# Wie wordt Viskok van het Jaar 2016?

**Nationale Horecawedstrijd met hondshaai**

*Welke professionele kok heeft het lekkerste en origineelste gerecht met hondshaai, de Vis van het Jaar 2015, op zijn kaart staan? We komen het te weten op 16 november in de demonstratiekeuken van Horeca Expo in Gent. Joke Schauvliege, Vlaams minister van Omgeving, Natuur en Landbouw en bevoegd voor VLAM, reikt de prijzen uit.*

Hondshaai, Vis van het Jaar 2015

VLAM koos samen met de Vlaamse visserijsector voor hondshaai als Vis van het Jaar 2015. Hondshaai is minder gekend maar heeft een groot potentieel voor onze vissers én voor onze keuken, zowel thuis als in de horeca. In samenwerking met de NorthSeaChefs onderneemt VLAM diverse initiatieven om hondshaai in de kijker te zetten.

De wedstrijd
De afgelopen dagen maakte de vakjury, samengesteld uit vertegenwoordigers van de belangrijkste restaurateursverenigingen en voorgezeten door NorthSeaChef Filip Claeys, een voorselectie uit de ingestuurde recepten. Vijf finalisten werden geselecteerd en zullen op **16 november** live in de demonstratiekeuken van **Horeca Expo** naar de titel van **‘Viskok van het Jaar 2016’** dingen.

Laureaten

Hier vindt u de vijf geselecteerde laureaten met hun verrassende gerechten:

**Jurgen Brouillard van restaurant Da Vinci in Dendermonde** met *hondshaai gegaard op 60°C, geuzebier, oude Belgische Boerenkaas, Superano , spinazie en groene kruiden.*
**Olivier Stevens van brasserie Pakhuis in Gent** met *hondshaai, kool, zuring, dragon en gerookte karnemelk.***Benjamin Mahy van restaurant Le Cap des trois provinces in Ocquier** met b*allotine de roussette au fenouil avec sa crème de safran et son quinori, parfumé au citron.*
**Rob Stevens van D’Oude Pastorie in Lochristi** met hondshaai zacht gegaard, gebrande prei, kastanjes en peterseliewortel.
**Sam Van Houcke van restaurant Onder de Toren in Hansbeke** met hondshaai, pastinaak, shi-take en anijs.

Winnaars vorige edities

 2014 Jonathan Oliver van Restaurant De Jonkman in Brugge

* **2013** Ivan Menten van restaurant Lèche plat in Arendonk
* **2012** Dean Masschelein van restaurant Boury in Roeselare
* **2011** Guillaume Noël van restaurant Sans Cravate in Brugge

**Prijzen**

De *winnaar* van de wedstrijd gaat naar huis met de 'Viskok van het Jaar'-trofee en -diploma, een cheque ter waarde van € 1.250, een waardebon van € 250 te besteden bij ISPC aangeboden door Horeca Expo, en een dinerkaart voor twee personen bij Peter Goossens, Restaurant Hof van Cleve in Kruishoutem.

*De laureaten ontvangen elk*: een 'Viskok van het Jaar'-diploma en een dinerkaart voor twee personen in restaurant De Jonkman in Brugge.

**De laureatenhuldiging gebeurt in aanwezigheid van Joke Schauvliege, Vlaams minister van Omgeving, Natuur en Landbouw en bevoegd voor VLAM.**

**Praktisch**

De wedstrijdfinale ‘Viskok van het Jaar 2016’ vindt plaats tijdens de vakbeurs Horeca Expo op Flanders Expo in Gent, meer bepaald in de demokeuken achteraan in hal 8.

De finalisten gaan aan het werk om 14u. De degustatie door de vakjury start om 15.45 u. De proclamatie vindt plaats om **17u**  en wordt afgesloten met een receptie.

We hopen dat u er bij kunt zijn! Bent u van plan de wedstrijd *live* bij de wonen, laat het ons dan weten via pers@vlam.be.