

Euro-Toques

EUROPEAN UNION OF CHEFS - UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERES



Diffusion Européenne

Magazine

by **Euro-Toques** Belgique

EUROPESE UNIE VAN CHEFS - UNION EUROPÉENNE DES CUISINIERES



Des Artisans Cuisiniers Européens au service d'une alimentation saine.
European Cooks Artisans to the service of a healthy food.
Deskundige Europese chef-koks in de bres voor een gezonde voeding.

Le Gruyère AOC à la hauteur de sa tradition



En fonction de nos préférences, le morceau de Gruyère AOC que nous choisissons aura entre cinq et 18 mois. Le jeune étant plus doux et le plus âgé affirmant un goût corsé, c'est naturel. Pourtant, qu'est-ce qui assure à notre Gruyère AOC la richesse de ses arômes, la régularité de sa pâte et sa belle tenue? Combien de travail, de connaissances, de respect des règles fixées par la profession, de contrôles faut-il pour assurer que ce morceau de Gruyère AOC soit vraiment digne de la tradition dont il est l'héritier, lui qui est élaboré selon la même recette depuis des siècles?

L'œil et la main du fromager

A la réception du lait, le fromager prélève un échantillon de chaque fournisseur pour s'assurer d'une qualité irréprochable, indispensable pour fabriquer un fromage au lait cru. Dans un fromage au lait cru, la flore native du lait exprime tout son potentiel. L'utilisation de cultures d'exploitation – des ferments lactiques à base de petit-lait – permet de perpétuer la typicité des différents terroirs du



L'influence des vertes prairies

Le consommateur averti sait que l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est gage de qualité. Dans le cas du Gruyère AOC, tout commence avec les vaches. La base de leur alimentation repose sur de l'herbe fraîche pendant la belle saison, du foin et du regain pendant l'hiver. Ainsi la saveur du Gruyère AOC est-elle influencée par les plantes différentes qui poussent dans les pâturages du Jura, les prairies du Plateau, sur les flancs des Préalpes ou encore dans les alpages.



Le producteur livre son lait deux fois par jour, à une fromagerie distante de moins de 20 km à vol d'oiseau. Le lait de la traite du soir et celui de la traite du matin commencent leur transformation en fromage juste après la livraison matinale.

Gruyère AOC et influence ainsi le caractère du fromage. Comme le veut la tradition, après l'adjonction des cultures, le lait est caillé par l'apport de caillotte de veau séchée. Lorsque la coagulation est optimale, le fromager découpe le caillé en grains, avant de le chauffer à 56-57°C. Ce processus se déroule dans les chaudières en cuivre. Grâce à son savoir-faire, à l'observation de la matière vivante qu'il travaille chaque jour, le fromager saura déterminer le moment idéal de chaque étape.

Chaque meule comporte l'inscription en relief Gruyère AOC au talon et sur sa face, une marque avec le numéro d'identification de la fromagerie, la date du jour et le numéro de la meule. Jusqu'à la découpe, il est donc possible de lire sur chaque Gruyère AOC d'où il vient et le jour de sa fabrication.

Des soins assidus

Les meules sont pressées jusqu'au lendemain de leur fabrication. Elles passent ensuite 24 heures dans un bain de saumure, où elles absorbent la moitié de leur teneur finale en sel, puis elles partent en cave. Si leur destin est alors scellé, les soins prodigués permettent à la pâte d'acquiescer son goût et sa texture, alors qu'en surface, la morge se forme naturellement. Celle-ci favorise le processus de maturation, agissant de la croûte vers l'intérieur, elle protège le fromage. Pendant les dix premiers jours, les meules sont retournées quotidiennement et frottées avec un mélange de sel et d'eau. Puis ces soins s'espacent à raison de deux fois, puis une fois par semaine jusqu'à la vente. L'affineur les achète lorsqu'elles ont trois mois.



A cinq mois, lorsque le Gruyère AOC a le droit de s'appeler ainsi, il est taxé par les experts de l'Interprofession du Gruyère. Ces spécialistes vérifient que les fromages possèdent toutes les caractéristiques recherchées. Ce n'est qu'après avoir passé ce test qu'une meule aura le droit de s'appeler Gruyère AOC. En cas d'échec, le fromage ne sera jamais commercialisé sous l'appellation Gruyère AOC. Les professionnels de la filière, rassemblés dans l'Interprofession du Gruyère, ont ainsi fixé les règles du cahier des charges et veillent constamment à leur respect.

NEVER FORGET WHERE IT COMES FROM...
... GRUYÈRE AOC CHEESE IS MANUFACTURED EXCLUSIVELY IN ONE OF THE 200 CHEESE DAIRIES SITUATED THROUGHOUT THE AOC REGION.



CARPACCIO WITH GRUYÈRE AOC CHEESE

- 2 lamb fillets of about 200 g
- Salt, pepper & 1 bunch of parsley
- For each fillet : 3 sprigs of origano, rosemary and thyme
- 2 tablespoons olive oil
- 200 g mild Gruyère AOC
- 2 tablespoons lemon juice
- Make a horizontal incision in each fillet (without going right through).
- Open them, flatten them out and place them on cling-wrap, season.
- Chop up the herbs, and sprinkle them regularly over the meat.
- Moisturise with olive oil.
- Roll up the meat in the cling-wrap and leave it for a while in the fridge.
- Grate the Gruyère AOC with a potato grater, sprinkle a thin layer of cheese over a cake tray covered with greaseproof paper.
- Bake for about 7 minutes in the oven at 200°C.
- Leave to cool, then break the crispy grated cheese into small pieces.
- Slice the meat as finely as possible, arrange the slices on a plate and decorate with the crispy Gruyère AOC cheese.
- Sprinkle the lemon juice over the meat.



Euro-Toques dans les Fjords norvégiens ! in Norway's Fjords ! in de Noorse Fjorden !

Début novembre 2007, une délégation d'Euro-Toques Belgique s'est rendue en Norvège afin de visiter les fermes d'aquaculture de Marine Harvest à Stavanger sur l'invitation de Monsieur Stal Hegellund directeur de Norge, les produits de la mer de Norvège.

In early November 2007, a delegation from Euro-Toques Belgium travelled to Norway in order to visit the Marine Harvest aqua-farms in Stavanger, on the invitation of Stal Hegellund, director of Norge, Norwegian Sea products.

In het begin van november 2007, op uitnodiging van de heer Stal Hegellund, directeur van Norge, de zeeproducten van Noorwegen, is een delegatie van Euro-Toques België naar Noorwegen gereisd ten einde de viskwekerijen van Marine Harvest te bezoeken.



Cette délégation était présidée par le Baron Pierre Romeyer, fondateur d'Euro-toques international, et Stéphane Pierre, Président national de l'association. D'autres membres actifs d'Euro-Toques, Eric Patigny, Zouhair Jelloul, Jean Castadot, Benoît Bourivain, Pierrot Fonteyne faisaient partie de l'événement comme représentants belges.

La presse gastronomique belge était bien représentée par Jacques Kother du magazine du Guide des Connaisseurs, également critique gastronomique sur Bel RTL, Michel Jonet, rédacteur d'Euro-Toques Magazine et Eric Bochman, Food and Wine academy, journaliste et écrivain.

Deze delegatie was voorgezeten door Baron Pierre Romeyer, stichter van Euro-toques International en Stéphane Pierre, nationaal voorzitter van de vereniging. Andere actieve leden van Euro-Toques, Eric Patigny, Zouhair Jelloul, Jean Castadot, Benoît Bourivain en Pierrot Fonteyne maakten deel uit van het evenement als Belgische vertegenwoordigers. De Belgische gastronomische pers was vertegenwoordigd door Jacques Kother van het magazine Guide des Connaisseurs en gastronomisch criticus op Bel RTL, Michel Jonet, redacteur van Euro-Toques Magazine en Eric Bochman, Food and Wine Academy, journalist en schrijver.

Un des moments forts de cette visite fut arrivée de cette fine équipe de connaisseurs à l'Institut Gastronomique de Norvège à Stavanger pour une dégustation essentiellement basée sur quatre produits : le Saumon, le Flétan blanc, les Coquilles et le Crabe Royal de l'Arctique.

Een van de grootste momenten van dit bezoek was de aankomst van die ploeg van fijnproevers bij het Gastronomisch Instituut van Noorwegen in Stavanger voor een degustatie van essentieel vier producten: zalm, witte heilbot, schelpen en koningskrab van de Noordpool.

C'est en Norvège que se déroulera le célèbre championnat mondial de cuisine, le Bocuse d'Or, qui aura lieu les 23 et 24 janvier 2007. Le Bocuse d'Or, créé en 1987, est devenu au fil du temps une sorte de jeux olympiques de la cuisine réunissant des chefs prestigieux et plein d'avenir, les journalistes et des supporters de plus en plus nombreux afin de révéler au grand public les nouveaux jeunes talents de la cuisine mondiale.

La Norvège est un pays important pour le Bocuse d'Or, non seulement parce qu'elle est aujourd'hui devenue le fournisseur officiel des produits de la mer pour la compétition, comme elle l'a déjà été la première fois avec le Cabillaud (Skrei) en 1997, les Coquilles Saint-Jacques, le Lieu Noir en 1999 ou la Truite des Fjords en 2003, mais aussi parce que les chefs norvégiens s'y sont distingués à plusieurs reprises : Lars Erik Underthun (Bocuse d'Argent en 1991), Bent Stiansen (Bocuse d'Or en 1993), Ivar Solvold (Bocuse de Bronze en 1997), Terje Ness (Bocuse d'Or en 1999) et enfin Charles Tjessem (Bocuse d'Or en 2003). Seule la France s'est aussi bien classée dans cette compétition.

En 2007, les produits de la mer issus des eaux froides et claires de Norvège seront donc à nouveau mis à l'honneur lors de ce championnat mondial de l'art gastronomique. Exportés de Norvège depuis peu, le Flétan Blanc d'élevage de Norvège et le Crabe Royal Rouge de Norvège sont en passe de s'installer dans le secteur très haut de gamme à la table des meilleurs restaurants et à la criée des différents marchés européens.

De Bocuse d'Or, het wereldkampioenschap van de keuken, zal zich op 23 en 24 januari in Noorwegen voordoen. De Bocuse d'Or werd in 1987 gesticht en is mettertijd de Olympische Spelen van de keuken geworden waar prestigieuze en beloftevolle chefs, journalisten en hoe langer hoe meer supporters samenkomen ten einde de nieuwe talenten van de wereldkeuken aan het grote publiek te onthullen. Noorwegen is een belangrijk land voor de Bocuse d'Or, niet alleen door het feit dat het vandaag de officiële leverancier van de zeeproducten voor de competitie is geworden.





Les produits de la mer sont importants pour la Norvège, car ils ont toujours nourri les Norvégiens qui furent toujours solidaires malgré un habitat très dispersé. Les côtes de Norvège sont le paradis du poisson et la seule alternative possible est le bon sens qui va dans le respect des bonnes pratiques de pêche et d'élevage. Nous autres Norvégiens, sommes avant tout des marins et des pêcheurs respectueux de la mer et des bons produits de la mer !

Nous aspirons tous à une alimentation saine, les Norvégiens comme les européens ont le souci de leur santé et d'une alimentation naturelle et équilibrée en préservant les saveurs et le goût. N'est-ce pas aussi votre idéal chez Euro-Toques en Belgique et dans toute l'Europe des bons cuisiniers ?

De zeeproducten zijn belangrijk voor Noorwegen want ze hebben altijd de Noren gevoed die altijd solidair zijn geweest ondanks een zeer verspreid woonmilieu.

De Noorse kusten zijn een visparadijs en het enige mogelijke alternatief is het gezond verstand in het respect voor de goede vangst- en kweekpraktijken. Wij Noren zijn eerst en vooral zeelui en vissers die de zee en de goede zeeproducten respecteren.

We streven naar een gezonde voeding. De Noren net zoals de Europeanen zorgen voor hun gezondheid en een natuurlijke en evenwichtige voeding die de smaken respecteert. Is dat ook niet uw ideaal bij Euro-Toques België en in het Europa van de goede koks?

Méthode de pêche : palangres, filets de fond.

Informations nutritionnelles : la teneur en matières grasses du flétan varie fortement. En moyenne, 100 g de filet contiennent 1g d'acides gras Omega-3. Le flétan est également une bonne source de vitamine D. En outre, il est un excellent fournisseur de protéines et riche en sélénium.

Les poissons et les crustacés doivent toujours être manipulés avec précaution :

soulevez toujours le poisson à deux mains, séchez-le soigneusement et déplacez-le doucement, ne placez jamais un poisson entier et un filet de poisson l'un à côté de l'autre. Le filet est exempt de tout germe alors que des bactéries peuvent demeurer dans le poisson entier et se répandre sur le filet, réduisant ainsi sa durée de conservation. Ne jamais enrouler le filet de poisson dans une feuille de plastique mais plutôt dans du papier prévu pour les produits alimentaires. Une méthode de conservation appropriée vous permettra d'éviter les odeurs et de conserver le poisson frais pendant plusieurs jours. Si vous avez l'occasion d'acheter du poisson en grande quantité, vous pouvez tout à fait le congeler et le consommer plus tard : le saumon, le maquereau et le hareng, notamment.

Visserijmethode: beuglijnen, staande netten.

Voedingsinformatie: het vetgehalte van de heilbot schommelt fors. 100 gram filet bevat gemiddeld 1 gram Omega-3 vetzuren. De heilbot is ook een goede bron van vitamine D en van eiwitten; hij is ook rijk aan selenium.

Vissen en schelpvissen moeten altijd voorzichtig behandeld worden:

til de vis altijd met twee handen op, droog die zorgvuldig en verplaatst die zachtjes, leg nooit een geheel vis naast een visfilet. De filet is kiemvrij terwijl bacteriën in de gehele vis kunnen blijven en zich op de filet kunnen verspreiden wat zijn bewaringsduur kan verminderen. Rol nooit een visfilet in een plastic folie op maar liever in papier dat speciaal bestemd is voor voedingsproducten. Een aangepaste bewaringsmethode voorkomt geuren en verlengt de versheid van de vis een paar dagen. Als u de gelegenheid hebt grote hoeveelheden vis te kopen, is het altijd mogelijk hem in te vriezen om hem later te consumeren: namelijk zalm, makreel en haring.

Le Saint des Fjords de Norvège, également connu sous le nom de Flétan Blanc, a une histoire particulière qui remonte à très longtemps. Les mythes et légendes racontent le statut et l'importance extraordinaires que lui accordaient les habitants de la côte norvégienne au Saint des Fjords de Norvège à travers les âges. Des sculptures dans les rochers datant de plus de 10000 ans trouvés dans des sites remontant à l'âge de pierre racontent à quel point nos ancêtres appréciaient le Saint des Fjords de Norvège. Il était considéré comme un poisson saint, le poisson des dieux, et était associé à l'image du dieu sage et bienveillant Balder, le "Dieu blanc" norvégien.

De Heilige van de Noorse Fjorden, ook gekend onder de naam van witte heilbot, heeft een bijzondere en oude geschiedenis. Mythes en legenden van de inwoners van de Noorse kust vertellen ons het buitengewone statuut en belang van de Heilige van de Noorse Fjorden door de eeuwen heen. Beeldhouwwerken in rotsen die dateren van meer dan 10.000 jaar, zijn in sites teruggevonden die teruggaan naar het Stenentijdperk. Ze vertellen ons hoe onze voorvaders de heilige van de Noorse Fjorden waardeerden. Hij werd beschouwd als een heilige vis, de vis van de goden en was geassocieerd met het beeld van de wijze en welwillende god Balder, de "Witte God" van Noorwegen.

L'environnement naturel de la Norvège comprend 21.000 km de côtes présentant d'innombrables fjords profonds, froids et purs qui font de la Norvège l'une des plus importantes nations de pêche au monde. En fait, de mémoire d'homme, grâce au Gulf Stream et aux conditions environnementales favorables, les Produits de la Mer de Norvège ont toujours été une importante source de nourriture et de prospérité économique qui ont permis à la Norvège de subsister.

Het Noorse milieu omvat 21.000 km kusten met onmetelijke diepe, koude en zuivere fjorden die maken van Noorwegen een van de belangrijkste visserijnaties in de wereld. In feite, sinds mensenheugenis en dankzij de Golfstroom en de gunstige milieuomstandigheden, zijn de zeeproducten van Noorwegen altijd een belangrijke bron geweest van voeding en economische voorspoed waardoor Noorwegen heeft kunnen bestaan.



Certains pays reposent sur l'agriculture et d'autres, sur la Mer. Chacun avec son propre patrimoine et son évolution historique, mais aucun n'est semblable aux fjords de Norvège. Depuis des milliers d'années, avant même l'ère des Vikings, la mer est le fournisseur de la Norvège

Sommige landen berusten op de landbouw, andere op de zee. Elk met zijn eigen patrimonium en historische evolutie maar geen enkel lijkt op de Noorse fjorden.

Al duizenden jaren, zelfs voor het Viking tijdperk, is de zee de leverancier van Noorwegen.

La pêche norvégienne est une profession consacrée par l'usage, qui se transmet de génération en génération tout au long des fjords norvégiens et de la côte s'étendant des eaux à l'extrémité septentrionale du Finnmark au fjord d'Oslo, capitale de la Norvège. Néanmoins, ce moyen d'existence qu'est la mer n'est pas resté sans évolution. Au fil du temps, une gestion minutieuse, des contingents de prises, des réglementations gouvernementales strictes et le développement de l'aquaculture ont veillé à maintenir constantes les ressources de produits de la mer.

De Noorse visserij is een beroep dat tot regel verheven is. Ze wordt van generatie op generatie overgedragen langs de Noorse fjorden en een kust die zich uitstrekt van de noordelijke wateren van Finnmark tot de fjord van Oslo, de hoofdstad van Noorwegen. Niettemin is dit bestaansmiddel niet zonder evolutie gebleven. Mettertijd hebben een zorgvuldig beheer, vangstquota's, strikte regeringsreglementeringen en de ontwikkeling van viskwekerij bijgedragen tot het constant behoud van de zeeproducten.

Parce que les ressources naturelles des produits de la mer sont en voie de raréfaction, voire de disparition totale, la pêche et l'élevage raisonné sont de bonnes alternatives pour la défense et le goût des bons produits.

Pour plus d'informations sur le Flétan Blanc d'élevage de Norvège (Le Saint des Fjords de Norvège) et le Crabe Royal Rouge de Norvège, veuillez consulter les articles à droite.

Omdat de natuurlijke rijkdommen van de zeeproducten zeldzaam worden, en zelfs op het punt zijn uit te sterven, zijn het geredeneerd vissen en kweken goede alternatieven voor de verdediging en de smaak van goede producten.

Om verdere informatie over de witte kweekheilbot (de Heilige van de Noorse Fjorden) en de koningskrab uit Noorwegen, gelieve de artikels aan de rechterkant te raadplegen.

www.poissons-de-norvege.com

The tradition of caviar



Beluga



Sveruga



Oscietra



White caviar



Caspian Tradition

CASPIAN TRADITION - Avenue des Paquerettes, 55 - 1410 Waterloo
Tél. +32 2 354 97 90 - Fax +32 2 353 16 34 - E-mail: info@caspiantradition.com
www.caspiantradition.com



C'est en 1995 que Arya et Ahmad Razavi ont fondé la société CASPIAN TRADITION. Etablis en Belgique dès 1987, l'un et l'autre avaient d'abord fréquenté les campus bruxellois. Certes, leur famille respective les prédisposait à une vocation aussi pointue, en particulier celle d'Ahmad où l'on est expert de père en fils de puis plus de 40 ans. Sans doute l'origine iranienne des intéressés a permis de consolider les contacts nécessaires dans le cadre très restreint du monde du caviar.

C'est dans cet esprit que le Dr Ahmad Razavi se rend personnellement en Iran plusieurs fois par an pour sélectionner ses marchandises avec passion.

La sélection sur place constitue une étape indispensable dans l'acheminement d'une marchandise au dessus de tout soupçon et le couple qui a grandi dans ce cénacle très fermé, peut se targuer de faire partie des quelques initiés garants d'une tradition aussi séculaire.

CASPIAN TRADITION, en tant qu'importateur direct, exporte elle-même 70% de son caviar vers les autres pays de l'Union européenne mais aussi vers la Suisse, le Canada, les Etats Unis, Singapour, et même la Nouvelle-Calédonie.



Spécialisée au départ exclusivement en caviar iranien, Caspian Tradition, depuis 1997, s'est mise au diapason du marché en proposant du caviar russe mais aussi d'autres spécialités en œufs de poissons comme les œufs de saumon d'Alaska, les œufs de truite de France, du Danemark et d'Espagne, et d'autres délicatesses comme les gonades d'oursin, le King crabe, le foie gras, le saumon et l'esturgeon fumés, le safran, les truffes, etc.



Unique en Belgique, le laboratoire de 500 m² fait partie des installations de Caspian Tradition depuis 1997 et représente sans aucun doute le top en matière d'hygiène et de performance. Sas multiples, frigos à double-portes, salles de travail et chambres froides à moins de trois degrés respectant les règles européennes les plus sévères.

C'est dire si une telle infrastructure, l'une des meilleures d'Europe, est apte à affronter les multiples contrôles sanitaires auxquels Caspian Tradition se soumet volontairement.



Outre ces contrôles relayés par ceux effectués de la part du Ministère de la Santé, Caspian Tradition s'entoure des services d'un consultant privé agréé qui assure de nombreux prélèvements pour les analyses. De prestigieux organismes comme l'Institut Pasteur et d'autres audits des plus sévères ont également lieu régulièrement à la demande de certains clients.

La soirée de gala Euro-Toques à Tour et Taxis

Euro-Toques's gala evening at Tour et Taxis

Gala-avond van Euro-Toques bij Tour et Taxis

Interview de Jean Castadot, Vice-Président Francophone

Interview van Jean Castadot, Franstalig Vicevoorzitter

C'est dans son restaurant côté Jardin à Ans, que Jean Castadot nous reçoit avec sa courtoisie coutumière autour d'un plat canaille dont il a le secret ; de délicieuses carbonnades de bœuf dans une sauce mijotée aux petits pois et accompagnées d'un bon Côte du Rhône !

At his restaurant Côté Jardin in Ans, we enjoy Jean Castadot's habitual warm welcome and savour his special plat canaille: delicious carbonades of beef in a slowly simmered garden-pea sauce and served with an excellent Côte du Rhône wine!

Jean Castadot ontvangt ons met zijn gewone hoffelijkheid in zijn restaurant Côté Jardin in Ans bij een speciale schotel waarvan hij het geheim heeft: lekkere rundkarbonades in een gestoofde saus met erwten vergezeld met een goede Côte du Rhône!



Il nous révèle le côté positif mais aussi tout le travail accompli pour la réalisation et la marche en avant de ce gala dans le cadre même du salon Horeca Life : Le gala d'Euro-Toques, à l'intérieur du Fine Food Village d'Euro-Toques organisé sur le salon de Bruxelles a connu un vif succès.

L'organisation était aux mains du Traiteur Daniel Vray, responsable des agapes et le service à table était assuré avec excellence par les élèves de l'Ecole Hôtelière Provinciale de la Citadelle de Namur, sous la direction de Monsieur Raoul Francart en bonne collaboration avec notre Secrétaire Philippe Votquenne, responsable des synergies d'Euro-Toques avec les écoles hôtelières.

Hij openbaart ons de positieve kant maar ook het gedane werk voor de realisatie van dit gala in het kader van de Horeca Life Salon. Het Euro-Toques gala, binnen het Fine Food Village van Euro-Toques in Brussel, heeft een enorm succes gekend.

De organisatie was in handen van Traiteur Daniel Vray, verantwoordelijk voor de agapen. De tafeldienst werd uitstekend gedaan door de leerlingen van de Provinciale Hotelschool van de Citadel van Namen onder leiding van de heer Raoul Francart in goede samenwerking met onze Secretaris Philippe Votquenne, verantwoordelijk voor de synergieën tussen Euro-Toques en de hotelscholen.

Didier et Carla Bolle sont également à remercier pour toute l'organisation technique des réservations et de l'agencement d'un plan de table qui a réuni plus de 220 couverts.

Le challenge du 30 septembre était, cette année, très ambitieux car il fallait cette fois tout amener, dresser et décorer pour un soir une pièce complètement nue. C'était véritablement une première dans un salon Horeca de cette importance ! L'apéritif s'est pris dans le salon et a permis ainsi la parfaite liaison entre les deux événements.

De plus, l'idée de passer des attractions entre les plats fut particulièrement bien appréciée par un public enthousiaste.

De même que le grand menu en format A3 mettait bien en évidence le travail de tout le bureau d'Euro-Toques Belgique mais surtout le partenariat primordial de nos sponsors et partenaires.

We moeten ook Didier en Carla Bolle danken voor de hele technische organisatie op het gebied van de reserveringen en het tafelplan dat meer dan 220 tafelgenoten bijeenbracht.

De uitdaging van 30 september was dit jaar zeer ambitieus want we moesten deze keer alles meebrengen, dekken en een compleet naakte ruimte voor één avond versieren. Het was echt een première in zo'n belangrijke Horeca Salon. Het aperitief werd in de salon opgediend en zo was de verbinding tussen de twee evenementen perfect.

Bovendien was het idee van attracties tussen de schotels bijzonder goed gewaardeerd door een enthousiast publiek.

Het A3 formaat van het grote menu heeft het werk van het hele bureau van Euro-Toques België in het licht gesteld maar vooral ook het essentieel partnerschap van onze sponsors en partners.

