



**EERSTE VERKIEZING VAN HET BESTE BROODJE CLUB VAN DE BRUSSELSE HOTELS :**

**Het Brussels Hotels Association verheugt zich over het succes van deze eerste editie en kondigt met plezier het winnende trio aan.**

*De BHA is zeer tevreden met het succes van de ondernomen actie op 17 oktober 2011. Deze vond plaats in het Emile Gryzoninstituut op de campus CERIA, in aanwezigheid van de juryleden en talrijke persoonlijkheden uit de hotelsector.*

Na een degustatie die ongeveer drie uur in beslag nam (er verliepen telkens 20 minuten tussen twee opeenvolgende kandidaten), hebben de juryleden in alle objectiviteit een besluit genomen (de Broodjes Club werden blind gepresenteerd, d.w.z. dat elk gerecht slechts genummerd werd voorgesteld, de namen van de hotels werden niet vermeld). Ze stemden voor de mooiste en de meest smaakvolle resultaten.

De grote winnaar is : Hotel Métropole met de « Métropole 31 » bereid door Sophie Bocquie, onder leiding van Dominique Michou.

De opvolger is : Château du Lac met « The Jamin' Brussels Club (JB's Club » bereid door Ludovic Jaminon, onder leiding van Günter Wortmann.

Op de derde plaats prijkt : Dolce La Hulpe Brussels met zijn « Sucré Gourmand » bereid door Kevin Criquelaire, onder leiding van Pascal Marcin.

Ter herinnering : De jury, zowel leken als vakmensen, bestond uit de volgende persoonlijkheden : Kwinten De Paepe (Voorzitter van de jury), Pierre Fonteyne, Anne Jongen, Virginie Claes, Joëlle Scoriels, Stéphane de Groodt en Christos Doulkeridis, de Brusselse Minister-Voorzitter van de Franstalige Gemeenschap (COCOF) bevoegd voor Toerisme en Onderwijs.

Tien kandidaten namen deel in naam van de volgende hotels : Château du Lac, Conrad Brussels, Dolce la Hulpe Brussels, Hotel Amigo, Hotel Métropole, Hotel Silken Berlaymont Brussels, Renaissance Brussels Hotel, Royal Windsor Hotel, Sheraton Brussels Hotel en Stanhope Hotel.

Dit evenement dient als voorloper van het jaar van « Gastronomie 2012 Brusselicious » en geldt bovendien als de eerste uit een reeks samenwerkingen tussen de BHA en de hotelinstituten van de COCOF.

Het had de verdienste de jonge commis – jonger dan 30 jaar – uit een internationaal gerenommeerd hotel op de voorgrond te plaatsen en diens kwalitatief hoogstaande werk (onder leiding van diens

## **Persmededeling**

chef-kok) in de schijnwerpers te plaatsen. Dit initiatief bood eveneens de kans om verschillende Brusselse of Belgische streekproducten te prijzen, voor de creatie van een Broodje Club dat weer aanknoopt met haar oorsprong, namelijk als belangrijkste tussendoortje uit de hotelwereld, smakelijk en seizoensgebonden.

Het belang van een warm onthaal in de hotelservice en de culinaire kennis en kunde van deze jonge talenten treden zo weer op de voorgrond, als echte toegevoegde waarden van een kwaliteitsvol toerisme.

Wij wachten vol ongeduld de volgende editie van deze wedstrijd af, dat zowel aangenaam als gastronomisch is.

De BHA dankt u nogmaals voor het verspreiden van deze informatie.

*Het Brussels Hotels Association (BHA) is de beroepsorganisatie van de hotelsector. Haar leden staan voor 12 000 jobs en 14 500 kamers in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en haar economisch hinterland.*

Meer info : [www.brusselshotelsassociation.be](http://www.brusselshotelsassociation.be)