

## **Wout van Aert en Stéphane Buyens lanceren nieuwe gerechten bij Chez Charles**

**27 april 2017, Antwerpen – Zaterdag 22 april kropen topchef Stéphane Buyens en wereldkampioen cyclocross Wout van Aert achter de potten van Chez Charles. Ze creëerden twee exclusieve gerechten voor de nieuwe brasserie-verswinkel op de Antwerpse Groenplaats.**

Het duo stelde een broodje en salade samen met Charles-kwaliteitsbeleg. Wout van Aert koos het broodje, de topchef zorgde voor de creatieve twist. Het resultaat is een broodje met ovengebakken Charles ham, hummus en kraakverse groenten. Tevens werd een salade op basis van dezelfde ingrediënten gecreëerd.

De wereldkampioen veldrijden ging bewust met een broodje Charles ham aan de slag – krachtvoer dat wel vaker op het menu staat bij topsporters. Zijn ploeg, Crelan-Charles, wordt gesponsord door Charles.

Het broodje en de salade worden zowel verkocht in het winkelgedeelte als de brasserie van de conceptwinkel.

### **Over Chez Charles**

“Chez Charles” op de Antwerpse Groenplaats is een conceptwinkel van het ambachtelijk vleeswarenbedrijf “Cock’s Vleeswaren”. De brasserie-verswinkel biedt bereide maaltijden aan, belegde broodjes, brood en broodbeleg voor thuis en ter plaatse. De winkel heeft daarnaast een afhaaldienst om de klanten tijd te besparen. Volg voor meer info Chez Charles op Facebook: [www.facebook.com/ChezCharlesAntwerpen](https://www.facebook.com/ChezCharlesAntwerpen) of surf naar [www.chezcharlesantwerpen.be](http://www.chezcharlesantwerpen.be).

### **Over Charles & Cock’s Vleeswaren**

“Charles” is een kwaliteitsmerk van Cock’s Vleeswaren, genoemd naar bezieler Charles De Cock. Die startte in 1935 met de ambachtelijke productie van kwaliteitsvlees en -maaltijden; vandaag heeft kleinzoon Marc De Cock de leiding. Cock’s Vleeswaren heeft verkooppunten in talrijke slagerijen, supermarkten, kruidenierswinkels en bakkerijen. In 2012 breidde het bedrijf uit met de overname van Dela nv en Artifresh, begin 2017 introduceerde het zijn eigen conceptwinkel: Chez Charles. Vorig jaar realiseerde Cock’s Vleeswaren een omzet van ruim 75 miljoen euro. Om de groei te ondersteunen, werd ook de productiesite in Sint-Niklaas uitgebreid met onder andere een specifieke afdeling voor salades en traiteurgerechten. Meer info over Charles en Cock’s Vleeswaren op [www.chezcharles.be](http://www.chezcharles.be).

---

---

## **PERSCONTACT**

### **Chez Charles**

Wim Bastiaens

Groenplaats 33

2000 Antwerpen

T +32(0)3 760 12 50

[wim.bastiaens@chezcharles.be](mailto:wim.bastiaens@chezcharles.be)

[www.chezcharlesantwerpen.be](http://www.chezcharlesantwerpen.be)