



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Dossier de Presse The Mastercooks of Belgium Septembre 2021

Chantal B Press & Public Relations :

Chantal Benkoski - +32 475 42 50 03 - chantalbenkoski@hotmail.com

Backstage Communication :

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be
Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be

Ce 13 septembre 2021, l'Association The Mastercooks of Belgium fait sa rentrée.

Ceci avec non seulement un nouveau Président à sa tête, *Cédric Poncelet*, mais aussi avec une série de beaux projets en perspective !

Une rentrée placée sous les meilleurs auspices en présence de nombreux membres de l'Association qui n'en compte pas moins de près de 180 ! A leurs côtés, pour les soutenir et partager ce bel avenir prometteur, plusieurs de leurs fidèles partenaires ainsi que *S.A.R. la Princesse Léa de Belgique*, la *Croix Rouge de Belgique* représentée par Madame *Nadège Vandenbrouck*, l'emblématique sportif belge, *Michel Preud'homme* ou encore et entre autres, le grand chef *Pierre Wynants (Comme chez Soi)*. De belles et grandes personnalités qui, ce 13 septembre, ont brillamment honoré de leur présence l'Association The Mastercooks of Belgium et cette véritable fête de rentrée 2021.

Malheureusement, cette rentrée est également placée sous le signe de la tristesse et du deuil. A la veille de la conférence de presse de ce 13 septembre, les Mastercooks viennent d'apprendre le décès de leur Vice-Président Flandre, ***Félix Alen***. Le Président, *Cédric Poncelet*, a tenu à rendre hommage à l'ami, au collègue et, comme chacun le sait, au grand chef érudit qu'était ***Félix Alen***.



The Mastercooks of Belgium – A propos

Aujourd’hui, The Mastercooks of Belgium représente ce que l’on peut qualifier de plus grande association gastronomique de Belgique. L’Association compte près de 180 membres situés tant en Flandre qu’en Wallonie et à Bruxelles. Elle est composée de chefs en activité (Mastercooks, candidats ou Young Masters), de chefs ambassadeurs à l’étranger ou encore de membres d’honneur.

Tous ensemble, ils ont à cœur de représenter l’excellence de notre cuisine belge et des meilleurs produits de notre terroir. Ceci grâce à un savoir-faire tantôt respectueux de tradition, tantôt débordant d’une créativité contemporaine débridée. Ces différents talents et registres culinaires sont ainsi reconnus en Belgique comme à l’étranger.

En 2020, The Mastercooks of Belgium soufflait ses 40 bougies. Ce fût une belle occasion de saluer les fondateurs de l’Association des Maîtres Cuisiniers de Belgique : **Pierre Romeyer** entouré des grands chefs, **Jacques Deluc**, **Roger Souvereyns** et **Pierre Wynants**.

Aujourd’hui, l’actualité de l’Association et de ses membres est également diffusée sur les réseaux sociaux de l’Association et de ses membres.

En 2022, l’Association publiera un « beau livre » aux Editions Kennes. Celui-ci retracera quatre décennies d’excellence culinaire et mettra à l’honneur nos talentueux Mastercooks en activité.

Les membres sont répartis sur tout le territoire belge, du nord au sud du pays. Chaque région compte de nombreuses enseignes où œuvre un Mastercook. Les grands étoilés comme les restaurants, les brasseries ou les traiteurs sont ainsi très largement représentés et ont chacun placé leur plaque de Mastercook sur la façade de leur établissement.

Chaque membre en activité est présenté, via un portrait-interview et des recettes personnelles sur le site de l’Association : **www.mastercooks.be**.

Depuis mai 2021, le Conseil d’Administration de l’Association a choisi un nouveau Président, Cédric Poncelet. Celui-ci est lui-même chef-propriétaire de son restaurant éponyme, le *Restaurant Cédric* à Knokke-Heist.



Le mot du Président, Cédric Poncelet

Dynamique et engagé au sein du CA depuis plusieurs années, Cédric Poncelet a fortement à cœur de donner une impulsion nouvelle et une énergie débridée à l'Association, à ses membres et à ses partenaires. A travers la rencontre de ce 13 septembre, il a eu plaisir à divulguer les nouveaux projets qui seront mis en place dès cet automne 2021.

Joignant la parole à l'action, **Cédric Poncelet** a d'emblée déclaré :

En tant que Président, ma volonté sera d'être un président « rassembleur ». Plus que jamais dans les périodes difficiles que nous connaissons tous, nous devons nous serrer les coudes, nous entraider les uns les autres. Ce qui est l'un des objectifs premiers de notre association. J'aimerais donc rapprocher tous les membres, tant les aînés que les Young Masters. J'aurai également à cœur de rassembler tous nos fidèles partenaires, de remercier ceux d'hier et d'aujourd'hui et de sensibiliser ceux de demain.

*Et ainsi de pouvoir, très vite, **assurer la continuité** et poursuivre le **développement** de ce qui a été mis sur pied par mon prédécesseur.*

*Ainsi, nous allons innover en créant de **nouvelles rencontres régulières** entre nos membres et nos partenaires tant au nord qu'au sud du pays. Ensuite, nous allons **organiser** – avec le Comité de direction (qui est le Conseil d'Administration de l'Association) de **nouveaux événements « grand public »** pour tous et aussi **valoriser le travail des jeunes** en impliquant totalement les **Young Masters** dans l'Association, au même titre que leurs aînés.*

*Pour ce faire et en pratique, nous mettons en route dès à présent **3 projets pour la rentrée**. D'autres suivront, raison pour laquelle nous vous invitons à suivre l'Association des Mastercooks tout au long de l'année et ... des saisons !*

Les projets de la rentrée des Mastercooks of Belgium

* La Quinzaine des Jeunes (du 15 au 28 novembre et du 7 au 20 mars 2022)

Ce nouveau projet salue la participation de **Michel Preud'homme** qui, à la demande de Cédric Poncelet, a gentiment accepté de devenir le parrain de La Quinzaine des Jeunes.

En quoi consiste La Quinzaine des Jeunes ?

Il s'agira pour tous les Mastercooks souhaitant y participer de proposer, dans leur restaurant, des menus à tarifs accessibles aux jeunes de moins de 25 ans.

Ce projet est réalisable grâce aux partenaires de l'Association qui, eux-mêmes, assureront une réduction de leurs tarifs habituels sur les produits qu'ils fourniront aux Mastercooks durant les deux périodes de La Quinzaine des Jeunes.

La Quinzaine des Jeunes se déroulera en deux temps. Cette année 2021, du 15 au 28 novembre et en 2022, du 7 au 20 mars.

Tarifs des menus durant La Quinzaine des Jeunes

Restaurant : 58,00€ p/p

Restaurant 1* = 78,00€ - 2** = 98,00€ - 3*** = 118,00€

Infos : le gestionnaire du système de réservations et pré-paiement est *Tablebooker*.

Tablebooker perçoit 3,00€ par couvert pour la réservation. Les membres participants reçoivent donc : 55€/75€/95€ et 115€ payés à l'avance lors de la réservation.

***Le Concours de l’Etoile de la Cuisine devient « Pierre Wynants Trophy, The Belgian Star » - Création d’une médaille destinée aux lauréats.**



Le concours est depuis ses débuts présidé par M. Pierre Wynants. Son énergie, sa notoriété, son légendaire savoir-faire ont participé à la renommée internationale de l’Etoile de la Cuisine Belge. C’est aussi lui qui a, le premier, parlé du concours à S.A.R. la Princesse Léa qui depuis le début honore chaque édition de sa présence.

C’est également dans ce cadre qu’a été créée **une médaille**. Celle-ci a été réalisée par la firme Mauquoy qui devient partenaire du concours et qui est représentée par M. Nico Jansen.

Pour la première fois, la médaille a été remise, par Pierre Wynants aux finalistes de l’édition 2020. Lequel concours avait dû être reporté, pour raison de crise sanitaire que l’on connaît, de 2020 à mai de cette année 2021.



Monsieur Pierre Wynants a personnellement remis la médaille au lauréat 2020 : **Florian De Ruyck** ainsi qu’à **Nicolas Tournay** (2^e place) et à **Grégory Marichal** (3^e place).

***Un projet solidaire**

Cet été, a décidé de poser **un geste solidaire envers les sinistrés des inondations de juillet dernier.**

C'est donc à la **Croix Rouge de Belgique** qu'est remis un chèque de 10.000 € destiné au fond de solidarité pour les sinistrés.

Il faut rappeler que ce geste est possible grâce aux « Bons Moments », les chèques cadeaux de l'Association. Les utiliser et les accepter devient un geste solidaire puisque tous les « Bons » sont prolongés jusqu'au 31 décembre 2021. De plus, 10 % du montant en circulation est versé à la Croix Rouge et les membres sont remboursés à 100 %.

En cette rentrée 2021, l'Association The Mastercooks of Belgium rentre dans une ère nouvelle avec la nomination d'un nouveau Président mais aussi d'un nouveau Comité de direction.

En 2022, de nouveaux membres ainsi que d'autres partenaires viendront gonfler les rangs des Mastercooks.

Et, à leur tour, de nouveaux projets verront le jour et feront l'objet de communication presse ultérieure.

A SUIVRE donc ... !

Michel Preud'homme

Parrain de *La Quinzaine des Jeunes* – The Mastercooks of Belgium

Interview réalisée par Joëlle Rochette – Septembre 2021

Pourquoi et comment êtes-vous devenu le parrain de la Quinzaine des Jeunes des Mastercooks ?

Je suis devenu parrain parce que mon ami Cédric Poncelet me l'a demandé. Et parce que je trouve que c'est une très bonne initiative pour faire découvrir aux plus jeunes une certaine cuisine qui ne leur est pas toujours accessible.

Que représente pour vous une association telle que celle des Mastercooks of Belgium ?

Pour moi Mastercook est la réunion de tous les meilleurs chefs de Belgique. Si on peut comparer au football je dirais que c'est l'équipe nationale de la gastronomie.

Quel est votre type de cuisine préférée ?

Je suis très éclectique au niveau de mes choix gastronomiques et ce que j'aime c'est surtout la variété. Il y a des moments où il est agréable de manger dans une brasserie et d'autres où l'on prend le temps de déguster des saveurs spéciales dans un restaurant gastronomique. Pour moi aller au restaurant est surtout un moment de partage avec la famille ou les amis.

Quelle était votre mode d'alimentation en tant que grand sportif ? Aviez-vous un régime alimentaire particulier ? Etiez-vous aidé par un diététicien, un nutrithérapeute, ...

J'ai toujours veillé à avoir une alimentation saine durant toute ma carrière et surtout à manger des choses que je digérais très bien car il est impossible de prester sportivement si l'estomac est lourd.

Bien sûr avant les matches nous mangions en commun et c'était le médecin du club qui décidait des menus.

A l'heure actuelle, vu l'évolution professionnelle, beaucoup de clubs font appel à des diététiciens et les joueurs sont suivis individuellement afin de les préparer optimalement durant toute la saison. J'ai connu beaucoup de joueurs qui devaient faire attention car ils prenaient facilement du poids mais, en ce qui me concerne, je n'ai jamais dû me priver de manger car je n'ai pas tendance à grossir.

Quel est le mode d'alimentation du « sexygénéraire » que vous êtes aujourd'hui ? Quels sont vos conseils « alimentaires » et/ou d'hygiène de vie pour, comme vous, garder la forme après 60 ans ?

Je n'ai pratiquement pas changé ma manière de manger car j'aime me sentir bien. Donc les bonnes choses oui mais toujours avec modération. La seule différence est que maintenant je me permets un peu plus d'apéritifs et de vin pour accompagner les repas.

Quels sont vos projets au lendemain de votre sortie du Standard ?

J'ai arrêté toute activité professionnelle pour l'instant. Après une carrière bien remplie que ce soit en tant que joueur, entraîneur ou dirigeant de club, j'avais besoin pour une fois dans ma vie de vivre en liberté totale et de respirer, de ne plus être soumis à des horaires drastiques, ce qui a été le cas durant toute ma vie. J'avais cette envie de profiter de week-ends, par exemple, que je n'ai jamais eu dans un métier de spectacle comme le football, envie de voyager et de voir autre chose qu'un aéroport, un hôtel et un stade de football car même si je suis allé dans un grand nombre de pays, j'ai rarement eu l'occasion de les visiter.

Cela va-t-il être définitif ou pas, je ne le sais pas mais ce qui est certain c'est que je me sens bien pour le moment avec cette vie un peu plus relaxante.

Infos pratiques

Pour télécharger les visuels cliquez [ici](#)
Espace Excellis – Rue Colonel Bourg, 105A- 1140 Bruxelles (Evere)
www.mastercooks.be - Shop «Bon – Moments »

Contacts Presse :

Chantal B Press & Public Relations :

Chantal Benkoski - +32 475 42 50 03 - chantalbenkoski@hotmail.com

Backstage Communication :

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be
Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be