

CHEF12 LEGT DE FOCUS OP INNOVATIE EN TOPGASTRONOMIE



Je zou CHEF12 een atypische beurs kunnen noemen. Op de beurs geen bonte kakafonie waar de ene stand de andere overtreft in grootte en kleur, maar uniforme standen, allemaal volgens hetzelfde design. Een standhouder zal zich dus alleen maar kunnen onderscheiden door de kwaliteit en presentatie van zijn product en zijn vakkenis.

Organisatrice Patricia Huygelier van KortrijkXpo is niet aan haar proefstuk toe. Ze is ook de vrouw achter Tavola, de vakbeurs van de fijne en verse voeding. Met CHEF12 mikt ze op de restaurantsector in ruime zin: restaurateurs, bistro- en brasseriehouders, maar ook cocktailshakers, barista's, ook mensen uit de hotel- en cateringwereld zijn meer dan welkom en zullen er zeker hun gading vinden. Rudi Van Beylen van Hof ten Damme is formeel: "Op mijn vrije dag bezoek ik op mijn doolie gemak CHEF12. Ik zie het als een uitstap en ontdek steeds allerlei boeiende dingen."

ONTSPANNEN

In een ongedwongen en ontspannen sfeer is CHEF12 dé plaats voor nieuwe contacten, uitwisseling en networking. Onder het genot van speciale hapjes en verfrissende drankjes geniet de beursbezoeker van de laatste nieuwigheden op horecagebied. Geen overvolle standen met soms honderden producten, maar innovaties en producten uit het topsegment. Naar zo'n gespecialiseerde beurs was er al langer vraag vanuit de restaurantsector.

Op de beurs is een stand ingericht als 'restaurant' waar heel wat te doen zal zijn rond foodpairing. Het concept zal dit jaar 'snacks' zijn en wordt toepasselijk Snacky genoemd. Je zult er weliswaar geen gewone snacks vinden, maar bijvoorbeeld een hamburger met Wagyu-beef.

Een horecabeurs die zich onderscheidt van andere beurzen, geen mainstream is en tegelijkertijd niet tegen de stroom in roeit: CHEF10 en CHEF11 bewezen dat het kan en CHEF12 is het logische uitvloeisel van dit succes.

*Tekst: Maarten du Bois
Foto's: KortrijkXpo*

De chef die de gerechten bedacht, is niemand minder dan Peter Coucquyt, in 2008 nog bekroond met één Michelinster in het Brasschaatse Kasteel Withof. Peter is mededirecteur van Sense for taste en onder andere betrokken bij de Flemish Primitives. Hij is erg actief in de markt van innovatie en productontwikkeling voor de voedingsindustrie. De chefs van CHEF12 zullen zijn creaties naadloos vertolken op de stand.

JONG KEUKENGEWELD

Om Vlaanderen als culinaire bestemming aantrekkelijk te maken in binnen- en buitenland, biedt CHEF12 de jonge generatie Vlaamse topkoks een podium. Het project dat de ronkende naam Jong Keukengeweld kreeg, houdt zijn officiële persvoorstelling op maandag om 10.30 uur.

*CHEF12, van 23 tot en met 25 september in KortrijkXpo
www.chefxpo.be*

DOLCE TRENDS DAY

Mis zeker de DOLCE Trends Day niet. Die vindt plaats op CHEF12 op 25 september van 10.30 tot 12.00 uur. Deze staat in het teken van Energetic Belgian Bites. Ilse Duponcheel blikt er vooruit op de nieuwe gastronomische trends in de wereld. Nadien heeft u gratis toegang tot de beurs

*Presentatie: Joyce De Troch
Gastspreekster: Peter Jonckheere, over voeding als medicijn
Energetic Belgian Bites by Nicolas Rivière
Het volledige programma vindt u op www.dolcemagazine.be*

