

Belgische koks scoren op internationale wedstrijden

nieuws

België is maandag op een voedingssalon in het Franse Lyon tweede geworden op de tiende Wereldbeker banketbakkerij. Zaterdag behaalde een Naamse kaasmaker er eveneens een zilveren medaille tijdens een internationaal concours voor kaasboeren. Ondertussen is ook de Brusselse kok, Patrick Bonne, afgezakt naar het evenement om er onze nationale kleuren te vertegenwoordigen op de Bocuse d'Or, het wereldkampioenschap koken.

🕒 23 JANUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

België is maandag op een voedingssalon in het Franse Lyon tweede geworden op de tiende Wereldbeker banketbakkerij. Zaterdag behaalde een Naamse kaasmaker er eveneens een zilveren medaille tijdens een internationaal concours voor kaasboeren. Ondertussen is ook de Brusselse kok, Patrick Bonne, afgezakt naar het evenement om er onze nationale kleuren te vertegenwoordigen op de Bocuse d'Or, het wereldkampioenschap koken.

De banketbakkers Pol De Schepper (chocolade), Dominiek Vandermeulen (suiker) en Thierry Wynant moesten het in een tien uur durende competitie opnemen tegen negentien delegaties van andere landen. De wedstrijd werd georganiseerd in het kader van het Internationaal Salon voor Restauranthouders, Hotels en Voeding en bestond in de bereiding van nagerechten met chocolade, geglaceerde fruitdesserten, een dessertbord en een ijssculptuur. De Belgen kaapten een tweede plaats weg, goed voor een cheque van 7.000 euro.

Een andere wedstrijd die georganiseerd werd tijdens het internationale voedingssalon in Lyon was de tweede International Caseus Award. Op deze internationale wedstrijd voor kaasmakers presenteerden Damien Avalosse en Yannick Lambert van 'La Petite Ferme' in het Naamse Erpent de kaas van Hervé. Dat is de enige Belgische kaas met een beschermde oorsprongsbenaming. De Belgische delegatie moest een kaasboer uit Frankrijk laten voorgaan. Het brons werd weggekaapt door Italië.

Woensdag is het de beurt aan de Brusselse kok Patrick Bonne om de Belgische driekleur te verdedigen in Lyon. Hij krijgt 5 uur en 35 minuten de tijd om twee schotels klaar te maken voor veertien personen. De eerste schotel is met heilbot, de tweede met Poulet de Bresse. Deze ingrediënten zijn voor alle 25 deelnemers hetzelfde. De zes garnituren zijn vrij te kiezen. Ze moeten

wel gemaakt zijn met typisch Belgische ingrediënten. Bonne koos voor bloemkool, Leffe, grijze garnalen, groene kool en spek.(GL)

Bron: Het Belang van Limburg/Het Nieuwsblad

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra