

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARS 2020

*La (future) crème de la crème en compétition ces 10 et 11 mars*

## WORLDSKILLS, FABRIQUE DE CHEFS ÉTOILÉS

Le Salon Horecatel accueille une première épreuve du Championnat belge des métiers organisé par WorldSkills Belgium. Ces 10 et 11 mars, les finalistes en cuisine et en service en salle vont connaître le stress d'une compétition en public. Cette compétition est un véritable tremplin pour les jeunes. Beaucoup de grands chefs emblématiques y ont fait leurs premières armes.

« Oser se mesurer aux autres, c'est comme cela qu'un jeune peut progresser. Nos épreuves vont se dérouler à quelques mètres seulement du public, toujours très fourni dans les allées. Cela permet de voir comment les candidats réagissent au stress et tiennent le coup », explique **Frédéric Deroppe**, Président du Jury et expert WorldSkills Belgium.

En cuisine, 6 jeunes vont s'affronter par **modules de deux heures** : au menu, techniques de découpe et de cuisson, réalisation d'un plat au départ d'ingrédients inconnus avant le Jour J.

En service en salle, 7 jeunes seront testés sur leur capacité à **reconnaître des cépages, les alcools, à dresser nappes et serviettes, à réaliser des cocktails**, à découper des fruits sans les toucher, à flamber un dessert dans les règles de l'art...

### JURY DE PREMIER PLAN

Les épreuves sont jugées par des professionnels, parmi lesquels figurent des personnalités de premier plan comme **Pierre Fonteyne**, Président d'Honneur des Maitres Cuisiniers de Belgique, **Sergio Pezzoli** champion du monde de cocktails, ou encore **Jean-Pierre Bruneau**, premier Chef belge à avoir décroché trois étoiles au Michelin.

La suite ? Rendez-vous est donné aux candidats pour la finale belge des 23 et 24 mars à Ciney, où participeront au dernier round de la compétition pour tenter de décrocher le ticket pour l'EuroSkills 2020 qui se déroulera en septembre à Graz en Autriche !

### RAMPE DE LANCEMENT POUR CHEFS ÉTOILÉS

En se replongeant dans les tablettes de WorldSkills Belgium, on mesure combien l'organisation compte dans le parcours de ceux dont le nom est aujourd'hui connu dans le domaine culinaire :

- Considéré comme l'un des meilleurs chefs de Wallonie, **Christophe Pauly** a défendu les couleurs de la Belgique en 1999 à Montréal : il est aujourd'hui à la tête du « Coq aux Champs » à Soheit-Tinlot, une étoile au Michelin depuis 15 ans.
- En 2009, c'est **Sonetra Uon** qui nous représentait à Calgary ; il est devenu un chef unanimement apprécié, officiant au « Pont des Anges » à Beauraing.

- C'est au Portugal, en 2010, qu'**Arnaud Thiteux** décroche une médaille d'excellence, la première pour le Belgian Team en cuisine. Il est maintenant Chef au Golf de Falnuée, près de Gembloux.
- Après Londres en 2011, **Damien Gorjanec** avait reçu douze propositions d'emplois, en Belgique et à l'étranger. Après avoir œuvré comme chef au « Comptoir de l'Eau Vive » à Erpent, il a ouvert début 2020 son propre restaurant au pied de la Citadelle de Namur, « Les Potes au feu ».
- **Jean Vrijdaghs**, compétiteur en 2012 et 2013, a repris « Le Gastronomes » à Paliseul fin 2018, puis a été sacré fin 2019 « Jeune Chef wallon de l'année » par le Gault & Millau et Révélation de l'Année 2019 et Étoile par le Guide Michelin.
- **Loïc Thirion**, compétiteur à Lille en 2014, est à présent Chef au « Le green de L'Eau Vive », enseigne de l'emblématique Pierre Résimont et deux Étoiles au guide Michelin
- Après avoir concouru en 2015 et 2016, **Robin Haquenne** a fait des merveilles au concours international Taittinger, un des plus prestigieux au monde après le Bocuse d'or, qui se tenait à Paris le 28 janvier dernier, où il a remporté le prix du jury.
- **Lionel Van Royen**, médaille d'excellence à Abu Dhabi en 2017, est parti en 2019 travailler au « Clos des Cîmes », un restaurant français qui compte 3 étoiles depuis 2005 et est fréquemment cité parmi les meilleurs restaurants du-monde.
- **Jordan Boreux**, après sa médaille d'excellence décrochée à Budapest en 2018, s'attache à développer le nouveau restaurant familial, le « Point de vue », à Rochehaut.

## LES COMPÉTITEURS 2020 EN CUISINE

ADAM	Antoine	19 ans	WANZE
BONHIVERT	Sarah	18 ans	HERSTAL
COLAS	Lucas	17 ans	HALANZY
HERMANS	Guillaume	20 ans	LAEKEN
HOWET	Antonin	22 ans	HASTIÈRE
MARTIN	Lucie	18 ans	JAMBES

## LES COMPÉTITEURS 2020 EN SERVICE EN SALLE

DELVAUX	Marie	16 ans	BRAINE-L'ALLEUD
DI PASQUALE	Lorenzo	16 ans	LIEGE
HAUWAERT	Guenaëlle	16 ans	UCCLE
MORREALE	Léa	16 ans	LUXEMBOURG
PIERQUIN	Brieux	20 ans	TUBIZE
TANOE	Arthur	21 ans	LESSINES
VIEUBLED	Maxime	18 ans	GOUY-LEZ-PIÉTON

## EN PRATIQUE :

- Épreuves en public, supporters et journalistes bienvenus
- Mardi 10/3 et mercredi 11/3 de 10:00 à 17:00.
- WEX, Salon Horecatel, Palais 1 : Rue des Deux Provinces, 1 à 6900 Marche-en-Famenne

## CONTACTS PRESSE

- Madeleine DEMBOUR 0478 67 25 43, [md@kalamos.be](mailto:md@kalamos.be)
- Contact sur place à Horecatel : Virginie GILON 0483 41 34 83

## À PROPOS DE WORLDSKILLS BELGIUM



WorldSkills Belgium est l'association belge en charge de la promotion des métiers techniques et technologiques, notamment par le biais de compétitions de haut niveau organisées chaque année en Belgique, les Startech's.

WorldSkills Belgium est le représentant en Belgique de WorldSkills International (l'organisation mondiale, 82 pays membres) et WorldSkills Europe (l'organisation européenne, 30 pays membres).