

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Qui sera le meilleur cuisinier amateur spécialiste des moules de Belgique ?

Yerseke, 2^{ième} août 2013

Tout le monde le sait : les Belges adorent les moules. Pas moins de 2/3 de la récolte zélandaise sont engloutis en Belgique, où les moules sont traditionnellement servies avec des frites ou du pain. Mais on peut faire tellement plus avec ces petits mollusques. Mais on peut faire tellement plus avec ces petits mollusques. C'est pourquoi, après le succès du concours de l'année dernière, le Mosselkantoor repart à la recherche du meilleur cuisinier amateur spécialiste des moules de Belgique.

Dans le cadre de la Semaine nationale de la Moule (23 au 29 septembre), le Mosselkantoor de Yerseke, le berceau des moules zélandaises, met les cuisiniers amateurs de Belgique au défi de préparer leur plat à base de moules le plus savoureux et surtout le plus original.

Qui sera le meilleur cuisinier amateur spécialiste des moules de Belgique ?

Tous les cuisiniers amateurs peuvent s'inscrire jusqu'au 15 septembre sur www.facebook.com/moulesdezelande ou via mosselen@rca.be.

Comment procéder ? Les participants doivent imaginer une recette originale à base de moules et la télécharger ou l'envoyer par e-mail accompagnée d'une photo de leur création. Un jury professionnel placé sous la direction de Johan Engelen choisira alors les chefs amateurs qui participeront à la finale qui aura lieu le mercredi 25 septembre au Miele Cookstudio. Christine Fijnaut, marketing communication manager du Mosselkantoor : « *Le gagnant ne remportera pas uniquement le titre, il y a également de magnifiques cadeaux à gagner !* »

Environ six amateurs de moules sur dix aiment faire des expériences avec les produits et les recettes. La casserole de moules traditionnelle reste populaire – 84 % des gens mangent leurs moules avec des légumes à moules (oignons, céleri et parfois quelques carottes) et des frites – mais ils sont également deux tiers à vouloir essayer d'autres préparations (par ex. au wok). Les chefs amateurs sont donc invités à offrir de la variété avec des recettes de moules simples et rapides, les moules étant généralement associées à quelque chose de savoureux et de facile à préparer.

Note pour la rédaction :

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Christine Fijnaut, tél. + 31 (0)6 1993 5009

cfijnaut@mosselkantoor.nl,