

Persbericht finale 'Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2012'

Op maandag 13 februari 2012 vond in de keuken van restaurant l'Etoile, Teaching Hotel Château Bethlehem, Hoge Hotelschool Maastricht, de finale plaats van de Maastricht Culinair kookwedstrijd '**Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2012.**'

De drie finalisten **Rinaldo Bovens, Robin Housen en Inès Vankeirsbilck** gingen met elkaar de strijd aan om de felbegeerde titel met de daaraan verbonden hoofdprijs te bemachtigen. De drie finalisten traden voor het voetlicht in de keuken van restaurant l'Etoile van Teaching Hotel Château Bethlehem. Daar ontvingen zij een door **Sligro Maastricht** beschikbaar gestelde **Mystery Box**. De opdracht was om van de ingrediënten in de Mystery Box een driegang menu voor 4 personen samen te stellen en bereiden, ieder op hun eigen creatieve manier. Daarnaast zorgde Sligro ervoor dat er als aanvulling op de inhoud van de Mystery Box een zogenaamde '**Table des Marchandises**' beschikbaar was.

In de Mystery Box troffen de drie finalisten ook een foto aan van hun personal coach, die de taak had om de toch wel wat nerveuze kandidaten een beetje wegwijst te maken in de keuken van restaurant l'Etoile. Rinaldo werd bijgestaan door Jérôme Fleur, Chef restaurant l'Etoile, Robin Housen kreeg support van Thomas Loontjes, Chef Proefkeuken Sligro Maastricht en Inès Vankeirsbilck werd gecoacht door Lady-Chef Audrey Eussen van Restaurant Beaumont.

De jury bestond uit de volgende leden:

Harrie Beaumont – voorzitter Maastricht Culinair en voorzitter van de jury

Guill. van Lijf – oprichter Maastricht Culinair, voormalig directeur VVV Maastricht

Ben Wijering – Chef/Patron restaurant 't Plenkske

Audrey Eussen – Chef restaurant Beaumont

Jérôme Fleur – Chef restaurant l'Etoile (Teaching Hotel Château Bethlehem/Hoge Hotelschool Maastricht)

Rob Hartmann – gastheer Thiessen Wijnkoopers

Sponsors en genodigden namen plaats aan de gastentafel en werden gefêteerd door een wijnproeverij, aangeboden door **Thiessen Wijnkoopers** en deskundig verzorgd door Gusta Lepage, vinologe. Een uitgebreid kaasbuffet met diverse soorten brood werd aangeboden door **Sligro Maastricht en Bakkerij De Bisschopsmolen**.

De tafelgasten werden in de gelegenheid gesteld de verrichtingen van de finalisten in de keuken te volgen via een beeldscherm in het restaurant. Ook hadden zij zicht op de jurytafel om er getuige van te kunnen zijn hoe de kandidaten hun gerechten aan de juryleden uitserveerden en toelichtten.

De drie finalisten verrasten de jury met hun veelzijdige creativiteit, professionaliteit en hoge kwaliteit!

Het **eindresultaat van het juryrapport** was gebaseerd op de volgende **criteria**:

creativiteit, bereidingswijze, presentatie (opmaak van het gerecht op het bord), volledig gebruik van ingrediënten aanwezig in de Mystery Box, smaak/verzorging van het gepresenteerde gerecht, harmonieuze compositie van voor- hoofd- en nagerecht, houding in de keuken, inlevingsvermogen/aantoonbaar gastgericht denken en algemene indruk.

Juryvoorzitter Harrie Beaumont maakte om 21.15 uur de uitslag bekend en liet namens de jury weten, dat het niveau bijzonder hoog te noemen was en dat de puntenscore van de drie finalisten zeer dicht bij elkaar lag. Harrie Beaumont nadrukte echter dat de jury ondanks het minieme verschil toch unaniem tot een eindoordeel was gekomen.

Villeroy & Boch

stelde voor zowel de halve finale als finale de **borden** beschikbaar van het op de Horecava 2012 gelanceerde servies. **Monique Gunther**, aanwezig aan de gastentafel, bood de drie finalisten namens **Villeroy & Boch** ieder zes borden van dit prachtige servies aan.



Als derde is geëindigd:

Rinaldo Bovens uit Meerssen, 20 jaar, Zelfstandig Werkend Kok niveau 3, BBL, Arcus College – Sittard, stagiair bij restaurant Sam Sam in Meerssen

Rinaldo ontving uit handen van Harrie Beaumont de derde prijs bestaande uit een medaille en een **uitgebreid verrassingspakket**, samengesteld door de streekproducenten- leveranciers van Maastricht Culinair **Wijngaard De Apostelhoeve, Koffiebranderij Blanche Dael, Bakkerij De Bisschopsmolen en Thiessen Wijnkoopers**. Daarbij ontving Rinaldo Bovens een **Maastricht Culinair Cadeaubon** ter waarde van € 100,-.

De tweede plaats was voor:

Inès Vankeirsbilck uit Pecq, België, 18 jaar, studente Wereldgastronomie aan Hotelschool Ter Duinen, Koksijde (België). Inès gaat naar huis met een medaille en een **professionele pannenset, aangeboden door BK**.

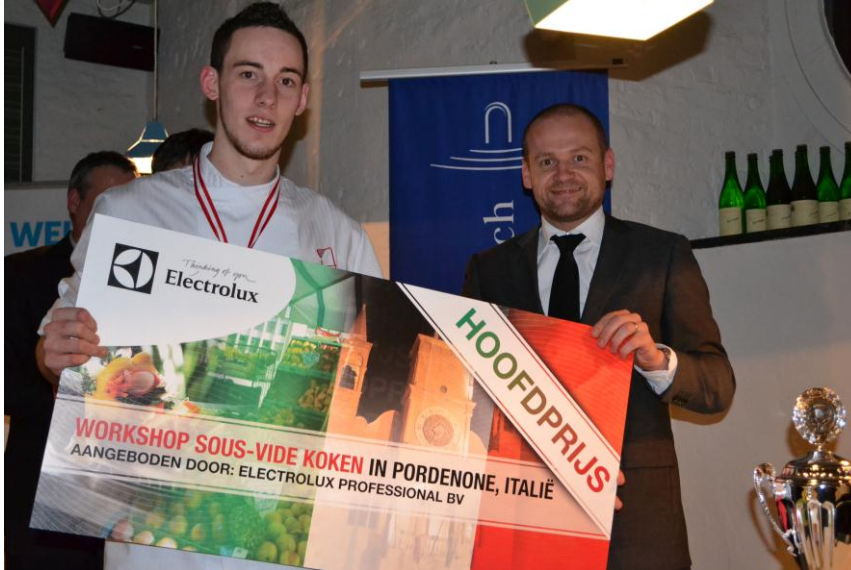


Uitgeroepen tot het 'Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2012':

Robin Housen uit Eygelshoven, 19 jaar, Zelfstandig Werkend Kok niveau 3, BBL, Arcus College, stagiair bij restaurant Winselerhof in Landgraaf

Robin is de winnaar van de medaille van de eerste prijs en de **Wisselbokaal**.

De fantastische hoofdprijs, beschikbaar gesteld door **Electrolux BV**, ontving Robin Housen uit handen van **Dirk Gruyters van Electrolux BV**.



Robin mag met 2 personen afreizen naar het hoofdkantoor van Electrolux in **Pordenone, Italië**, alwaar hij onder andere een uitgebreide actieve workshop zal krijgen van de Executive Chefs over de laatste technieken op het gebied van **sous-vide koken**.

Maastricht Culinair, de organisatie Arie en Carla van der Heijden, Hoge Hotelschool Maastricht en Sligro Maastricht willen hierbij alle kandidaten, die aan deze wedstrijd hebben deelgenomen, hartelijk bedanken voor hun inzet, creativiteit en sportiviteit.

Harrie Beaumont, voorzitter van Maastricht Culinair, maakte bekend dat er reeds kan worden ingeschreven voor deelname aan de volgende kookwedstrijd **'Het Beste Aanstormend Kooktalent van Limburg 2013'**.

Hoge Hotelschool Maastricht en Sligro Maastricht hebben hun medewerking aan deze volgende Kookwedstrijd wederom toegezegd!

Maastricht Culinair wil alle deelnemers, juryleden, sponsors en organisatie hartelijk bedanken voor hun medewerking om van deze kookwedstrijd een daverend succes te maken en wenst alle kandidaten enorm veel succes toe in het mooie horecavak.

Voor nadere informatie kunt u bellen met Arie van der Heijden op 06 - 30 777 582. Uitgebreide fotoreportage vindt u op www.flickr.com/maastrichtculinair

Maastricht, dé gastronomische hoofdstad!