

VISKOK VAN HET JAAR 2017

Nationale horecawedstrijd

Blaas jij een gerenommeerde jury van de sokken met je gerecht met tongschar? De nationale horecawedstrijd **VISKOK VAN HET JAAR 2017** is de uitdaging bij uitstek om je talenten te tonen.

Voor de 28ste keer gaan we op zoek naar het lekkerste en origineelste gerecht met de 'Vis van het Jaar' in onze restaurants. Hoofdingrediënt is dit jaar tongschar. Voorzitter van de wedstrijd is Filip Claeys van restaurant De Jonkman** en medestichter van de NorthSeaChefs.

Durf jij de

uitdaging aan?

Behalve de befaamde titel 'VISKOK VAN HET JAAR' liggen er fantastische prijzen voor je klaar.

- **Draag een jaar lang de titel VISKOK VAN HET JAAR**

Je sluit aan in de rij topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere Rob Stevens van restaurant D'Oude Pastorie, Jonathan Olivier van restaurant De Jonkman, Ivan Menten van restaurant Lèche Plat en Dean Masschelein van restaurant Boury.

- **Steek een AARDIGE SOM op zak**

Als Viskok van het jaar ga je niet met lege handen naar huis. Integendeel, naast de prachtige trofee, ontworpen door kunstenaar Jan Peirelinck, ontvang je ook een mooie cheque ter waarde van € 1.250.

- **Geniet van een diner voor twee in HOF VAN CLEVE*****

Je ontvangt een dinerkaart voor twee voor het Hof van Cleve*** van Peter Goossens in Kruishoutem. De overige laureaten genieten van een diner voor twee in de Jonkman** van Filip Claeys in Brugge.

- **Vervoeg het team van de gevierde NORTHSEACHEFS**

Jouw winnende recept is meteen ook je toegangsticket tot het team van de NorthSeaChefs. De gevierde chefs promoten Noordzeevis gevangen door onze vissers, met speciale aandacht voor de minder bekende en vaak onbeminde vissoorten.

- **Krijg media-aandacht. HEEL VEEL MEDIA-AANDACHT**

Je mag rekenen op heel wat media-aandacht. De pers zal smullen van je verhaal. VLAM organiseert als opwarmertje alvast een persdiner bij jou in de zaak ter waarde van € 750.

Wees snel! Inschrijven kan nog tot dinsdag 11/10/2016. In het reglement hieronder lees je wat je moet doen voor de felbegeerde titel **VISKOK VAN HET JAAR**. Stuur je originele recept met tongschar voor 11/10/2016 naar viskok@vlam.be.

Veel succes!

Luk Huysmans
Productmanager vis VLAM
02 552 80 19
luk.huysmans@vlam.be



VISKOK VAN HET JAAR 2017

Reglement

• Wie kan deelnemen?

Elke **beroepskok**, die in België zijn beroep uitoefent in een restaurant of traiteurzaak, kan inschrijven. Deelname van bedrijfsrestaurants is uitgesloten. Elke deelnemer verbindt zich er toe slechts één recept in te sturen en **dit gerecht op zijn menukaart te plaatsen**. We zoeken immers het lekkerste gerecht met tongschar - de vis van het jaar - in onze restaurants.

• Hoe schrijf je in?

Stel het recept op een neutraal wit blad op: 1° titel van het recept, 2° ingrediënten voor vier personen tongschar, minimum 150 g per persoon, 3° bereidingswijze, 4° presentatie met foto, 5° bereidingstijd (max. 1u45).

Je naam, de naam van je restaurant met adres en telefoonnummer en de titel van je gerecht voeg je op een afzonderlijk blad toe. Vervolgens mail je alles naar viskok@vlam.be (bij voorkeur). Je mag deze gegevens ook opsturen naar: VLAM - Vispromotie – Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel.

*De inschrijvingen worden afgesloten op dinsdag 11 oktober 2016. **Vergeet niet om het ingezonden gerecht op je menukaart te plaatsen en ons hiervan een kopie te bezorgen.***

• Hoe verloopt de wedstrijd en jurering?

Een gerenommeerde jury zal de ingezonden creaties anoniem beoordelen en vijf finalisten selecteren. Gerechten waarin tongschar als hoofdingrediënt het best tot zijn recht komt is een belangrijk aandachtspunt voor de leesjury, evenals het gebruik van inlandse producten. Alle kandidaten worden schriftelijk op de hoogte gesteld van de beoordeling van de leesjury.

De finalisten bereiden hun gerecht op **Horeca Expo Gent op maandag 21 november**. De finalisten kunnen een keukenhulp meebrengen, enkel voor hulp bij de dressage van de degustatieborden en uitvoering van eenvoudige taken die geen invloed hebben op het gerecht. VLAM stelt ter plaatse tongschar ter beschikking. Alle andere ingrediënten worden door de finalist meegebracht en ter plaatse bereid. Enkel fonds/bouillons kunnen klaargemaakt meegebracht worden. Opgelet: het schoonmaken en voorbereiden van de bruto tongschar maken deel uit van de wedstrijd.

De jurering gebeurt op basis van: keukentechniek (door de keukenjury) en smaak, originaliteit, presentatie (door de degustatiejury).

• Proclamatie en de prijzen

Op **21 november 2016** worden de winnaar en de vier laureaten bekendgemaakt tijdens een feestelijke receptie. De winnaar ontvangt: de trofee ontworpen door kunstenaar Jan Peirelinck, het diploma **'Winnaar - Viskok van het Jaar 2017'**, een cheque van **€ 1.250**, een dinerkaart voor twee personen bij Peter Goossens, Restaurant **Hof van Cleve***** in Kruishoutem. Bovendien organiseert VLAM in het winnend restaurant een persdiner ter waarde van € 750.

De laureaten ontvangen: het diploma **'Laureaat - Viskok van het Jaar 2017'**, een dinerkaart voor twee personen bij Filip Claeyns, Restaurant De Jonkman** in Brugge.

Door hun inzending verklaren de deelnemers zich akkoord met het reglement en geven zij toestemming hun ingezonden recept, gratis en vrij van alle rechten, te gebruiken voor promotiedoeleinden.