

## Aan tafel! De taart voor de 20<sup>e</sup> verjaardag van Thalys is verkozen

Een jury van chefs, bloggers en trouwe klanten kwam samen voor de grote finale van de Thalys-taartwedstrijd.

**Een op zijn minst origineel verjaardagsfeest voor Thalys**



Traditiegetrouw wordt een verjaardag gevierd met een lekkere taart. Om zoveel mogelijk reizigers bij haar 20-jarig bestaan te betrekken, kwam Thalys alvast origineel uit de hoek. Liefhebbers van gebakjes werden in maart 2016 uitgenodigd om een taart te creëren in de kleuren van Thalys en het recept te delen op [www.thalys.com](http://www.thalys.com). In totaal hebben meer dan 100 fijnproevers online deelgenomen aan de wedstrijd, een echt succes dus.



Afgelopen zaterdag vond de finale plaats in de gloednieuwe Thalys-lounge te Brussel. De vijf finalisten werden er uitgenodigd om hun creatie voor te stellen aan de professionele jury. Die jury bestond enerzijds uit drie bekende chefs (Raphaël Giot, Pierre Marcolini et Yann Couvreur) en anderzijds uit drie internationale foodbloggers (de Belgen [Crok mou](#) et [Hot Cuisine de Pierre](#) en de Franse [Plus une miette dans l'assiette](#)). Samen met een delegatie trouwe Thalys-klanten konden ze in primeur de taartjes van de finalisten ontdekken om nadien het beste dessert te selecteren als winnaar.

### En de winnaar is...

Uiteindelijk heeft de Fransman Eliaz Prenveille het gehaald. Zijn lekker dessert, de “Paris-Bruxelles”, zal tijdens de feestperiode rond de 20<sup>e</sup> verjaardag van Thalys op alle treinen aangeboden worden bij de “lunches” en “dinners” in Comfort 1 (van 25 mei tot 10 juni 2016).



In de jury zetelden twee Belgische grootmeesters: de befaamde chocolatier Pierre Marcolini en de banketbakker Raphael Giot, die bekroond werd met de bronzen medaille op de World Pastry Cup in 2009. Naast hen zat de beroemde Franse patissier Yann Couvreur. *“We zijn erg blij dat we als jury in de finale mochten zetelen om de Thalys-verjaardagstaart te kiezen. Wetende dat de finalisten allemaal amateurs zijn, waren we onder de indruk van de kwaliteit van de gepresenteerde desserts. Het was echt een moeilijke beslissing, maar we hebben uiteindelijk gekozen voor de taart van Eliaz Prenveille. Zijn recept was uitstekend, zowel wat textuur, smaak als presentatie betreft – een mooi en vooral erg lekker dessertje!”*, aldus de leden van de jury.

### Wat meer informatie over de winnaar



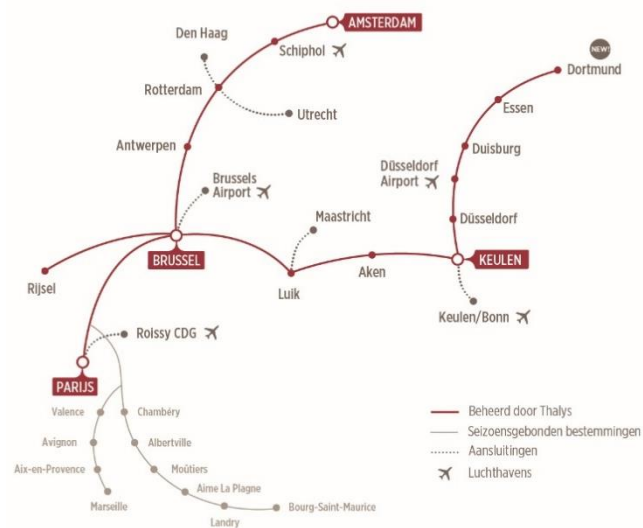
- ✓ Met Eliaz Prenveille, een Fransman uit Le Havre, sleept de jongste finalist de hoofdprijs in de wacht!
- ✓ « Le Paris-Bruxelles », een fris en fruitig dessert zal u verrassen met zijn luchtigheid. Dit toetje is samengesteld uit een dacquoise biscuit, een hart van rabarber en een pruimenmousse, omhuld door een glazuur van rode vruchten.
- ✓ *“Ik kan het niet geloven dat mijn taart voor enkele weken aan boord van de Thalys-treinen zal worden geserveerd, en dit in verschillende Europese landen. Ik ben erg trots dat de drie chefs mijn taart hebt geselecteerd. Als liefhebber van koken is dat een enorme eer.”*

## Over Thalys

Thalys is de rode hogesnelheidstrein die niet enkel Brussel met Parijs verbindt in 1u22, maar ook met Keulen en Amsterdam in 1u47 en 1u50. Sinds 2011 rijdt Thalys naar de drie Duitse steden Dusseldorf, Duisburg en Essen, en vanaf 21 maart 2016 wordt ook de stad Dortmund bediend. Sinds 12 april 2014 verbindt Thalys ook Rijsel met Amsterdam.

Thalys is lid van Railteam, een samenwerkingsverband tussen de belangrijkste Europese hogesnelheidsoperatoren; van de CER (Community of European Railway and Infrastructure Companies) en de UIC (Union Internationale des Chemins de Fer).

Al sinds zijn ontstaan in 1996 is Thalys de enige multiculturele speler die de uitdagingen van het internationale treinverkeer aan hoge snelheid kon waarmaken, en dat in vier landen. Dat gebeurt zowel op commercieel (Thalys heeft 100 miljoen reizigers vervoerd) als op technisch vlak (sinds 2008 is er WiFi aan boord en sinds 2009 maakt Thalys gebruik van het treinmanagementsysteem ERTMS). Om nog efficiënter te opereren en de reizigers nog beter te dienen, is Thalys op 1 april 2015 een volwaardige spoorwegonderneming geworden.



Thalys kon dankzij zijn innoverende aanpak een uitzonderlijke dienstverlening uitwerken, die vandaag een wereldwijde referentie is geworden. Daar staat ook de baseline “Van harte welkom” voor: ergonomisch comfort, een meertalig en warm onthaal, kwaliteitsvolle catering, een uitgebreide dienstverlening in Comfort 1 en de aanwezigheid van nieuwe technologieën (alle Thalys-treinen hebben WiFi, ondersteund door Icomera). Sinds 26 augustus 2013 beschikt Thalys ook over het NF Service Transport kwaliteitscertificaat van AFNOR Certification op de lijn Brussel-Parijs: een internationale primeur.

Het getrouwheidsprogramma Thalys TheCard staat toe Miles te sparen en zo toegang te krijgen tot een scala van diensten. Deze kaart is toegankelijk voor alle reizigers op [thalys.com](http://thalys.com)



[twitter.com/thalys\\_nl](https://twitter.com/thalys_nl)



<http://instagram.com/thalys>

## Perscontacten

**Thalys**  
Béregère Vuathier / Juliana Bruno  
02 504 05 98  
[pers@thalys.com](mailto:pers@thalys.com)

**Whyte Corporate Affairs**  
Wim Lefebure  
02 738 06 37  
[wl@whyte.be](mailto:wl@whyte.be)