het succes hiervan, komt er nu op 27/2 een tweede sessie. Vaste partner binnen het hele cooking jam - traject is en blijft Metro die voor alle ingrediënten van dit gastronomische hoogstandje zorgt.

De eerste Cooking Jam sessies dateren van 2008, toen enkele JRE-chefs de koppen en potten bij elkaar brachten om te gaan improviseren. De JRE is een vereniging van jonge, talentvolle restauranthouders, gedreven door de passie voor hun vak. De leden zijn als geen ander thuis in de inventieve technieken van de hedendaagse gastronomie, zonder daarbij lokale tradities en producten uit het oog te verliezen. De JRE-chefs zijn ook kind aan huis in de verschillende Metro-vestigingen, waar ze alles onder één dak vinden om zich helemaal te kunnen uitleven in de keuken.

Deze jonge chefs willen immers hun deskundigheid ook vaak delen en zo ontstond de idee van de Cooking Jam Sessies. Nadat ze in eerste instantie vooral onderling met elkaar 'jamden', stelden ze in januari 2012 voor het eerst ook de sessies open voor hotelschoolstudenten. Zo was Hotelschool Ter Groene Poorte het decor voor de eerste 'gemixte' sessie waar naast 24 studenten van het 7^{de} jaar specialiteitenrestaurants ook 7 JRE-chefs present tekenden, waaronder Steven Dehaeze (Culinair Lauwe), Paul Hendrickx (Aneth Brugge), Jan Verhelst (Lotus Root Eke) en Franky Vanderhaeghe (Saint-Nicolas Elverdinge). En Metro, als vaste partner van JRE en de Cooking Jam-sessies, kon hier uiteraard niet ontbreken.

Gezien het succes van de eerste sessie, komt er nu een tweede sessie die zal doorgaan op maandag 27/02 in Hotelschool Ceria (Brussel). Alle ingrediënten voor opnieuw een topsessie zijn alvast aanwezig: de deskundigheid van de JRE-chefs, het hongerige enthousiasme van de jonge hotelschoolstudenten en uiteraard topkwaliteitsproducten die de deelnemers bij Metro inkopen.

Wens je aan de sessie deel te nemen? Wens je meer persinformatie en/of beeldmateriaal, contacteer de woordvoerder: Julie Stordiau - 03 328 90 07 - julie.stordiau@makro.be

Metro Cash & Carry Belgium

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 voor 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